

政府采购 竞争性磋商文件

采购项目名称：食品安全监督抽检服务采购

政府采购编号：怀财采计 202530280

委托代理编号：HNKS-CG-2025020

采 购 人：怀化市市场监督管理局

采购代理机构：湖南凯顺项目管理有限公司

2025 年 6 月

目 录

第一章 磋商邀请

第二章 磋商须知

磋商须知前附表

磋商须知正文

一、说明

二、磋商文件

三、响应文件

四、响应文件的递交

五、响应文件的磋商与评审

六、成交结果信息公布与授予合同

七、其他规定

第三章 政府采购合同格式

第四章 采购需求

第五章 响应文件组成

第一章 磋商邀请

怀化市市场监督管理局（采购人名称）的食品安全监督抽检服务采购(项目名称)进行竞争性磋商采购，现采用发布公告方式，邀请符合资格条件的供应商参与竞争性磋商活动。

一、采购项目基本信息

1、采购项目名称：食品安全监督抽检服务采购

2、政府采购计划编号：怀财采计 202530280

3、委托代理编号：HNKS-CG-2025020

4、采购项目预算：186 万元

☐支持预付款，预付比例： /

5、本项目对应的中小企业划分标准所属行业： /

6、评标方法：☒综合评分法 ☐最低评标价法

7、合同定价方式：☒固定总价 ☒固定单价 ☐成本补偿 ☐绩效激励

8、合同履行期限：2025 年 11 月 30 日前完成

9、本项目分阶段要求投标人提供以下保证：

☐投标保证金：采购项目预算的 / %；

☐履约保证金：中标金额的 / %；

☐预付款保证金：预付款的 / %；

☐质量保证金：合同金额的 / %。

二、采购人的采购需求

包号	包名称	简要技术要求	数量	标的预算	最高限价	节能产品	进口产品
1	流通环节 监督抽检	详见磋商文件	1	620 批次， 单价不超过 1000/ 批次	620 批次， 单价不超过 1000/ 批次	/	/

2	餐饮环节 监督抽检	详见磋商文件	1	620 批次， 单价不超 过 1000/ 批次	620 批次， 单价不超 过 1000/ 批次	/	/
3	小作坊监 督抽检	详见磋商文件	1	620 批次， 单价不超 过 1000/ 批次	620 批次， 单价不超 过 1000/ 批次	/	/

★项目共分三个包号，每个包号择优选取 1 家供应商，各包号兼投不兼中，若供应商在第一包为第一成交候选人，则该供应商在第二包、第三包不再进行评审，以此类推，每个包号分别提交投标文件。

说明：

1. 节能产品实行强制采购的，需提供国家认证机构出具的、处于有效期内的节能产品证书。

2. 同意购买进口产品的，不限制满足采购需求的国内产品参与投标。

三、采购项目需落实的政府采购政策：

本项目专门面向中型或者小型、微型企业采购。

四、投标人的资格要求：

1、投标人的基本资格条件：投标人必须是在中华人民共和国境内注册登记的法人、其他组织或者自然人，且应当符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：

☒专门面向：☒中小企业☒小微企业☒监狱企业☒福利性单位。

☐强制分包：大型企业应将采购份额的 %分包给中小企业。

3、采购项目的特定资格条件：供应商具有资质认定部门颁发的在有效期内的检验检测机构资质认定证书(CMA)证书有效期能覆盖相关食品抽检完成周期。CMA 资质认定证书附表中的项目。能全部覆盖所投包食品检验项目。全部附表所对应的证书应为同一机构同一证书编号。（提供 CATL 证书复印件、CMA 资质证书及 CMA 附表复印件，同时提供承诺书，承诺 CMA 资质覆盖所投包所有食品类别）。

4、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人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5、为本采购项目提供整体规划、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加此项目的其他采购活动。

6、列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，拒绝其参与政府采购活动。

7、联合体投标。本次招标不接受(接受或不接受)联合体投标。接受联合体投标的，联合体应当具备下列条件：/。

五、获取招标文件的时间、期限、地点及方式

1、有意参加投标者，于2025年6月24日至2025年7月1日，每日9时00分至12时，14时30分至17时（北京时间），在湖南凯顺项目管理有限公司（湖南省怀化市鹤城区迎丰东路与星光巷交汇处西南角（五溪财富中心8楼811-813号））获取磋商文件。

2、报名领取磋商文件时，请投标经办人携带投标人营业执照副本复印件、法定代表人身份证明及本人身份证或法定代表人授权委托书(附法定代表人身份证明)以及本人身份证和湖南省政府采购供应商资格承诺函，相应格式详见附件。

六、投标截止时间、开标时间及地点

1、提交投标文件的截止时间：2025年7月7日10时00分（北京时间）；

2、投标地点：湖南凯顺项目管理有限公司开标室。

3、开标时间：2025年7月7日10时00分（北京时间）。

4、开标地点：湖南凯顺项目管理有限公司开标室。

七、公告期限

1、本招标公告在中国湖南政府采购网（www.ccgp-hunan.gov.cn）发布。公告期限从本招标公告发布之日起5个工作日。

2、在其他媒体发布的招标公告，公告内容以本招标公告指定媒体发布的公告为准；公告期限自本招标公告指定媒体最先发布公告之日起算。

八、询问及质疑：

1、投标人对政府采购活动事项如有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人、采购代理机构将在3个工作日内作出答复。

2、潜在投标人认为招标文件使自己的合法权益受到损害的，可以在获取招标文件之日起7个工作日内，按《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》（湘财购〔2019〕20号）规定，以纸质书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

九、采购项目联系人姓名和电话

1、联系人姓名：张女士

2、电话：15074520155

十、采购人及其委托的采购代理机构的名称、地址和联系方式

1、采购人信息

- (1) 名 称: 怀化市市场监督管理局
- (2) 地 址: 湖南省怀化市鹤城区锦溪北路 220 号
- (3) 联系人: 张女士
- (4) 电 话: 15074520155

2、采购代理机构信息

- (1) 名 称: 湖南凯顺项目管理有限公司
- (2) 地 址: 湖南省怀化市鹤城区迎丰东路与星光巷交汇处西南角（五溪财富中心 8 楼 811-813 号）
- (3) 联系人: 王先生
- (4) 电 话: 19372368008

附件 1

湖南省政府采购供应商资格承诺函

本公司独立承担民事责任、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度、依法缴纳税收和社会保障资金，在前三年的经营活动中无重大违法记录，未列入严重失信行为名单，符合政府采购供应商的基本资格要求。

按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号），本公司企业规模为：大型

☐ 中型 ☐ 小型 ☐ 微型 ☐

☐ 本公司自愿入驻湖南省政府采购电子卖场，遵守《湖南省政府采购电子卖场管理办法》（湘财购〔2019〕27 号），如违反承诺，同意金融机构将增信保证划缴国库（非电子卖场采购活动项目不需勾选）。

公司（单位）名称（盖章）

年 月 日

机构代码、注册登记机构、日期、有效期、注册资本、地址、经济行业、经济性质

法定代表人（负责人）姓名（签字）、身份证号、手机号：

授权代表人姓名（签字）、身份证号、手机号：

附件 2

供应商资格声明(格式)

致_____ (采购人、采购代理机构):

按照《中华人民共和国政府采购法》及实施条例和_____ (项目名称) 谈判公告的规定, 我单位郑重声明如下:

一、我单位是按照中华人民共和国法律规定登记注册的, 注册地点为_____, 全称为_____, 统一社会信用代码为_____, 法定代表人(单位负责人)为_____, 具有独立承担民事责任的能力。

二、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

三、我单位依法进行纳税和社会保险申报并实际履行了义务。

四、我单位具有履行本项目采购合同所必需的设备和专业技术能力, 并具有履行合同的良好记录。

五、我单位在参加采购项目政府采购活动前三年内, 在经营活动中, 未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。其中较大数额罚款是指: 达到处罚地行政处罚听证范围中“较大数额罚款”标准的; 法律、法规、规章、国务院有关行政主管部门对“较大数额罚款”标准另有规定的, 从其规定。

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

六、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

七、与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他单位信息如下(如无, 填写“无”):

1、与我单位的法定代表人(单位负责人)为同一人的其他单位如下: _____

2、我单位直接控股的其他单位如下: _____

3、与我单位存在管理关系的其他单位如下: _____

八、我单位不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。

九、我单位无以下不良信用记录情形:

1、在“信用中国”网站被列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单;

2、在“中国政府采购网”网站被列入政府采购严重违法失信行为记录名单;

3、不符合《政府采购法》第二十二条规定的条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的, 如有虚假, 我单位愿意承担相应的法律责任, 并承担因此所造成的一切损失。

注：第三条“良好的商业信誉”是指供应商经营状况良好，无本承诺函第九条情形。

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人（单位负责人）或委托代理人：____（签字或印章）

日期：__年__月__日

附件 3

法定代表人身份证明

供应商名称：_____

注册号：_____

注册地址：_____

成立时间：____年____月____日

经营期限：_____

经营范围：主营：_____

兼营：_____

姓名：_____ 性别：_____

年龄：_____ 系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件（正反面）

供应商名称（盖单位章）：

日期：____年____月____日

附件 4

法定代表人授权书

本人_____（姓名、职务）系_____（供应商名称）的法定代表人，现授权_____（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义：（1）签署、澄清、补正、修改、撤回、提交_____（项目名称、政府采购编号、采购代理机构编号）响应文件；（2）签署并重新提交响应文件及最后报价；（3）退出谈判；（4）签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

本授权书于____年__月__日签字生效，特此声明。

附：委托代理人身份证复印件及法定代表人身份证明(附件 1，原件)

法定代表人（签字）：_____

委托代理人（签字）：_____

日期：____年__月__日

第二章 磋商须知

磋商须知前附表

注：请在方框□内划√选择，在“条款号”内限选一项。（本项目采用的条款用“■”标示）

条款号	条款名称	编列内容规定
一、说明		
第二章第 1.1 款	采购项目	食品安全监督抽检服务采购
第二章第 2.1 款	采购人	采购人名称：怀化市市场监督管理局 联系人：张女士 电 话：15074520155 地址：湖南省怀化市鹤城区锦溪北路 220 号
第二章第 2.2 款	采购代理机构	招标代理机构：湖南凯顺项目管理有限公司 地 址：湖南省怀化市鹤城区迎丰东路与星光巷交汇处西南角（五溪财富中心 8 楼 811-813 号） 联 系 人：王先生 电 话：19372368008
第二章第 2.3 款	供应商的邀请方式	■发布公告 <input type="checkbox"/> 从省级以上财政部门建立的供应商库中随机抽取 <input type="checkbox"/> 采购人和评审专家分别书面推荐的方式
	领取磋商文件时应提供的资料	请投标经办人携带投标人营业执照副本复印件、法定代表人身份证明及本人身份证或法定代表人授权委托书(附法定代表人身份证明)以及本人身份证和湖南省政府采购供应商资格承诺函。
第二章第 3.1 款	供应商资格条件	1、供应商基本资格条件：供应商必须是在中华人民共和国境内注册登记的法人、其他组织或者自然人，且应当符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定，即： （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。

条款号	条款名称	编制内容规定
		<p>2、供应商特定资格条件：供应商具有资质认定部门颁发的在有效期内的检验检测机构资质认定证书(CMA)证书有效期能覆盖相关食品抽检完成周期。CMA资质认定证书附表中的项目。能全部覆盖所投包食品检验项目。全部附表所对应的证书应为同一机构同一证书编号。（提供CATL证书复印件、CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书，承诺CMA资质覆盖所投包所有食品类别）。</p> <p>3、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。</p> <p>4、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加此项目的其他政府采购采购活动。</p> <p>5、列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，拒绝其参与政府采购活动。</p>
第二章第 6.1 款	联合体形式	<p><input checked="" type="checkbox"/> 不接受</p> <p><input type="checkbox"/> 接受</p>
第二章第 6.2 款	对联合体各方的要求	无
第二章第 7.1 款	现场勘察	<p><input checked="" type="checkbox"/> 采购人不统一组织，请供应商自行勘察，费用自理</p> <p><input type="checkbox"/> 采购人组织</p>
第二章第 8.1 款	采购进口产品	<p><input checked="" type="checkbox"/> 本采购项目拒绝进口产品参加投标</p> <p><input type="checkbox"/> 本采购项目已经财政部门审核同意购买进口产品</p>
第二章第 9.1 款	强制采购节能产品	<p><input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是，采购《节能产品政府采购清单》（最新一期）内的产品。</p>
第二章第 9.2 款	<p>政府采购优先采购：</p> <p>1、非强制采购的节能产品；</p> <p>2、环境标志产品；</p> <p>3、两型产品；</p>	本项目不适用

条款号	条款名称	编列内容规定
第二章第 9.3 款	价格评审优惠： 支持中小企业发展 (包括政府采购支持监狱企业发展、政府采购促进残疾人就业)；	非专门面向中小企业采购，且符合政府采购促进中小企业发展相关规定的： (1) 给予小型和微型企业产品的价格给予 10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目具体扣除比例为 <u> </u> %。 (2) 给予联合体 2%-3%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目具体扣除比例为 <u> </u> %。 (3) 监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。
第二章第 9.7 款	政府采购支持中小企业融资	有融资需求的，可查询中国湖南政府采购网办事指南专栏中相关业务简介。
	政府采购信用担保	有担保需求的，可查询中国湖南政府采购网办事指南专栏中相关业务简介。
二、磋商文件		
第二章第 10.2 款	磋商文件的可能实质性变动内容	无
第二章第 11.1 款	提交首次响应文件的截止时间	2025 年 7 月 7 日 10 时 00 分 (北京时间) 递交首次响应文件的同时，投标人需另单独提交以下资料供采购人查验： 法定代表人参加磋商的提供法定代表人身份证明及本人身份证原件或委托代理人参加磋商的提供法定代表人授权委托书 (附法定代表人身份证明) 及本人身份证原件；
三、响应文件的编写		
第二章第 15.4 款	采购预算及最高限价	采购预算：186 万元 最高限价：186 万元

条款号	条款名称	编列内容规定
第二章第 17.1 款	磋商保证金	<p>■ 不要求提供</p> <p>□ 要求提供，数额为：<u> / </u>元。缴纳方式：</p> <p>1、从投标人基本帐户以支票、汇票、本票等形式缴入到如下托管帐户，并在进帐单用途栏或备注栏中注明“<u> / </u>”。查询已经到账，视为已缴纳。</p> <p>账户名称：<u> / </u></p> <p>开户银行：<u> / </u></p> <p>账 号：<u> / </u></p> <p>2、缴纳时间：须在提交首次响应文件的截止时间前转入磋商保证金的托管账户，以到账为准，开标时现场查验。</p>
第二章第 18.1 款	响应文件有效期	90 日（日历日）
第二章第 19.1 款	响应文件副本份数	<p>一正三副，正本和副本分别密封包装，胶装成册；</p> <p>电子文件一份，为所有文件的盖章扫描件，单独密封，装入响应文件正本密封袋中（U 盘装，并标注项目名称、投标单位名称，未提交投标文件电子档的其投标无效）。</p>
四、响应文件的递交		
第二章第 20.2 款	封套上应载明的信息	<p><u> </u>项目响应文件</p> <p>政府采购编号：</p> <p>委托代理编号：</p> <p>供应商名称：</p> <p>法定代表人或其授权委托人：<u> （签字或盖章） </u></p> <p>在<u> </u>年<u> </u>月<u> </u>日<u> </u>时<u> </u>分之前不得启封</p>
第二章第 22.1 款	响应文件的递交地点	<u>湖南凯顺项目管理有限公司开标室</u>
五、响应文件的磋商与评审		
第二章第 29.2 款	评审因素和标准	见附页 1。
第二章第 29.3 款	最后报价调整	<p>政府采购支持中小企业发展（货物类供应商和产品制造商应同时满足小型、微型企业的条件）：小型或微型企业，最后报价扣除比例为<u> </u>%；</p> <p>评审时，用扣除后的最后报价计算价格分。</p>

条款号	条款名称	编列内容规定
第二章第 29.6 款	多处或部分获得政府采购政策优惠的计算方法	<p>1、供应商同时符合小型、微型企业及监狱企业、残疾人福利性单位要求的，评审时只有一种类型享受价格评审优惠政策；</p> <p>2、同一项目中小型、微型企业的供应商提供部分小型、微型企业制造的产品，以及部分产品属于优先采购政策的，评审时只对该部分产品的报价实行价格扣除或加分（按该部分产品的报价占总报价的百分比调整）。</p>
六、成交结果信息公布与授予合同		
第二章第 35.1 款	指定的媒体	中国湖南政府采购网（www.ccgp-hunan.gov.cn）
第二章第 37.3 款	履约担保	不要求提供
七、其他规定		
第二章第 39.1 款	采购代理服务费	参照国家发展计划委员会颁布的计价格【2002】1980 号文件收取。
第二章第 40.1 款	其他规定	<p>1、对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，应当拒绝其参与政府采购活动；</p> <p>2、两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录；</p> <p>3、信用信息查询的渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；</p>

附页 1

评审因素和标准

本采购项目采用综合评分法，满分 100 分。

评审因素及权值	
评审因素	权值范围
磋商报价	A1=10
技术部分	A2=70
商务部分	A3=20

评审因素		分值	评分标准
价格 (10 分)	投标 价格	10 分	<p>满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分按照下列公式计算： 磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×10</p> <p>评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其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；供应商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。</p>
技术部分 (70 分)	管理制 度	5	<p>投标人提交本机构一套内部管理制度：包括但不限于行政、人力、财务、安全、技术（食品检验、检测方法）、档案、检验责任追究、仪器设备、样品、质量管理体系运行的管理制度。全部满足法律法规和招标文件要求的计 5 分。有缺项的、方案不合理、有缺陷的、可行性差不符合行业要求的每处扣 1.5 分，扣完为止。未提供管理制度的不计分。</p>
	合格备 份样品 再利用 工作情 况	3	<p>1、已建立抽检合格，备份样品再利用工作制度机制且与福利机构、慈善机构等受捐赠单位建立合作关系的计 1.5 分；</p> <p>2、开展的合格备份样品再利用工作被官方媒体正面报道的计 1.5 分。</p> <p>注：投标人须提供相关合格样品再利用工作制度、开展情况介绍等证明材料并加盖投标人公章。</p>
	快速响 应服务 时效及 突发事 件应急 处置方 案	6	<p>1、遇到食品安全突发事件上级部门安排紧急任务时，要求投标人快速反应赶到事件现场抽检，投标人实验室应能够迅速反应，从投标人实验室到达采购人单位时间：满足5（不含）小时内到达的，计2分；满足8（不含）小时内到达的，计1分；8小时之外无法到达的，不计分。</p> <p>注：提供百度或高德地图导航截图复印件并加盖单位公章，同时附上对应的CMA证书复印件，否则不计分。</p> <p>2、投标人制定合理的突发事件应急预案，全部满足法律法规和招标文件要求的计 4 分。有缺项的、方案不合理、有缺陷的、可行性差不符合行业要求的每处扣 1.5 分，扣完为止。未提供方案的计 0 分。</p>
	实施 服务 方案	24 分	<p>根据供应商提供的实施服务方案进行综合评定，包括但不限于：1、工作实施方案（含工作流程）；2、检测结果质量保证及措施；3、服务响应时间；4、数据录入及分析；5、检测结果分析运用；6、异议及复检应对；7、突发</p>

			<p>状况应急应对；8、本地化服务；9、人员配备；10、进度计划；11、合理化建议；12、服务承诺。内容完整、思路清晰、针对性强、完全符合项目要求的计 24 分，有缺漏项、不具合理可行、不符合项目要求的每处扣 2 分，扣完为止。未提供的不计分。</p>
	检测设备	3 分	<p>供应商根据本项目需求提供以下主要仪器设备：液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、原子吸收分光光度计、原子荧光光度计、电感耦合等离子体质谱仪、电感耦合等离子体光谱仪、液相色谱-原子荧光光谱联用仪，以上设备全有的计 3 分，每缺少一项扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p>注：提供仪器购置发票复印件及检定/校准证书复印件加盖公章。</p>
	实验场所	8 分	<p>1、供应商具备开展食品安全抽检工作实验室： 实验室总面积超过 8000 m²（含）的，自有的计 5 分，租赁的计 3 分；4000 m²（含）-8000 m²（不含）的，自有的计 3 分，租赁的计 1 分；4000 m²（不含）以下的的不计分。</p> <p>（注：自有的提供实验室房产权证书复印件，租赁的提供租赁合同复印件并加盖公章，否则不计分）</p> <p>1、供应商用于存放食品（含食用农产品）检测样品专用冷库容积≥350 立方米，自有的计 3 分，租赁的计 2 分；冷库容积 150（含）至 350（不含）立方米之间，自有的计 1 分，租赁的计 0.5 分；150 立方米以下的的不计分。（注：冷库为自有的提供相关发票、冷库建设合同、容积证明及照片，冷库为租赁的提供相关发票、租赁合同、容积证明及照片，并加盖供应商公章，否则不计分。）</p>
	抽样设备	4 分	<p>供应商具备食品安全检验检测工作要求的抽样工具、车辆等： 满足食品安全监督抽检工作要求，有抽样平板电脑和便携打印机 10 台套（含）以上计 2 分，10 台套（不含）-5 台套（含）计 1 分；5 台套以下不计分。</p> <p>（注：提供自有设备照片、购买发票复印件）；</p> <p>2、供应商配置车载冷藏装置的专用抽样车辆 6 辆及以上的计 2 分；1-5 辆的计 1 分；没有的不计分。</p> <p>（注：提供自有车辆、设备照片、购买发票及车辆行驶证复印件，未提供不计分）。</p>
	人员配备	9 分	<p>拟派的项目团队的人员构成、专业程度等情况进行综合评审，其中：</p> <p>1、项目负责人和质量负责人具有食品及相关专业高级技术职称的每提供一个计 1 分，共计 2 分，未提供不计分。</p> <p>（提供以上人员职称证书复印件并加盖公章以及近 3 个月（2025 年 2 月至 2025 年 4 月）社保证明，退休返聘人员需提供退休证明及劳动合同复印件）</p> <p>2、项目其他成员具有相关中级及以上技术职称的每提供 1 人计 0.5 分，最高 4 分；未提供不计分。</p> <p>（提供以上人员职称证书复印件并加盖公章以及近 3 个月（2025 年 2 月至 2025 年 4 月）社保证明，退休返聘人员需提供退休证明及劳动合同复印件）</p> <p>3、投标人的服务团队中，具有独立抽样人员的：1-8 人计 1 分、8 人及以上计 2 分。</p> <p>（提供以上人员上岗证书复印件并加盖公章以及近 3 个月（2025 年 2 月至 2025 年 4 月）社保证明，退休返聘人员需提供退休证明及劳动合同复印件）</p> <p>4、投标人的服务团队中，具有数据汇总分析人员的计 1 分。</p> <p>（提供以上人员上岗证书复印件并加盖公章以及近 3 个月（2025 年 2 月至 2025 年 4 月）社保证明，退休返聘人员需提供退休证明及劳动合同复印件）</p> <p>注：投入人员需满足本项目专业要求，相关专业为食品及相关专业、分析化学、化学、检验检测、农产品、生物、精密仪器、质量检测等。</p>

商务部分 (20分)	综合实力	8分	<p>1、供应商实验室具有CNAS资质的计1分。（注：提供资质证书扫描件并加盖供应商公章，否则不计分）</p> <p>2、供应商近3年以来主持或参与制订现行食品或农产品相关国家标准或行业标准或地方标准的且该标准已经向社会公布的，每提供一个计1分，计满2分为止。</p> <p>（注：以上需提供相关文件复印件加盖公章，否则不计分）</p> <p>3、供应商自2022年1月1日至今参加过国内相关验证单位组织的实验室能力验证情况：获得20次以上满意结果的，得2分；获得10次至19次满意结果的，得1分；获得10次以下满意结果的不计分。</p> <p>（注：提供能力验证结果通知单复印件加盖公章，否则不计分）</p> <p>4、供应商具有湖南省病原微生物实验室的计2分，（注：提供湖南省病原微生物实验室备案通知书并加盖供应商公章，否则不计分）</p> <p>5、供应商具有相关食品专利的计1分。（注：提供专利证书复印件并加盖供应商公章，否则不计分）</p>
	类似业绩	7分	<p>供应商自2022年以来，承接各级食品或食用农产品监督抽检任务情况：</p> <p>1、承接过省级（含副省级）或省厅任务的计2分；本项最高计4分。（注：供应商须提供相关合同扫描件并加盖供应商公章，否则不计分。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的的分）。</p> <p>2、承接过地市（州）级任务的，每个合同计1分；本项最高计3分。（注：供应商须提供相关合同扫描件并加盖供应商公章，否则不计分。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的的分）。</p>
	工作质量状况	5分	<p>1、2021年1月1日以来，承接过省级（含省转移）及以上食品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务且获得满意评价的计2分。本项最高计2分。</p> <p>2、2021年1月1日以来，供应商承接过市级食品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务的且获得满意评价的计1分，本项最高计2分。</p> <p>3、2021年1月1日以来，供应商承接过县级食品安全监督抽样或稽查检验任务的且获得满意评价的0.5分，共计1分。</p> <p>说明：提供合同和中标通知书及服务评价证明材料复印件并加盖单位公章，并且每个单位每年只能计算1次。</p>
	售后服务方案	8分	<p>供应商根据采购需求编制承担本项目抽检任务的售后服务方案应包含：</p> <p>1、抽检数据录入到国家食药监总局食品抽检监测信息系统；2、不合格食品抽检信息报送；3、撰写抽检分析报告模版；4、异议及复检情形的应对等。内容完整、思路清晰、针对性强、完全符合项目要求的计8分，有缺漏项、不具合理可行、不符合项目要求的每处扣2分，扣完为止。未提供的不计分。</p>

说明：

- 1、评分依据评标标准，对照投标文件进行。评标标准涉及要求提供复印件的，投标文件中须附相关证书和证明文件的复印件并加盖单位公章，否则相应计分项不予计分。
- 2、投标人参与政府采购应提供真实有效的证明材料，应当诚信守法、公平竞争。如有以提供虚假材料

（包括但不限于虚假技术参数响应、虚假制造商产品彩页、虚假业绩、虚假证书等）、隐瞒失信信息等谋取中标的行为，一经发现，将报行政监管部门严肃查处。

磋商须知正文

一、说明

1. 适用范围

1.1 本磋商文件仅适用于磋商须知前附表(以下简称**【磋商须知前附表】**)中所叙述的采购项目。

2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次政府采购的采购人名称、地址、电话、联系人见**【磋商邀请】**。

2.2 “采购代理机构”是指接受采购人委托,代理采购项目的集中采购机构和其他采购代理机构。本次政府采购的采购代理机构名称、地址、电话、联系人见**【磋商邀请】**。

2.3 “供应商”是指响应磋商文件要求、参加竞争性磋商采购的法人、其他组织或者自然人。本次政府采购项目采用**【磋商邀请】**所述方式,邀请符合资格条件的供应商参与竞争性磋商采购活动。供应商应持**【磋商邀请】**规定的资料购买磋商文件。

2.4 “磋商小组”是指依据财政部《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》有关规定组建,依法依规履行其职责和义务的机构。

2.5 “货物”是指各种形态和种类的物品,包括原资料、燃料、设备、产品等,详见《政府采购品目分类目录》(财库[2013]189号)。

2.6 “工程”是指建设工程,包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建、装修、拆除、修缮等,详见《政府采购品目分类目录》(财库[2013]189号)。

2.7 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象,详见《政府采购品目分类目录》(财库[2013]189号)。

2.8 “节能产品”或者“环保产品”是指财政部发布的《节能产品政府采购清单》或者《环境标志产品政府采购清单》的产品,“两型产品”是指湖南省财政厅发布的《湖南省两型产品政府采购目录》的产品。

2.9 “进口产品”是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品,详见《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》(财库[2007]119号)。

3. 供应商的资格要求

3.1 供应商应当符合**【磋商邀请】**中规定的资格条件要求。

3.2 供应商为联合体形式的,除应满足本章第3.1款资格条件要求及第3.3款规定外,还应遵守以下规定:

(1) 联合体各方应按磋商文件提供的格式签订联合体协议书,明确联合体牵头人和各方权利义务(含承担工作及工作量比例);

(2) 联合体各方均应当符合本章第 3.1 款规定的供应商基本资格条件；

(3) 除【磋商须知前附表】中另有规定，联合体各方中至少有一方应当符合本章第 3.1 款规定的供应商特定资格条件；

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

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

3.3 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 与采购人、采购代理机构存在隶属关系或者其他利害关系。

(2) 与其他供应商的法定代表人（或者负责人）为同一人，或者与其他供应商存在控股、关联关系。

(3) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。

(4) 列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件（联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录）。

4. 参与磋商的费用

4.1 无论磋商的结果如何，供应商应自行承担所有与竞争性磋商采购活动有关的全部费用。

5. 授权委托

5.1 供应商代表为供应商法定代表人的，应持有法定代表人身份证明。供应商代表不是供应商法定代表人的，应持有法定代表人授权书，并附法定代表人身份证明。

6. 联合体形式

6.1 除【磋商须知前附表】中另有规定，本次谈判采购不接受为联合体形式的供应商。

6.2 供应商为联合体形式的，除应符合本章第 3 条规定外，还应遵守以下规定：

(1) 联合体各方必须签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方的义务、工作、合同工作量比例；

(2) 联合体各方均应当符合本章第 3.1 款规定的供应商基本资格条件；

(3) 除【磋商须知前附表】中另有规定，联合体各方中至少有一方应当符合本章第 3.1 款规定的供应商特定资格条件；

(4) 联合体各方不得再单独或与其他供应商组成新的联合体参加同一项目的采购活动。

7. 现场勘察

7.1 供应商应按【磋商须知前附表】中规定对采购项目现场和周围环境的现场考察。

7.2 勘察现场的费用由供应商自己承担，勘察期间所发生的人身伤害及财产损失由供应商自己负责。

7.3 采购人不对供应商据此而做出的推论、理解和结论负责。一旦成交，供应商不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

8. 采购进口产品

8.1 除【磋商须知前附表】另有规定外，本项目拒绝进口产品参加竞争性磋商采购活动。

8.2 本章第 8.1 款规定同意购买进口产品的，本项目采购活动不限制满足磋商文件要求的国内产品参与竞争性磋商。

9. 政府采购政策支持

9.1 对列入财政部、国家发展改革委发布的《节能产品政府采购清单》且属于应当“强制采购的节能产品”，按照规定实行强制采购。实行政府采购强制采购的节能产品见【磋商须知前附表】。

9.2 对列入财政部、国家发展改革委发布的《节能产品政府采购清单》的“非强制采购节能产品”，财政部、环境保护部发布的《环境标志产品政府采购清单》的“环境标志产品”，湖南省财政厅、湖南省科学技术厅、湖南省长株潭“两型社会”试验区建设管理委员会发布的《湖南省两型产品政府采购目录》的“两型产品”，实行优先采购，按照省级以上财政部门有关政策规定，评审时进行价格扣除或加分。实行政府采购优先采购的优惠率见【磋商须知前附表】。

9.3 价格评审优惠：（1）供应商为小型、微型企业，且提供本企业生产的货物或者提供其他小型、微型企业生产的货物，价格按【磋商须知前附表】规定给予价格折扣，用扣除后的价格参与评审。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物；

（2）小型、微型企业参加联合体并在联合体协议中明确其在合同金额占联合体合同总金额 30%以上的，该联合体价格按【磋商须知前附表】规定给予价格折扣，用扣除后的价格参与评审。联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业；

（3）监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。

9.4 产品同时属于“非强制采购节能产品”、“环境标志产品”及“两型产品”的，评审时只有其中一项能享受优先待遇（供应商自行选择，并在报价文件中并填报相关信息及数据）；供应商同时符合小型、微型企业及监狱企业、残疾人福利性单位要求的，评审时只有一种类型享受价格评审优惠政策；小型、微型企业可以与同时属于“非强制采购节能产品”、“环境标志产品”及“两型产品”中的一项重复计算。

9.5 同一项目中小型、微型企业的供应商提供部分小型、微型企业制造的产品，以及部分产品属于优先采购政策的，评审时只对该部分产品的报价实行价格扣除及加分。

9.6 符合本章第 9.1 款、第 9.2 款、第 9.3 款规定的，应提供相关证明资料。

(1) 节能产品、环境标志产品：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书（复印件）。

(2) 两型产品：提供《湖南省两型产品政府采购目录》（最新一期）文件首页和产品所在页（截图）。

(3) 中小企业：按《关于印发〈政府采购促进中小企业发展暂行办法〉的通知》（财库[2011]181号）规定，提供《小型、微型企业声明函》（格式）。

(4) 监狱企业：按《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）文件规定提供证明文件（复印件）。

(5) 残疾人福利性单位：按《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）文件规定提供《残疾人福利性单位声明函》（格式）。

9.7 供应商有融资、担保需求的，具体办理流程可登陆中国湖南政府采购网查询。

二、磋商文件

10. 磋商文件的组成

10.1 磋商文件由下列文件组成：

第一章 磋商邀请

第二章 磋商须知

第三章 政府采购合同格式条款

第四章 采购需求

第五章 响应文件组成

10.2 磋商小组根据与供应商磋商情况可能实质性变动的内容，包括采购需求中的技术、服务要求以及合同条款，在【磋商须知前附表】中明确。

10.3 供应商应仔细阅读磋商文件的全部内容，按照磋商文件要求编制响应文件。任何对磋商文件的忽略或误解不能作为响应文件存在缺陷或瑕疵的理由，其风险由供应商承担。

11. 提交首次响应文件的截止时间

11.1 供应商提交首次响应文件截止时间见【磋商须知前附表】。

12. 磋商文件的澄清或者修改

12.1 在提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改。

12.2 澄清或者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首次响应文件截止之日 5 日前，以书面形式通知所有接收磋商文件的供应商，不足 5 日的，顺延供应商提交首次

响应文件截止时间。

12.2 提交首次响应文件截止时间前对磋商文件澄清或者修改内容，为磋商文件的组成部分。

三、响应文件

13. 一般要求

13.1 供应商应仔细阅读磋商文件的所有内容，按磋商文件的要求编制响应文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其响应文件对磋商文件做出实质性的响应。

13.2 供应商提交的响应文件及供应商与采购人或采购代理机构、磋商小组就有关磋商的所有来往函电均使用中文。供应商可以提交其它语言的资料，但应附中文注释，在有差异时以中文为准。

13.3 计量单位应使用我国法定计量单位，未列明时应默认为我国法定计量单位。

13.4 响应文件应采用书面形式，电报、传真、电子邮件形式的响应文件概不接受。

13.5 供应商应按磋商文件中提供的响应文件格式填写。

14. 响应文件的组成

14.1 响应文件包括下列内容：

- (1) 磋商响应声明
- (2) 保证金
- (3) 联合体协议（格式）
- (4) 供应商的资格证明文件
- (5) 服务方案说明
- (6) 技术/商务响应与偏离表
- (7) 提供享受政府采购政策优惠的证明资料和清单表
- (8) 报价一览表及报价文件
- (9) 供应商认为需提供的其他资料

14.2 在磋商过程中，供应商根据磋商小组书面形式要求提交的最后报价（或者重新提交的响应文件和最后报价）是响应文件的有效组成部分。

14.3 磋商文件规定可能发生实质性变动的，供应商应当在《技术/商务响应与偏离表》中对应内容注明。

14.4 根据《政府采购法》第四十二条的规定，供应商无论成交与否，其响应文件不予退还。

15. 报价

15.1 供应商应当根据磋商文件要求和范围，以人民币报价，以元为单位，保留小数点后两位。

15.2 供应商应按第五章响应文件组成格式填写。

15.3 响应文件中标明的价格在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。以可变

动价格提交的报价将被认为是非实质响应而被拒绝。

15.4 供应商的报价不得超过采购项目预算，采购项目预算或其计算方法见【磋商须知前附表】。

16. 供应商符合磋商文件规定的证明文件

16.1 供应商应提交满足本章第 3.1 款规定的资格条件要求的证明文件,该证明文件作为响应文件的一部分。

16.2 如果供应商为联合体，则应提交联合体各方资格证明文件、联合体协议。否则，在评审时将其视为无效响应。

17. 磋商保证金

17.1 【磋商须知前附表】规定交纳磋商保证金的，应按【磋商须知前附表】规定的磋商保证金形式交纳，不得以现金方式交纳，在【磋商须知前附表】规定的截止时间前，向采购代理机构交纳不超过采购项目预算 2% 的磋商保证金(数额采用四舍五入，计算至元)。磋商保证金有效期应当与本章第 18.1 款规定的响应文件有效期一致。

17.2 供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者共同交纳磋商保证金，其交纳的磋商保证金，对联合体各方均具有约束力。

17.3 供应商未按照磋商文件要求提交磋商保证金的，响应无效。

17.4 采购代理机构在成交通知书发出后 5 个工作日内退还未成交供应商的磋商保证金；在采购合同签订后 5 个工作日内退还成交供应商的磋商保证金，但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

17.5 有下列情形之一的，磋商保证金不予退还，并上缴本级财政国库：

- (1) 供应商在提交首次响应文件截止时间后撤回响应文件的；
- (2) 供应商在响应文件中提供虚假资料的；
- (3) 确定成交结果后，无正当理由放弃成交资格的；
- (4) 除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外，成交供应商不与采购人签订合同的；
- (5) 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (6) 磋商文件规定的其他情形。

18. 响应文件有效期

18.1 响应文件有效期见【磋商须知前附表】，在此期间响应文件对供应商具有法律约束力，从提交首次响应文件截止时间之日起计算。响应文件有效期不足的将被视为无效响应。

19. 响应文件的签署及规定

19.1 响应文件的正本和副本应装订成册，正本一份，副本份数见【磋商须知前附表】。正本和副本的封面上应标记“正本”或“副本”的字样，当正本和副本有差异时，以正本为准。

19.2 响应文件正本和副本应按磋商文件要求签章处盖单位章和由法定代表人或其委托代理人签

字；任何加行、涂改、增删，应有法定代表人或其委托代理人在旁边签字。否则，将导致响应文件无效。

19.3 在磋商过程中，供应商按磋商文件规定和磋商小组要求提交的最后报价(或者重新提交的响应文件和最后报价)，可打印或用不退色墨水书写，但需经法定代表人或其委托代理人签字，或者加盖供应商单位章。否则，将导致响应文件无效。

19.4 以联合体形式参加磋商的，除联合体协议书外，响应文件其他内容可统一由联合体牵头人的法定代表人或其委托代理人签字或盖私章，并加盖单位公章，联合体牵头人办理的，对联合体各方均具有约束力。

四、响应文件的递交

20. 响应文件的密封和标记

20.1 响应文件应密封包装，加贴封条，并在封套的封口处盖供应商单位章或者由法定代表人或其委托代理人签字。

20.2 响应文件封套上应写明的内容见【磋商须知前附表】。

20.3 响应文件如果未按上述规定密封和加写标记，采购人或采购代理机构将拒绝接收。

21. 响应文件的补充、修改或者撤回

21.1 供应商在提交首次响应文件截止时间前，可以对所提交的首次响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人、采购代理机构。该通知应有供应商法定代表人或其委托代理人签字。

21.2 补充、修改的内容与响应文件不一致时，以补充、修改的内容为准。

22. 响应文件的递交与接收

22.1 供应商应在提交首次响应文件截止时间前，将响应文件送达【磋商须知前附表】中指定的地点。在截止时间后送达的响应文件，采购人、采购代理机构或者磋商小组应当拒收。

22.2 在提交首次响应文件截止时间后，由供应商代表当场查验响应文件的密封状况，采购人或采购代理机构不当场拆封响应文件。

五、响应文件的磋商与评审

23. 磋商程序

23.1 磋商程序：响应文件审查、磋商（包括澄清）、响应文件评审、提出成交供应商。其中，磋商按本章第 28.1 款或者第 28.2 款情形进行。

24. 响应文件审查

24.1 资格性审查：根据本章第 3.1 项规定的供应商资格条件要求，对响应文件的资格证明等进行审查，以确定供应商是否具备磋商资格条件。

24.2 符合性审查：对响应文件(包括首次提交的响应文件、重新提交的响应文件)的有效性、完整性和响应程度进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

24.3 响应文件审查结束后，磋商小组所有成员集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。供应商应派其法定代表人或委托代理人参加磋商。

25. 实质性响应

25.1 实质性响应是指响应文件(包括首次响应文件、重新提交的响应文件)与磋商文件要求的所有条款、条件和规格相符，没有偏离。偏离指不满足、或不响应磋商文件的要求。

25.2 响应文件是否实质性响应磋商文件要求由磋商小组依据磋商文件规定认定。磋商小组决定响应文件的响应性只根据响应文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。

26. 无效响应

26.1 磋商小组在对资格性和符合性进行审查时，有下列情况之一的，属无效响应，磋商小组应当告知有关供应商：

- (1) 供应商不具备本章第 3.1 款规定的供应商资格条件要求，或存在本章第 3.3 款情形的；
- (2) 联合体不符合本章第 3.2 款规定的；
- (3) 应交未交磋商保证金或金额不足、磋商保证金缴纳形式不符合磋商文件要求的；
- (4) 响应文件未按照磋商文件要求签署、盖章的；
- (5) 响应文件不满足本章第 25.1 款规定的实质性要求的；
- (6) 报价超过采购项目预算的；
- (7) 响应文件有效期不足的；
- (8) 响应文件不符合法律、规章、规范性文件和磋商文件规定及要求的。

27. 澄清

27.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。该要求应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当采用书面形式，由其法定代表人或其委托代理人签字或者加盖公章。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

27.2 最后报价计算错误修正的原则：最后报价的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按分项报价汇总金额不一致的，以分项报价金额计算结果为准；分项报价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改分项报价。

28. 磋商

28.1 本章第 10.2 项未明确磋商文件实质性变动内容的，或者磋商文件明确了可能发生实质性变动内容，但在磋商过程中，磋商小组根据磋商情况认为磋商文件无需发生实质性变动的，磋商小组应当直接与响应文件审查合格的供应商就价格组织多轮磋商。

(1) 磋商结束后, 磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在磋商小组规定时间内提交最后报价。

(2) 磋商文件明确可能发生实质性变动, 但在磋商过程中磋商小组根据磋商情况认为磋商文件无需发生实质性变动的, 磋商小组不另行通知。

28.2 本章第 10.2 款明确磋商文件实质性变动内容的, 磋商小组可以组织多轮磋商。在每一轮磋商中, 磋商小组可以根据磋商文件规定和磋商情况, 对磋商文件的采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款作实质性变动(磋商文件的实质性变动内容为磋商文件的组成部分), 并以书面形式要求响应文件审查合格的供应商, 在规定的截止时间前重新提交响应文件。磋商小组应当根据本章第 25.2 款规定对供应商重新提交的响应文件进行审查。供应商重新提交的响应文件审查不合格的, 不得进入下一轮磋商, 也不得要求提交最后报价。

(1) 磋商文件能够详细列明采购需求的技术、服务要求的, 磋商结束后, 磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内提交最后报价。

(2) 磋商文件不能详细列明采购需求的技术、服务要求, 需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的, 磋商结束后, 磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的设计方案或者解决方案, 并要求其在规定时间内提交最后报价。

28.3 重新提交的响应文件或者最后报价应按本章第 19.3 款规定, 由其法定代表人或其委托代理人签字或者加盖供应商单位章, 在规定时间内密封递交给磋商小组。

28.4 供应商的最后报价及政府采购政策规定的价格扣除情况, 磋商小组应召集所有参加最后报价的供应商当场开封公布, 并由供应商代表签字确认。

28.5 提交首次响应文件的供应商, 在提交最后报价之前, 可以根据磋商情况退出磋商, 并书面通知采购代理机构或者磋商小组。该通知由供应商法定代表人或其委托代理人签字。采购代理机构按本章第 17.4 款规定退还退出磋商的供应商的磋商保证金。

28.6 提交首次响应文件的供应商, 未按磋商文件规定及磋商小组要求提交最后报价(或者重新提交的响应文件和最后报价), 且又未按本章第 28.5 款规定退出磋商的, 供应商的磋商保证金不予退还。

29. 响应文件评审

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

29.2 综合评分法, 是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。本采购项目的评审因素和标准见【磋商须知前附表】。

29.3 最后报价调整。磋商小组以各供应商最后报价为基础，按照符合政府采购支持中小企业发展的相应条件，对供应商的最后报价进行价格扣除，用扣除后的最后报价计算价格得分，具体价格扣除比例见本章第 9.3 款规定。

29.4 综合评分法中的价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且经调整后的最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分按照下列公式计算：

$$\text{磋商报价得分} = (\text{磋商基准价} / \text{最后磋商报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

29.5 涉及政府采购政策优惠对供应商分值进行调整的，按磋商须知前附表规定调整供应商的技术、商务、价格得分或总得分。

29.6 涉及多处或部分获得政府采购政策优惠的，其多处或部分享受政府采购优惠政策的计算方法见磋商须知前附表相关规定。

29.7 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个供应商的响应文件进行评价、评分，并按照政府采购优惠政策对最后报价进行价格扣除和技术、商务、价格加分后，汇总各供应商的总得分。

30. 提出成交供应商

30.1 磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214 号）和《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124 号）所列“政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目）、市场竞争不充分的科研项目以及需要扶持的科技成果转化项目”情形的，可以推荐 2 家成交候选供应商。

31. 确定成交供应商

31.1 采购代理机构应当在评审结束后 2 个工作日内将评审报告送采购人确认。

31.2 采购人应当在收到评审报告后 5 个工作日内，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。

32. 磋商终止

32.1 出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，在本章第 35.1 款指定的媒体上发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- （1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）除《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214 号）和《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124 号）所列“政府购

买服务项目（含政府和社会资本合作项目）、市场竞争不充分的科研项目以及需要扶持的科技成果转化项目”情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的；

（4）因重大变故，采购任务取消的。

33. 重新评审

33.1 除资格性检查认定错误、分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观分评分不一致、经磋商小组一致认定评分畸高、畸低的情形外，采购人或者采购代理机构不得以任何理由组织重新评审。采购人、采购代理机构发现磋商小组未按照磋商文件规定的评审标准进行评审的，应当重新开展采购活动。

34. 保密及串通行为

34.1 磋商小组成员以及与评审工作有关的人员不得泄露评审情况以及评审过程中获悉的国家秘密、商业秘密。

34.2 供应商不得与采购人、采购代理机构、其他供应商恶意串通；不得向采购人、采购代理机构或者磋商小组成员行贿或者提供其他不正当利益；不得提供虚假资料谋取成交；不得以任何方式干扰、影响采购工作。

34.3 有下列情形之一的，属于恶意串通，对供应商依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：

（1）供应商直接或者间接从采购人、采购代理机构获得其他供应商的响应情况，并修改其响应文件的；

（2）采购人、采购代理机构授意供应商撤换、修改响应文件的；

（3）供应商之间协商技术方案、合同条款以及报价等响应文件实质性内容的；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加竞争性谈判政府采购活动的；

（5）供应商之间事先约定由某一特定供应商成交的；

（6）供应商之间商定部分供应商放弃提交响应文件或者退出谈判或者放弃成交的；

（7）供应商与采购人、采购代理机构以及谈判小组成员之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为的。

（8）法律、行政法规或规章规定的其他串通行为。

六、成交结果信息公开与授予合同

35. 成交信息的公布

35.1 成交供应商确定后2个工作日内，成交结果信息将在【磋商须知前附表】指定的媒体上公布。

36. 询问及质疑

36.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在 3 个工作日内作出答复。

36.2 供应商认为磋商文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

36.3 本章第 36.2 款所称投标人应知其权益受到损害之日，是指：

- (1) 对可以质疑的磋商文件提出质疑的，为收到磋商文件之日或者招标公告期限届满之日；
- (2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (3) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

36.4 供应商提出质疑的，应提供质疑函原件。采购人或采购代理机构应当向质疑供应商签收回执。

36.5 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

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

36.6 质疑函按中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“下载专区”的“政府采购供应质疑函范本”和“质疑函制作说明”制作。

36.7 采购人或采购代理机构将在签收回执之日起 7 个工作日内作出书面答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关的供应商。

36.8 供应商对采购人或采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后 15 个工作日内，按政府采购相关法律法规规章的规定及程序，向同级财政部门提出投诉。

37. 成交通知

37.1 成交供应商确定后，采购人或采购代理机构将以书面形式向成交供应商发出成交通知书。成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。

37.2 成交通知书是合同文件的组成部分。

37.3 成交供应商在收到采购代理机构的成交通知书后 10 日内，应按照【磋商须知前附表】的规定，向采购人提交履约担保。联合体成交的，履约担保由联合体各方或联合体中牵头人的名义提交。

37.4 成交供应商没有按照本章第 37.3 款规定提交履约担保的，视为放弃成交资格，其保证金不予退还。

38. 签订合同

38.1 成交供应商应当在成交通知书发出之日起 30 日内与采购人签订政府采购合同。

38.2 磋商文件、成交供应商的响应文件等均为签订政府采购合同的依据。

38.3 成交供应商应当按照合同约定履行义务。成交供应商不得向他人转让成交项目，也不得将成交项目分包后分别向他人转让。

38.4 成交供应商有下列情形之一的，责令限期改正，情节严重的，列入不良行为记录名单，在 1 至 3 年内禁止参加政府采购活动，并予以通报：

（一）成交后无正当理由不与采购人签订合同的；

（二）未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议的；

（三）拒绝履行合同义务的；

（四）违反法律、规章、规范性文件规定的。

七、其他规定

39. 采购代理服务 fee

39.1 采购代理机构应按【磋商须知前附表】规定收取采购代理服务费。

40. 其他规定

40.1 磋商文件的其他规定见【磋商须知前附表】。

第三章 政府采购合同格式

合同格式条款前附表

第三章 合同格式条款（前附表）		
序号	条款名称	编列内容规定
1	合同当事人	甲方名称： <u>怀化市市场监督管理局</u> 地址： <u>湖南省怀化市鹤城区锦溪北路 220 号</u> 乙方名称：/ 地址：/
2	项目现场	采购人指定地点
3	合同标的及金额	按照响应文件及双方约定执行
4	服务周期	2025 年 11 月 30 日前完成
5	合同价款支付方式	按双方合同约定
6	伴随服务	详见采购需求
7	解决争议的方式	<input checked="" type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁

政府采购合同格式

一、政府采购合同协议书

采购合同编号：_____

采购人（全称）：_____（甲方）

供应商（全称）：_____（乙方）

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。

1. 项目信息

(1) 采购项目名称：_____

(2) 采购计划编号：_____

(3) 项目内容：_____

(工程项目) 承包范围：_____ / _____ 项目经理：_____ / _____。

2. 合同金额

(1) 合同金额小写：_____

大写：_____

(2) 具体标的见附件。

(3) 合同价格形式：固定总价合同_____。

3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期：_____年_____月_____日，完成日期：_____年_____月_____日。总日历天数：_____天。

地点：_____

方式：_____

4. 付款：

1、_____。

2、预付款根据采购文件的约定，在合同签订前提交不超过合同金额 10% 的履约担保。

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

☐ 提请仲裁

☐ 向人民法院提起诉讼

6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺

序解释：

- (1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议
- (2) 成交通知书
- (3) 响应文件
- (4) 政府采购合同格式条款及其附件
- (5) 专用合同条款
- (6) 通用合同条款（如果有）
- (7) 标准、规范及有关技术文件，图纸，已标价工程量清单或预算书（如果有）
- (8) 其他合同文件。

7. 合同生效

本合同自_____生效。

8. 合同份数

本合同一式____份，采购人执____份，供应商执____份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：_____年_____月_____日

合同订立地点：_____

甲 方：（公章）

法定代表人：_____

委托代理人：_____

电 话：_____

传 真：_____

乙 方：（公章）

法定代表人：_____

委托代理人：_____

电 话：_____

传 真：_____

开 户 银 行：_____

帐 号：_____

二、政府采购合同通用条款

按《关于印发建设工程施工合同（示范文本）（HNJS-2014）的通知》（湘建价〔2014〕114号）《建设工程施工合同》第二部分执行。详见湖南住房和城乡建设网([www: hunanjs. gov. cn](http://www.hunanjs.gov.cn))。

三、政府采购合同专用条款

按采购建设工程的特殊要求，对第二部分通用合同条款的原则性约定进行细化、完善、补充、修改或另行约定。

第四章 采购需求

1 基本需求

1.1 食品抽检服务任务类型

表 1 食品抽检服务任务类型及释义

任务类型	任务时间	批次数	采购单价	采购预算金额 (万元)	释义
食品安全监督抽检	2025 年 11 月 30 日前完成	1860	1000 元/批次	186	监督抽检是指市场监督管理部门按照法定程序和食品安全标准等规定，以排查风险为目的，对食品组织的抽样、检验、复检、处理等活动。

1.2 服务内容

采购具体内容

包号	采购内容	地区	批次数	采购单价	采购金额 (万元)
包 1	流通环节监督抽检	怀化市	620	监 督 抽 检 1000 元 / 批 次	62
包 2	餐饮环节监督抽检	怀化市	620		62
包 3	小作坊监督抽检	怀化市	620		62
总计			1860		186

1.3 采购明细表

(一) 2025 年怀化市市场监管局本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	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	3	5	1
		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B1、赭曲霉毒素A、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米（抽样时必须确认产品执行标准、大米品种、等级）	10	35	20
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）	5	8	5
		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B1、赭曲霉毒素A	0	0	0
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2	0	0
				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	0	0	0
				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	0	0	0
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	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）	10	15	15
				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）、	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
						菌落总数、大肠菌群			
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群	15	20	15
				其他谷物粉类制品	较高	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)、菌落总数、大肠菌群	0	0	0
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 B1、苯并[a]芘	8	25	70
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘			
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚			
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值			
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚			
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘			
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、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			
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘			
		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、苯并[a]芘	0	2	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
		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	0	0	0
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)、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)、菌落总数、大肠菌群	3	8	5
		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)、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)、菌落总数	3	8	5
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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)、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、大肠菌群	0	3	0
3	调味品	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)	3	5	5
		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)	2	5	1
				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	8	19	1
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	2	3	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
3	调味品	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	3	5	0
				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、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	3	0	0
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	0	0	0
				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 B1	0	0	0
		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	3	2	5
				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	3	2	0
3	调味品	调味料	液体复合调味料	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	0	3	0
				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	0	2	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				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	2	5	0
3	调味品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	3	0	0
		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)	3	5	0
			食用盐	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)			0
				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)			0
				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)			0
			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)	0	0	0
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)	2	0	1
			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)	8	10	30

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
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）、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	0	0	0
			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）、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	2 0	0	3 0
			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	0	0	0
			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）、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	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
4	肉制品	熟肉制品	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）、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	0	0	0
			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）、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	0	0
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	5	0	0
				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		0	0
				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		0	0
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、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		0	0
				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		0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
5	乳制品	乳制品	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	3	0	1
			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	0	0	0
			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	0	0	0
				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	0	0	0
				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	0	0	0
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	0	0	0
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)、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸	10	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
						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、大肠菌群、铜绿假单胞菌		0	0
				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、大肠菌群、铜绿假单胞菌		0	5
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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）、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	1 2	1 0	1
				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			1
6	饮料	饮料	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			1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
			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			0
			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			0
			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			0
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	5	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
			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	28	0	5
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	0	2
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	12	0	10
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	5	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				水产动物类罐头	一般	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌		0	0
			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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌		0	0
				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		0	0
			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		0	0
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、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		0	0
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰激凌、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	5	0	3

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
1 1	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	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)	5	0	0
				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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		0	0
		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、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		0	0
				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		0	0
		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B1		0	0
				速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)		0	0
				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		0	0
	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)、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	10	0	10
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	0	10
			薯类食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)		0	0
				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		0	0
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)		0	0
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
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)、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	15	0	5
			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	2	0	1
			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)、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	5	0	5
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	5	5	10
			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			0
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌			0
15	酒类	蒸馏酒	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)、安赛蜜	5	10	50
		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)	0	0	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	10	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
15	酒类	其他酒	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）、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）	3	0	
			发酵酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（酸性红）	0	0	
			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	5	0	
				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		0	
			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）	0	0	
			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	0	0	
			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	3	3	
							0	0	
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	3	3	3

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
						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)	5	5	20
16	蔬菜制品	蔬菜制品	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	0	0	0
			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)	5	15	0
				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	0	0	0
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、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	22	0	10
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以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)、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	2	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
			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	0	0	0
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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	20	0	10
				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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	20	0	10
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	5	0	5
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	0	0	0
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	0	0	0
			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	0	0	0
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	0	2	0
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	0		0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
2 1	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	1 0	5	1 0
				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			
2 2	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	0	0	0
				预制冷物性水产干制品	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)	2	0	0
			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)	0	0	0
				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)	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				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)	0	0	0
			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)	0	0	0
			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)	15	0	0
			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	0	0	0
			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	0	0	0
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	2	2	2
			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)	15	15	20
				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、	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
24	糕点	糕点				胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(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	0	0	0
			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	10	0	20
			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	20	0	25

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
						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	15	6	25
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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	30	0	30
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)、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	8	0	10
			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)	8	0	25

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				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、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	8	0	25
25	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群	8	0	5
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	5	0	2
			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	0	0	0
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	0	0	0
			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	0	0	0
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B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、	0	0	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
						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			
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	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	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B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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B1、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2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	0	0	0
			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NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、商业无菌、霉菌	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
		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 B1、维生素 B2、维生素 K1、烟酸（烟酰胺）、维生素 B6、叶酸、维生素 B12、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 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0	0
28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	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 B12、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、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 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0	0
				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 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、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 M1、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0	0
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）	0	30	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				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)	0	30	0
29	餐饮服务	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品(自制)	油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	0	25	0
				凉皮 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	0	3	0
		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)	0	10	0
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	0		0
		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	0	15	0
		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(干样品, 以 Al 计)	0	0	0
		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 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)	0	10	0
		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	0	80	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				复用餐具(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	0	7	0
29	餐饮食品	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)	0	15	0
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	0	10	0
		淀粉制品(自制)	淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	0	0	0
		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)	0	15	0
		除上述类别的餐饮食品			/	根据实际情况而定	0	14	0
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	2	0	0
			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	0	0	0
			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	0	0	0
				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	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
30	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂			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)	0	0	0
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)	0	0	0
				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)	0	0	0
				焦糖色	一般	吸光度 E _{0.1%1cm} (610nm)、氮氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)、总砷(以 AS 计)、铅(Pb)、总汞(以 Hg 计)	0	0	0
				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	0	0	0
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(100 目)通过率、总砷(以 AS 计)、重金属(以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				红曲红	一般	色价 E1%1cm (495±10) nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (AS)	0	0	0
				红曲黄色素	一般	色价 E1%1cm (476±10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)	0	0	0
				胶基	一般	铅 (Pb)、砷 (以 As 计)	0	0	0
				食品工业用酶制剂	一般	铅 (Pb)、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	0	0	0
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	3	3	0
				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)	1	1	0
				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)	1	1	0
				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	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	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)	2	2	0
				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	1	1	0
			禽肉	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	0	0	0
				畜副产品	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	0	0	0
			畜副产品	牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	0	0	0
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪	0	0	0
				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	0	0	0
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	0	0	0
				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	0	0	0
				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	0	0	0
			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	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				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	0	0	0
3 2	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 ₂ 计）	2	0	0
			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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	0	0	0
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	1	0
			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	2	1	0
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	0	0	0
			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	1	0	0
3 2	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	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	0	1	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	0	1	0
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	3	2	0
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、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	0	0	0
				茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、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	2	2	0
32	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、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲	5	5	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
						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、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	0	0	0
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡虫啉、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	0	1	0
			豆类蔬菜	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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	3	0
				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	2	2	0
				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	0	0	0
			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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
甘薯	较高	铅（以Pb计）、毒死、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷					0	0	0
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					2	1	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
				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	1	1	0
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果	1	0	0
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶啉菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫啉、二氧化硫残留量	4	3	0
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	6	6	0
				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	1	0	0
				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	0	0	0
33	水产品	水产品	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	0	0	0
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、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	0	0	0
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、呋喃妥因代谢物	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
			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)	0	0	0
			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	5	3	0
34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1	0	0
				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	1	0	0
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	0	0	0
34	水果类	水果类	核果类水果	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	1	0	0
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	0	0	0
			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	1	0	0
				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	1	0	0
				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	0	0	0
				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	1	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	1	0	0
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷	1	0	0
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	1	0	0
				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	1	0	0
			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	2	0	0
				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	2	0	0
				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	0	0	0
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	1	0	0
				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、啉虫脒	2	0	0
				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	1	0	0
				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	0	0	0
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	0	0	0

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	小作坊
			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	1	0	0
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	0	0	0
3 5	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	2	4	0
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	0	0	0
3 6	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	0	0	0
3 7	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	0	0	1
				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B1、噻虫嗪、噻虫胺	1	0	1
合计							6	6	6
							2	2	2
							0	0	0

(二) 2025 年湖南省实施总局市县专项食用农产品监督抽检必检品种、
必检项目和可选项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注	流通	餐饮
1	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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、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		3	3
2			牛肉	克伦特罗、磺胺类 (总量)	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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)		1	1
3			羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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)		1	1
4		禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、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)		2	2
5	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、克百威、多菌灵、水胺硫磷		2	2
6			豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、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		2	3
7			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		0	0

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注	流通	餐饮
8		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)		2	0
9		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)、二氧化硅残留量、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		4	3
10			山药	咪鲜胺和咪胺锰盐	铅 (以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱		2	1
11			芋	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		0	0
12		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		2	1
13	蔬菜	鳞茎类蔬菜	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、水胺硫磷、三唑磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈		2	1
14		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、倍硫磷、啉虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、吡虫啉、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		5	5
15			甜椒	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		0	0
16			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、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		2	2

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注	流通	餐饮
17		叶类蔬菜	芹菜	甲拌磷、噻虫胺、毒死蜱	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、啉虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯		3	2
18	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、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星		6	6
19	水产品	海水产品	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)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星		0	
20			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、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、磺胺类 (总量)、诺氟沙星		0	
21		其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	恩诺沙星 a、呋喃西林代谢物	镉 (以 Cd 计) b、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) a、氟苯尼考 a、甲硝唑 a、氧氟沙星 a、诺氟沙星 a	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头足类、腹足类、棘皮类检	5	3

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注	流通	餐饮
						测		
22	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、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯		1	0
23			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		1	0
24			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		1	0
25	水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果		1	0
26			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精钠计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、多菌灵		1	0
27		热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟啶菌酰胺		2	0
28			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、噻嗪酮		2	0
29			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	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、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果		1	0

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注	流通	餐饮
30			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精钠计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒		2	0
31			龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果		1	0
32			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷		0	0
33	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、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利		2	4
34	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	1	0
合计							60	40
<p>注:</p> <p>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。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时, 样品前处理按该标准附录 B 规定; 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品, 其酸价、过氧化值不作要求; 其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。</p> <p>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。</p> <p>4. 可选项目选择原则:</p> <p>1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检; 鉴于检测方法等问题, 虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。</p> <p>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</p>								

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目（不少于2个项目）	备注	流通	餐饮
<p>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。</p> <p>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、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋，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。</p> <p>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。</p>								

2 技术要求

2.1 法律法规和技术规范

《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》、市场监管总局《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》《食用农产品抽样检验和核查处置规定》《市场监管总局办公厅关于推进食品抽检合格备份样品合理利用的通知》《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》《全国食品安全监督抽检实施细则》（2025 年版）。

2.2 主要技术要求

2.2.1 抽样环节

表 4 抽样环节主要技术内容和标准（供参考）

序号	服务名称	服务内容和标准
1	抽样单位确定	委托供应商抽样。
2	抽样前准备	抽样单位应当建立食品抽样管理制度，明确岗位职责、抽样流程和工作纪律。
3	抽样人员确定	（1）独立的食品抽样人员数量、能力等要求与服务需求相匹配。 （2）实施抽检分离，随机确定抽样人员，抽样人员与检验人员不得为同一人。 （3）抽样人员执行抽样任务时不得少于两人。 （4）在集中交易市场、商场、超市、便利店等销售

			场所开展的食用农产品监督抽检工作，委托抽样的应当不少于两名监管人员参与抽样。
4	抽样前培训		抽样前应当对抽样人员进行培训，并做好相关记录。抽样人员应当熟悉食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等的相关规定，熟练使用国家食品安全抽样检验信息系统。
5	现场 抽样	抽样告知	(1) 抽样工作不得预先通知食品生产经营者。 (2) 抽样人员应当按规定向被抽样单位出示有效身份证明文件、《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验任务委托书》，告知其依法享有的权利和应当承担的义务，并使用规范用语。
6		信息核查	抽样人员应当核查被抽样单位提供的营业执照、许可证等相关证件。必要时，可核查进货查验记录、合法进货凭证等可追溯信息。
7		样品抽取	(1) 抽样人员可以从食品经营者的经营场所、仓库以及食品生产者的成品库待销产品中随机抽取样品，不得由被抽样单位自行提供样品。 (2) 抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求。 (3) 对易腐烂变质的蔬菜、水果等食用农产品样品，需进行均质备份样品的，应当在现场抽样时主动向被抽样单位告知确认，在现场或实验室进行均质备份样品时，采取拍照或摄像等方式进行记录。 (4) 抽样现场的设备，包括平板、打印机、无菌袋、温枪等类似设备应能满足项目需求。
8		封样签字	(1) 抽样人员应当采取有效的防拆封措施，对检验样品和复检备份样品分别封样，并贴上《食品安全抽样检验封条》。 (2) 封条上应当由抽样人员(含参与抽样的监管人员)和被抽样单位签字或者盖章确认。 (3) 食用农产品需在实验室均质后留存复检备份样品的，现场还应当填写一份信息完整、签字或者盖章确认的封条，用于封存均质后的备份样品。
9		抽样单填写	(1) 抽样人员应当使用《食品安全抽样检验抽样单》，详细记录抽样信息，记录保存期限不得少于两年。 (2) 抽样文书应当字迹工整、清晰，容易辨认，不得随意更改。 (3) 抽样单填写完毕后，应当由抽样人员(含参与抽样的监管人员)和被抽样单位签字或盖章确认。 (4) 如需更改信息应当由被抽样单位确认，其中营业执照、经营许可证、生产许可证等证照信息以及样品标称信息如需更改，由两名抽样人员签字或抽样单位盖章确认即可。

10		现场信息采集	<p>(1) 抽样人员应当通过拍照等方式对抽样场所、证照信息、贮存环境、样品信息、农产品票证（如有）、防护措施等进行现场信息采集。</p> <p>(2) 信息采集的设备，包括执法记录仪、相机等类似设备应能满足项目需求，完整记录抽样现场过程（视频、音频、清晰照片）。</p>
11		费用支付	<p>抽样人员应当向被抽样单位支付样品购置费并索取发票（或相关购物凭证）及所购样品明细，可现场支付费用或先出具《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》随后支付费用。</p>
12		文书交付	<p>(1) 抽样人员应当将填写完整的《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验抽样单》《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》（如有）和《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》交付被抽样单位。</p> <p>(2) 应将被抽样单位在《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》上填写完整的回执单收回。</p>
13		样品运输	<p>(1) 抽取的样品应当由抽样人员携带或寄送至供应商，不得由被抽样单位自行寄送样品。原则上样品应当在抽样完成后五个工作日内移交。食品安全标准或其他相关规定对样品运输有特殊时限要求的，从其要求。因客观原因需延长送样期限的，应当经采购人同意。</p> <p>(2) 抽样人员应当根据样品特性和检验目的进行合理贮存、运输。</p> <p>(3) 对于易碎，冷藏、冷冻或有其他特殊贮运条件等要求的样品，抽样人员应当采取适当措施，保证样品运输过程符合标准或样品标示要求的运输条件。</p> <p>(4) 用于样品运输的设备，如普通车辆、冷链运输车辆、车载冰箱、保温箱等类似设备，其设备类型、运载能力和数量应能满足项目需求。</p>
14	网络抽样	特殊情形处理	<p>抽样人员应当按照食品安全抽样检验相关工作规范，对拒绝抽样、不予抽样、特殊情况等情形及时处置或报告。</p>
15		信息核查	<p>抽样人员应当确认网络食品交易经营者或食品生产企业（含委托加工方、受委托加工方）中至少有一方处于采购人监管辖区内，同时核查营业执照、许可证等相关证件。</p>

16	样品购买	抽样人员使用已备案的账户登录网络交易平台，检索平台内的拟抽检食品，以消费者身份购买样品，使用已备案的付款账户向被抽样单位支付费用（含样品费、打包费、运输费等），索要支付凭证（发票或收据）。被抽样单位无法提供发票或收据的，网络支付截图和订单明细可作为购样凭证。
17	购买过程的信息采集	购买样品过程中应当通过截图、拍照或者录像等方式采集样品展示页信息、网页上被抽样单位的证照、支付记录、成功下单后的订单信息等。
18	拆包、查验及封样过程的信息采集	（1）收到物流包裹后，由不少于两名抽样人员共同对物流单据记载的订单信息进行核对，确认无误后拆包、查验，对检验样品和复检备份样品分别封样。 （2）拆包、查验、封样过程应当拍照及录像，留存足以证明样品来源的关键影像资料。
19	文书填写及交付	抽样人员应当完整填写《食品安全抽样检验抽样单》。《食品安全抽样检验抽样单》和《食品安全抽样检验封条》不需要被抽样单位签字或盖章确认，也不需要交付被抽样单位，如需更改信息可由两名抽样人员签名确认或抽样单位盖章确认。
20	特殊情况处理	（1）对于收到的食品为不同生产批次的，选取其中满足检验及复检要求的某一批次食品为抽检样品，其余不同批次食品应当单独封样，同复检备份样品一并管理，并在抽样单备注栏说明。 （2）若无任何一批次满足检验及复检要求的，抽样单位可向采购人申请调整检验项目等，经同意后可对某一批次样品进行检验。

2.2.2 检验环节

表 5 检验环节主要技术内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	供应商	（1）未经采购人同意，供应商不得分包或者转包检验任务。
2	检验人员管理	（1）食品检验人员数量、专业领域、工作年限等要求与服务需求相匹配。 （2）建立检验人员持证上岗制度，加强食品安全法律法规、标准规范、质量控制要求、实验室安全与防护知识等方面的培训考核，确保检验人员能力持续满足承检工作需求。
3	样品接收与保存	（1）供应商接收样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并核对样品与抽样文书信息。样品移交时，

		<p>规范填写《食品安全抽样检验样品移交确认单》。</p> <p>(2) 对符合要求的样品, 供应商应当在抽样后五个工作日内完成样品接收工作, 将检验样品和复检备份样品分别加贴相应标识后, 按照要求入库存放。</p> <p>(3) 对不符合要求的样品, 如抽样文书信息与实际样品不符、样品数量不能满足检验或复检要求、样品性状改变可能对检验结论产生影响、封条破损、封样缺少防拆封措施等情况, 供应商应当拒绝接收并规范填写拒收理由, 及时报告采购人。</p> <p>(3) 抽样检验的样品由供应商保存。供应商应当建立样品保管制度, 严禁样品被随意调换、拆封。对于复检备份样品的调取或使用, 应当经相关负责人签字确认后方可进行。</p> <p>(4) 样品储存场所容量、环境、温度控制等与服务需求相匹配。</p>
4	检验过程	<p>(1) 监督抽检和评价性抽检应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品产品技术要求以及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。</p> <p>(2) 风险监测工作中, 在没有前款规定的检验方法的情况下, 可以采用其他检验方法。</p> <p>(3) 在不影响样品检验结果的前提下, 供应商应当对检验样品采取相应的措施(如分装或者重新包装编号), 以保证不会发生人为原因导致不公正的情况。</p> <p>(4) 供应商应当按照标准或相关规定制备样品, 必要时制定作业指导书, 认真记录制样过程关键信息。</p> <p>(5) 供应商应当建立检验结果复验程序(微生物、螨、寄生虫项目除外), 在检验结果不合格或存疑等情况时, 应当对同批次样品进行再次检验并保存原始记录, 确保数据准确可靠。</p> <p>(6) 微生物项目不合格的, 应当由微生物检验领域关键技术人员(与样品检验人员非同一人)对检验过程中影响结果的关键因素进行复核。</p> <p>(7) 拟用于开展食品检验工作的实验场所面积、环境、布局和组成部分等与服务需求相匹配。</p> <p>(8) 检验设备的仪器型号、等级、精密度、运行状况和数量应能满足项目需求。</p>
5	检验记录	<p>(1) 检验原始记录必须如实填写, 保证真实、准确、完整、清晰、可溯源, 不得随意更改。</p> <p>(2) 确有必要更改的, 更改处应当经检验人员签字或盖章确认, 采用电子化原始记录的, 应当保留更改痕迹。</p>
6	结果质量控制	<p>供应商应当选取加标回收、人员比对、设备比对或实验室间比对等质控方式确保数据的准确性。</p>

7	检验报告	<p>(1) 供应商应当按规定格式出具检验报告, 检验报告应当内容真实完整、数据准确。</p> <p>(2) 供应商应当自收到样品之日起二十个工作日内出具检验报告。采购人与供应商另有约定的, 从其约定。</p> <p>(3) 食品安全抽样检验实行供应商与检验人负责制。供应商出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章或检验检测专用章, 并有检验人的签名或者盖章。供应商和检验人对出具的检验报告负责。</p>
8	检验过程特殊情况	检验过程中遇有样品失效或者其他情况致使检验无法进行的, 供应商必须如实记录有关情况, 提供充分的证明材料, 并将有关情况报告采购人。
9	风险信息限时报送	供应商在检验过程中发现严重食品安全风险情形的, 应当立即对样品信息、检验结果等进行核实, 在十二个小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》上传国抽信息系统, 同时向采购人书面或电话报告, 确认对方收悉并记录备查。供应商要按“急事急办”原则, 尽快出具完整的检验报告。
10	合格样品、未发现问题样品检验报告的报送	供应商应当在检验结论作出后七个工作日内将检验结论报送采购人。
11	不合格样品、问题样品检验报告的报送	供应商应当在检验结论作出后两个工作日内将检验报告及《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验抽样单》《食品安全抽样检验结果通知书》《食品安全风险监测结果通知书》等有关材料报送采购人, 并按照相关规定及时配合通报。

2.2.3 数据汇总、分析报告与复检环节

表 6 数据处理上报、分析报告与复检环节主要技术内容和标准

序号	服务名称		服务内容和标准
1	数据汇总		<p>数据统计分析、结果信息报送人员数量、能力等要求与服务需求相匹配。</p> <p>根据采购人要求按时完成抽检数据的统计汇总和及时上报, 并对数据质量负责。</p>
2	分析报告		<p>(1) 在检验工作完成后按采购人要求提供分析报告, 包含但不限于任务抽检情况、结果分析、风险警示、工作建议等方面内容。</p> <p>(2) 分析报告应当全面、详实、有针对性, 风险提示清晰明确、建议切实可行。</p>
3	复检	复检备	(1) 初检机构应当自复检机构确定之日起三个工作日

	处理	份样品移交	内，将备份样品移交至复检机构并填写《复检备份样品确认单》。因客观原因不能按时移交的，经受理复检的市场监管部门同意，可以延长三个工作日。 (2) 复检样品的递送方式由初检机构和申请人协商确定，协商不一致的，由受理复检的市场监管部门确定。初检机构应当保证复检备份样品完好，并保证备份样品运输过程符合相关标准或样品标示的贮存条件和备份样品的运输安全。
4		复检实施	初检机构可以派员观察复检实施过程，复检机构应当予以配合。初检机构派出观察复检过程的人员，应当遵守复检机构的相关规定，不得干扰复检工作。

2.2.4 其他服务要求

表 7 其他服务内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	人员团队配置	(1) 岗位配置合理、分工明确，团队人员稳定、专业符合项目需求。 (2) 项目负责人的学历、职称、工作年限、工作经验等与服务需求相匹配。 (3) 食品领域高水平检验和技术管理人员数量、职称、工作年限、工作经验等与服务需求相匹配。
2	合格备份样品再利用工作	(1) 鼓励对合格复检备份样品采取多种方式再利用，减少食品浪费。 (2) 应建立合格备份样品再利用工作制度机制。 (3) 积极配合采购人按规范程序和有关要求，对合格复检备份样品开展合理再利用。 (4) 对其他合格备份样品和结论不合格的备份样品进行妥善保存及处理，并保留样品保存和处理记录。
3	管理制度	(1) 管理制度具备人员工作规范、抽样、检验、样品管理、复验、结果上报等全流程工作的具体要求。 (2) 管理制度完善、内容齐全，且能满足相关法律法规规章的规定及采购需求。
4	快速响应服务时效	具备在项目需要时到达现场进行应急抽样的快速响应服务时效。

5	实施方案	(1)实施方案应当包括但不限于抽样、检验、数据填报与分析汇总、质量控制、特色服务等各项内容。 (2)实施方案内容、结构完整,科学有效,有针对性、可操作性强。
6	突发事件应急处置预案	(1)应具有专门应对突发事件且符合项目需求的专业人员、专业设备和应急处置预案。 (2)预案内容全面,处置应对措施科学有效,可操作性强。
7	工作业绩	(1)承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况,包括常规任务、应急及专项任务。 (2)工作业绩应能证明供应商的服务能力。
8	工作质量状况	在承担食品安全抽检任务中,因工作质量问题被通报的情况。

2.2.5 管理考核

在服务周期内,供应商应确保其能力水平持续满足法律、法规、标准、规范性文件和采购人的要求,并接受采购人组织的数据质量考核、日常考核和技术考核等。

2.2.5.1 数据质量考核

采购人对供应商在国家食品安全抽样检验信息系统中填报的抽样检验数据的准确性、规范性、及时性等进行抽查。

2.2.5.2 日常考核

采购人对供应商在任务执行过程中开展的管理考核,包括任务完成时效、均衡推进、问题发现率、复检异议认可、抽样覆盖率、抽样方案和分析报告质量、重大问题及时报告、应急服务响应等相关情况。

2.2.5.3 技术考核

采购人对供应商在任务执行过程中开展的专项考核,包括现场检查、飞行检查等。

3 商务要求

3.1 服务期限

2025年11月30日前完成

3.2 服务范围

按照实施方案要求，对全市流通环节、餐饮环节和小作坊等领域的 31 个食品大类开展监督抽检。覆盖辖区内近年来抽检不合格食品经营企业、批发市场、农贸市场、商场、超市、市管学校幼儿园食堂和餐饮单位、集体用餐配送单位、工地食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、职工食堂、中型餐饮单位（含入网餐饮服务提供者）、食品生产小作坊和流通领域的前店后厂。适当抽取农村自产网络直销食品。结合重大节假日、节令特点、本地特色和重点问题食用农产品、农村假冒伪劣食品、食盐、肉制品、“你点我检”等专项进行抽检。具体品种和项目参照怀化市局《2025 年食品安全监督抽检任务实施方案》执行。

3.3 付款进度和方式

乙方在申请付款前应提供足额合法有效发票。根据工作进度、工作质量和资金保障情况，在抽样完成后，由业务科室报局财务按要求执行。

3.4 履约验收

审核抽检计划表、抽样单、检测报告、抽检信息汇总表、质量分析报告等资料。抽检不合格率平均达到 3% 以上，所有抽检任务在 2025 年 11 月 30 日前完成，抽检数据按要求上传到国抽信息系统。

表 8 履约验收项目表

序号	验收内容		验收标准	证明材料
1	计划执行情况		抽检的类型、品种、批次、区域、环节、场所等符合采购人的要求。	
2	任务完成时限		任务完成时限和均衡推进度符合采购人的要求。	
3	任务完成质量	问题发现率	不合格/问题样品发现率符合采购人的要求。	
4		数据质量	被抽查数据的准确性、规范性以及数据退修率等符合采购人的要求。	
5		复检异议	复检被推翻原结论、异议被认可的情况。	
6	分析报告质量		分析报告全面、详实、有针对性，风险提示清晰明确、建议切实可行，符合采购人的要求。	
7	服务保障支撑监管的情况		应急响应、服务保障等监管特殊要求符合采购人的要求。	
8	工作纪律情况		遵守法律法规、抽样和检验纪律等符合采购人的要求	
9	合同规定的其他履约情况		符合合同书要求。	
10	采购人认为需要的其他验收内容		/	

4 资格要求

4.1 基本资格要求

供应商应满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、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。

4.2 特定资格要求

4.2.1 供应商具有资质认定部门颁发的在有效期内的检验检测机构资质认定证书(CMA)证书有效期能覆盖相关食品抽检完成周期。CMA 资质认定证书附表中的项目。能全部覆盖所投包食品检验项目。全部附表所对应的证书应为同一机构同一证书编号。(提供 CATL 证书复印件、CMA 资质证书及 CMA 附表复印件,同时提供承诺书,承诺 CMA 资质覆盖所投包所有食品类别)。

5 需落实的政府采购政策

采购人应当落实促进中小企业发展、保护环境、支持创新、支持监狱企业发展、促进残疾人就业等政府采购政策,包括但不限于:

(1)《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)

(2)《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》(财库〔2022〕19号)

(3)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)

(4)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)

(5)《湖南省财政厅关于加强集中采购工作的通知》

投标人应在投标文件中对上述采购需求的响应作出书面承诺(格式自拟)。

第五章 响应文件组成

供应商的响应文件应包含以下部分：

一、磋商响应声明

附件 1 法定代表人身份证明

附件 2 法定代表人授权委托书

附件 3：工程质量保修书(不适用)

附件 4：不拖欠民工工资承诺书（不适用）

二、保证金（本项目不需提供）

三、联合体协议(格式)(不适用)

四、供应商的资格证明资料

附件 5 供应商基本情况表

附件 6 磋商文件规定的基本资格条件证明资料

附件 7 磋商文件规定的特定资格条件证明资料

附件 8 其他说明

五、服务方案说明

附件 9 服务方案说明

附件 10 主要人员简历表

六、技术/商务响应与偏离表

七、提供享受政府采购政策优惠的证明资料和清单表

附件 11-1 小型、微型企业声明函

附件 11-2 提供中小企业货物清单表残疾人福利性单位声明函

附件 11-3 节能产品、环境标志产品、两型产品的证明材料监狱企业证明资料

附页 2 价格评审优惠货物清单

附件 11-4 强制采购或者优先采购产品的证明材料

附页 3 优先采购产品清单

八、报价一览表及报价文件

附件 12-1：报价一览表

九、供应商认为需提供的其它资料

十、最后报价

一、磋商响应声明

致（采购人或采购代理机构）：

我方已仔细研究了_____（项目名称）的竞争性磋商文件（政府采购编号：____；采购代理编号：____）的全部内容，知悉参加竞争性磋商的风险，我方承诺接受磋商文件的全部条款且无任何异议。

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

二、我方提交响应文件正本一份和副本一式_____份，并保证响应文件提供的数据和资料全部内容真实、合法、准确和完整，我们对此负责，并愿承担由此引起的法律责任。

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

四、我方愿意按磋商文件规定和磋商小组要求重新提交响应文件和最后报价。

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

六、我方在此声明：

（一）我方与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系。

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

（三）我方未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。

（四）我方承诺（承诺期：成立三年以上的，为提交首次响应文件截止时间前三年内；成立不足三年的，为实际时间）：

1、我方依法缴纳了各项税费及各项社会保障资金，没有偷税、漏税及欠缴行为。

2、我方在经营活动中没有存在下列重大违法记录：

（1）受到刑事处罚；

（2）受到三万元以上的罚款、责令停产停业、在一至三年内禁止参加政府采购活动、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照的行政处罚。

附件 1：法定代表人身份证明；附件 2：法定代表人授权书

附件 3：工程质量保修书（工程类项目适用）

附件 4：不拖欠民工工资承诺书

供应商名称（盖单位章）：

法定代表人或其委托代理人（签字）：

日 期：年月日

附件 1

法定代表人身份证明

供应商名称：

注册号：

注册地址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

经营范围：主营：；兼营：

姓名： 性别： 年龄： 系（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

供应商名称（盖单位章）：

日期： 年 月 日

说明：1. 复印件是指原件复印件或扫描件或影印件，下同。

2. 由法定代表人参加磋商的，请按第二章磋商须知的规定另行准备法定代表人身份证明原件一份，在参加磋商时单独提交。

附件 2

法定代表人授权委托书

本人_____（姓名、职务）系_____（供应商名称）的法定代表人，现授权_____（姓名、职务）为我方代理人，代理人根据授权，以我方名义：（1）签署、澄清、补正、修改、撤回、提交_____（项目名称、政府采购编号、采购代理机构编号）响应文件；（2）签署并重新提交响应文件及最后报价；（3）签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担；（4）询问、质疑、投诉等相关事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

本授权书于_____年____月____日签字生效，特此声明。

附：委托代理人身份证复印件及法定代表人身份证明(附件 1，原件)

供应商：（盖单位章）

法定代表人：（签字）

委托代理人：（签字）

日期：_____年____月____日

说明：由授权委托代理人参加开标会议的，请按第二章磋商须知的规定另行准备授权委托书、法定代表人身份证明原件一份，在参加磋商时单独提交。

附件 3

工程质量保修书（本项目不适用）

发包人：（全称）

承包人：（全称）

为保证（工程名称）在合理使用期限内正常使用，发包人和承包人根据《中华人民共和国建筑法》、《建设工程质量管理条例》和《房屋建筑工程质量保修办法》，经协商一致，签订工程质量保修书，承包人在质量保修期内应按照有关规定及双方约定承担工程质量保修责任。

1 质量保修范围

质量保修范围包括地基基础工程、主体结构工程、屋面防水工程、有防水要求的卫生间、房间、外墙面的防渗漏工程、电气管线工程、给排水管道工程、设备安装工程、供热、供冷系统工程、装饰装修工程以及双方约定其他项目。

2 质量保修期

2.1 质量保修期从工程实际竣工验收合格之日起计算。单项竣工验收的工程，按单项工程分别计算质量保修期。

2.2 双方根据《建设工程质量管理条例》及有关规定，约定本工程质量保修期如下：

- （1）地基基础工程、主体结构工程为设计文件规定的合理使用年限；
- （2）屋面防水工程、有防水要求的卫生间、房间和外墙面的防渗漏工程为：5年；
- （3）电气管线工程、给排水管道、设备安装工程为：2年；
- （4）供热、供冷系统工程为：2个采暖期、供冷期；
- （5）装饰装修工程为2年；
- （6）其他项目2年。

3 质量保修责任

3.1 属于保修范围的项目，承包人应在接到通知后的7天内派人保修，承包人不在约定期限内派人保修，发包人可自行或指派第三方保修。

3.2 发生紧急抢修事故的，承包人在接到通知后，应立即到达事故现场抢修。

3.3 在国家规定的工程合理使用期限内，承包人应确保承包人承建的全部工作内容的安全和质量。凡出现其质量问题，应立即报告当地建设行政主管部门，由设计单位提出保修方案，承包人应立即实施保修。

3.4 质量保修完成后，由发包人组织验收。

4 质量保修费用

质量保修费用及相关的损害赔偿费，由造成质量缺陷的责任方承担。

5 质量保证金

质量保证金的使用、约定、支付、返还与本合同的质量保证金赋予的约定一致。

6 其他

6.1 双方约定的其它工程质量保修事项：

6.2 本工程质量保修书，由发包人承包人在工程竣工验收前签署，作为合同附件，其有效期限至保修期满。

发包人（公章）： 承包人（公章）：

法定代表人（签字）： 法定代表人（签字）：

年月日 年月日

附件 4:

不拖欠民工工资承诺书（本项目不适用）

格式自拟。

供应商名称（盖章）：

法定代表人或其委托代理人（签字）：

日期：_____年_____月_____日

二、磋商保证金缴纳证明材料（本项目不需提供）

- 1、提供付款凭证复印件及企业基本开户许可证。

三、联合体协议(格式) (本项目不适用)

四、供应商的资格证明资料

附件 5

供应商基本情况表

盖供应商单位章

供应商名称				法定代表人	
委托代理人				邮政编码	
				电子邮箱	
上年营业收入				员工总人数	
营业 执照	注册号码		注册地址		
	发证机关		发证日期		
	营业范围（主营）				
	营业范围（兼营）				
基本账户开户行及账号					
税务登记机关					
资质名称		等级	发证机关	有效期	
备注	附《营业执照》（副本）复印件				

附件 6

磋商文件规定的基本资格条件证明资料

备注：

- 1、提供法人或其他组织的营业执照（或法人登记证书）副本及组织机构代码证副本复印件；
- 2、法人提交法定代表人身份证明书复印件（格式见附件 1）或者法定代表人授权委托书原件（格式见附件 2）并附法定代表人身份证明复印件；自然人提交身份证明复印件；（响应文件响应声明中已提供的，此处不重复提供）
- 3、供应商参加本次政府采购活动前 3 年内没有重大违法记录的书面声明。
- 4、提供第二章 磋商须知第 3.1 款供应商基本资格条件：法律、行政法规规定的其他条件（如果有的话）证明资料的复印件。

注：根据湖南省财政厅关于积极推行“承诺+信用管理”的供应商资格审查办法，各供应商的相关财务状况、缴纳税收和社保等证明材料，提供书面承诺。

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 书面声明（格式）

致(采购代理机构):

我单位郑重声明,参加本政府采购项目前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录(重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额等行政处罚)。

我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。

特此声明。

供应商名称(单位章):

法定代表人或其委托代理人(签字):

日期: 年月日

附件 7

磋商文件规定的特定资格条件证明资料

备注：提供第二章 磋商须知第 3.1 款供应商特定资格条件证明资料的复印件。

附件 8

其他证明资料或说明

提供磋商文件或评分标准需要提供的相关证明文件复印件。

五、服务方案说明

附件 9

说明：服务类项目供应商应根据第四章规定和评标标准要求编写项目实施服务方案。格式自拟。

附件 10:

主要人员简历表

姓 名		性 别	
职 务		职 称	
毕业学校、专业			
身份证号		拟在本合同任职	
执业资格证		执业资格证书号	
近三年承担项目情况			
时间	类似项目名称	担任职务	项目单位名称及电话

说明：主要人员证书、类似项目证明资料等按第二章第 42.1 款或第四章要求提供。

供应商名称：_____

法定代表人或其委托代理人(签字)：_____

日期： ____ 年 ____ 月 ____ 日

六、技术/商务响应与偏离表

序号	磋商文件条目号	采购规格/商务条款	响应文件的规格/商务条款	响应与偏离	说明

说明：

- 1、“响应与偏离”应注明“响应”或“偏离”。
- 2、属磋商文件规定可能变动的内容在“说明”栏中注明。

供应商名称（盖单位章）：

法定代表人或其委托代理人(签字)：

日 期： 年 月 日

七、提供享受政府采购政策优惠的证明资料和清单表

供应商符合第二章第 9 条款要求的，应提供下列证明资料，并填写相关数据。否则，评审时不予以考虑。

附件 11-1

小型、微型企业声明函

(不满足以下条件的无需填写)

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181 号）的规定，本公司为_____（请填写：小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号）规定的划分标准，本公司为_____（请填写：小型、微型）企业。

2. 本公司参加_____单位的_____项目采购活动提供由本企业承担工程、提供服务，或者提供本节附页 2 “价格评审优惠货物清单”中所列货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（盖单位公章）：_____

日期：_____

附件 11-2

残疾人福利性单位声明函

(不属于残疾人福利性单位的无需填写)

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):

日 期:

附件 11-3

监狱企业证明资料

(不属于监狱企业的无需提供)

备注:按《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)文件规定提供证明文件(复印件)。

附页 2

价格评审优惠货物清单（本项目不适用）

采购代理编号：_____

项目名称：_____

包 号：_____

包名称：_____

以下为供应商提供的享受价格评审优惠的货物，供应商对本表的真实性负责。
如有虚假，将依法承担相应责任。

1	2	3	4	5	6	7
序号	货物名称	规格型号	价格（元）	货物制造商名称	货物制造商类型	商标名称
小计	/			/	/	/

说明：1、本清单用于计算政府采购价格评审优惠应享受的政府采购政策价格扣除。提供附件 11-1、附件 11-2、附件 11-3 的，且提供的货物为小型、微型企业制造的，包括视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除的监狱企业、残疾人福利性单位制造的货物。货物制造商类型填写小型、微型企业或监狱企业或残疾人福利性单位。

2、栏目 4“价格”为综合单价，包含该货物所有隐含的内容，如运输费、保险费、安装调试费、管理费和利润等。

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人（签字或印章）：_____

日期： 年 月 日

附件 11-4

强制采购或者优先采购产品的证明材料（本项目不适用）

（不属于强制采购或者优先采购产品的无需提供）

说明：

1、供应商提供的产品属于政府强制采购或者优先采购的，应按第二章磋商须知第 2.8 款、第 9 款规定提供产品列入《节能产品政府采购清单》、《环境标志产品政府采购清单》或《湖南省两型产品政府采购目录》所在页或证书复印件（该页包含制造商或企业名称或申请单位名称、规格型号、有效截止日期等内容）和本章本节附页 3 “优先采购产品清单”，并加盖供应商单位章。并在本章《八、报价一览表及报价文件》中提供相应数据。

2、节能产品、环境标志产品(强制采购或者优先采购产品)认证证书内容注明“详见证书附件”的，应提供其附件，以证明认证证书与响应文件一致。

3、未按上述要求提供的，评审时不予以考虑。

附页 3

优先采购产品清单（本项目不适用）

采购代理编号：_____

项目名称：_____

包 号：_____

包名称：_____

以下为供应商提供的政府采购优先采购产品，供应商对本表的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。					
1	2	3	4	5	6
序号	货物名称	规格型号	价格（元）	货物制造商名称	政策功能编码
节能产品					
小计	/			/	/
环境标志产品					
小计	/			/	/
两型产品					
小计	/			/	/

说明：1、本表用于计算政府采购优先采购产品（节能产品或环境标志产品或两型产品）的政府采购政策价格扣除。

2、栏目4“价格”为综合单价，包含货物所有隐含的内容，如运输费、保险费、管理费和利润等。

3、栏目6“政策功能编码”是指货物的中国环境标志认证证书编号、中国节能标志认证证书号、两型产品编号（货物同时属于节能产品、环境标志产品、两型产品的，只须填写一种）。

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人（签字或印章）：_____

日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

八、 报价一览表及报价文件

附件 12-1:

报价一览表

项目名称		政府采购编号	
		委托代理编号	
包号			
服务内容			
报价	大写：_____元人民币整		
	小写：_____元人民币整		
合同周期			
项目负责人			
备 注	620 批次，单价不超过_____元/批次		

供应商（盖单位章）：
法定代表人或其委托代理人签字：
日期： 年 月 日

九、供应商认为需提供的其它资料及说明

十、最后报价表（现场提供）

项目名称		政府采购编号	
		委托代理编号	
包号			
服务内容			
报价	大写：_____元人民币整		
	小写：_____元人民币整		
合同周期			
项目负责人			
备 注	620 批次，单价不超过_____元/批次		

供应商（公章）：

法定代表人或其委托代理人签字：

日期： 年 月 日

附件

2025 年食品安全监督抽检检验项目明细

1. 镉（以 Cd 计）；2. 苯并[a]苊；3. 玉米赤霉烯酮；4. 脱氧雪腐镰刀菌烯醇；5. 赭曲霉毒素 A；6. 黄曲霉毒素 B₁；7. 偶氮甲酰胺；8. 过氧化苯甲酰；9. 铅（以 Pb 计）；10. 无机砷（以 As 计）；11. 碎米；12. 不完善粒；13. 杂质；14. 黄粒米；15. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）；16. 合成着色剂；17. 总汞（以 Hg 计）；18. 铬（以 Cr 计）；19. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；20. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）；21. 二氧化硫残留量；22. 糖精钠（以糖精计）；23. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）；24. 安赛蜜；25. 菌落总数；26. 大肠菌群；27. 酸值/酸价；28. 过氧化值；29. 乙基麦芽酚；30. 酸价；31. 溶剂残留量；32. 酸价（以脂肪计）；33. 过氧化值（以脂肪计）；34. 霉菌；35. 氨基酸态氮；36. 全氮（以氮计）；37. 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）；38. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和；39. 总酸（以乙酸计）；40. 不挥发酸（以乳酸计）；41. 氨基酸态氮（以氮计）；42. 酸价/酸值；43. 罗丹明 B；44. 苏丹红 I；45. 苏丹红 II；46. 苏丹红 III；47. 苏丹红 IV；48. 沙门氏菌；49. 丙溴磷；50. 氯氟菊酯和高效氯氟菊酯；51. 多菌灵；52. 毒死蜱；53. 克百威；54. 谷氨酸钠；55. 呈味核苷酸二钠；56. 罂粟碱；57. 吗啡；58. 可待因；59. 那可丁；60. 阿斯巴甜；61. 二氧化钛；62. 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；63. 氯化钠；64. 钡（以 Ba 计）；65. 碘（以 I 计）；66. 总砷（以 As 计）；67. 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）；68. 氯化钾；69. 亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）；70. 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）；71. 纳他霉素；72. 金黄色葡萄球菌；73. 单核细胞增生李斯特氏菌；74. 致泻大肠埃希氏菌；75. N-二甲基亚硝胺；76. 商业无菌；77. 蛋白质；78. 酸度；79. 三聚氰胺；80. 丙二醇；81. 非脂乳固体；82. 脂肪；83. 山梨酸及其钾盐；84. 酵母；85. 复原乳酸度；86. 杂质度；87. 水分；88. 脱氢乙酸及其钠盐；89. 界限指标；90. 溴酸盐；91. 硝酸盐（以 NO₃-计）；92. 亚硝酸盐（以 NO₂-计）；93. 铜绿假单胞菌；94. 电导率；95. 耗氧量（以 O₂ 计）；96. 余氯（游离氯）；97. 赤藓红；98. 乳酸菌数；99. 氰化物（以 HCN 计）；100. 二氧化碳气容量；101. 茶多酚；102. 咖啡因；103. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）；104. 酸价（以脂肪计）（KOH）；105. 三氯蔗糖；106. 铝的残留量（干样品，以 Al 计）；107. 赤藓红；108. 乙二胺四乙酸二钠；109. 氯霉素；110. 亚硝酸盐；111. 挥发性盐基氮；112. 副溶血性弧菌；113. 草甘膦；114. 吡虫啉；115. 乙酰甲胺磷；116. 联苯菊酯；117. 灭多威；118. 三氯杀螨醇；119. 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯；120. 甲拌磷；121. 水胺硫磷；122. 氧乐果；123. 啉虫脒；124. 茚虫威；125. 霉菌及酵母；126. 二氧化硫残留；127. 氯氟菊酯及高效氯氟菊酯；128. 三唑磷；129. 酒精度；130. 甲醇；131. 甲醛；132. 甲基汞（以 Hg 计）；133. 氯氟菊酯和高效氯氟菊酯；134. 蔗糖分；135. 还原糖分；136. 色值；137. 干燥失重；138. 螨；139. 总糖分；140. 不溶于水杂质；141. 酵母菌；142. 组胺；143. 铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）；144. 霉菌和酵母；145. 葛根素；146. 葡萄糖含量（以干基计，质量分数）；147. IMO 含量（占干物

质，质量分数）；148. IG2+P+IG3 含量（占干物质，质量分数）；149. 果糖（占干基比）；150. 果糖+葡萄糖（占干基比）；151. 5-羟基甲糠醛（以吸光度计）；152. 果糖+葡萄糖含量（以干物质计）；153. 果糖含量（以干物质计）；154. 麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）；155. 干物质（固形物）；156. 硫酸灰分；157. 丙酸及其钠盐；158. 钙盐（以丙酸计）；159. 碱性嫩黄；160. 果糖和葡萄糖；161. 蔗糖；162. 呋喃西林代谢物；163. 呋喃唑酮代谢物；164. 甲硝唑；165. 双甲脒；166. 诺氟沙星；167. 氧氟沙星；168. 霉菌计数；169. 嗜渗酵母计数；170. 10-羟基-2-癸烯酸；171. 氨基酸；172. 二十二碳六烯酸；173. 二十碳五烯酸；174. 泛酸；175. 钙；176. 还原糖；177. 肌醇；178. 赖氨酸；179. 绿原酸；180. 铁；181. 维生素 A；182. 维生素 B1；183. 维生素 B12；184. 维生素 B2；185. 维生素 B6；186. 维生素 C；187. 维生素 D；188. 维生素 D3；189. 维生素 E；190. 硒；191. 锌；192. 烟酰胺；193. 叶酸；194. 免疫球蛋白 IgG；195. 总黄酮；196. 总皂苷；197. 总蒽醌；198. 吡啶甲酸铬；199. 芦荟苷；200. 总三萜；201. 嗜酸乳杆菌；202. 双歧杆菌；203. 可溶性固形物；204. 崩解时限；205. 灰分；206. 铅（Pb）；207. 总砷（As）；208. 总汞（Hg）；209. 硬胶囊壳中的铬；210. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）；211. 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；212. 极性组分；213. 根据实际情况而定；214. 砷（以 As 计）；215. 致病性微生物；216. 砷（以 As 计）含量/无机砷含量；217. 铬（Cr）；218. 二氧化硫；219. 过氧化物；220. 糖精钠含量；221. 酸度和碱度；222. 苯甲酸盐和水杨酸盐；223. 环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）；224. 硫酸盐（以 SO4 计）；225. pH（100g/L 水溶液）；226. 干燥减量；227. 氨基磺酸；228. 环己胺；229. 双环己胺；230. 吸光值（100g/L 溶液）；231. 透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）；232. 重金属（以 Pb 计）；233. 砷（As）；234. 克伦特罗；235. 莱克多巴胺；236. 沙丁胺醇；237. 喹乙醇；238. 恩诺沙星；239. 替米考星；240. 磺胺类（总量）；241. 甲氧苄啶；242. 氟苯尼考；243. 多西环素；244. 地塞米松；245. 氯丙嗪；246. 林可霉素；247. 土霉素/金霉素/四环素（组合含量）；248. 倍他米松；249. 环丙氨嗪；250. 呋喃它酮代谢物；251. 培氟沙星；252. 沙拉沙星；253. 尼卡巴嗪；254. 呋喃妥因代谢物；255. 4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）；256. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）；257. 亚硫酸盐（以 SO2 计）；258. 百菌清；259. 除虫脲；260. 阿维菌素；261. 敌敌畏；262. 二甲戊灵；263. 氟虫腈；264. 腐霉利；265. 甲胺磷；266. 乐果；267. 六六六；268. 辛硫磷；269. 丙环唑；270. 甲基异柳磷；271. 噻虫嗪；272. 戊唑醇；273. 噻虫胺；274. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐；275. 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯；276. 苯醚甲环唑；277. 腈菌唑；278. 吡唑醚菌酯；279. 霜霉威和霜霉威盐酸盐；280. 倍硫磷；281. 呋虫胺；282. 杀扑磷；283. 啶螨灵；284. 乙螨唑；285. 异丙威；286. 灭蝇胺；287. 烯酰吗啉；288. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯；289. 毒死；290. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯；291. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯；292. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐；293. 涕灭威；294. 氯唑磷；295. 孔雀石绿；296. 五氯酚酸钠（以五氯酚计）；297. 地西泮；298. 氟硅唑；299. 溴氰菊酯；300. 2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐；301. 狄氏剂；

302. 联苯肼酯；303. 己唑醇；304. 氯吡脞；305. 氟唑菌酰胺；306. 腈苯唑；307. 戊菌唑；308. 烯唑醇；309. 噻唑膦；310. 噻嗪酮；311. 氰霜唑；312. 氟吗啉；313. 地美硝唑；314. 甲砒霉素；315. 地克珠利；316. 托曲珠利；317. 环丙唑醇。

2025 年食用农产品监督抽检检验项目明细

1. 恩诺沙星；2. 磺胺类（总量）；3. 甲氧苄啶；4. 挥发性盐基氮；5. 呋喃唑酮代谢物；6. 呋喃西林代谢物；7. 氯霉素；8. 克伦特罗；9. 莱克多巴胺；10. 沙丁胺醇；11. 喹乙醇；12. 替米考星；13. 氟苯尼考；14. 多西环素；15. 地塞米松；16. 甲硝唑；17. 氯丙嗪；18. 土霉素/金霉素/四环素（组合含量）；19. 林可霉素；20. 水分；21. 倍他米松；22. 环丙氨嗪；23. 尼卡巴嗪；24. 呋喃它酮代谢物；25. 氧氟沙星；26. 培氟沙星；27. 诺氟沙星；28. 沙拉沙星；29. 噻虫胺；30. 倍硫磷；31. 氧乐果；32. 灭蝇胺；33. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐；34. 乙酰甲胺磷；35. 甲胺磷；36. 吡虫啉；37. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯；38. 毒死蜱；39. 克百威；40. 多菌灵；41. 水胺硫磷；42. 噻虫嗪；43. 啉虫脒；44. 氟虫腈；45. 乐果；46. 阿维菌素；47. 甲基异柳磷；48. 甲拌磷；49. 三唑磷；50. 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯；51. 烯酰吗啉；52. 吡唑醚菌酯；53. 4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）；54. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）；55. 亚硫酸盐（以 SO₂ 计）；56. 铅（以 Pb 计）；57. 总汞（以 Hg 计）；58. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐；59. 镉（以 Cd 计）；60. 二氧化硫残留量；61. 氯唑磷；62. 敌敌畏；63. 六六六；64. 咪鲜胺和咪胺锰盐；65. 涕灭威；66. 丙环唑；67. 戊唑醇；68. 三氯杀螨醇；69. 辛硫磷；70. 腐霉利；71. 二甲戊灵；72. 氟吡菌胺；73. 苯醚甲环唑；74. 呋虫胺；75. 联苯菊酯；76. 杀扑磷；77. 丙溴磷；78. 霜霉威和霜霉威盐酸盐；79. 腈菌唑；80. 百菌清；81. 孔雀石绿；82. 地西泮；83. 五氯酚酸钠（以五氯酚计）；84. 呋喃妥因代谢物；85. 组胺；86. 恩诺沙星 a；87. 镉（以 Cd 计）b；88. 磺胺类（总量）a；89. 氟苯尼考 a；90. 甲硝唑 a；91. 氧氟沙星 a；92. 诺氟沙星 a；93. 2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐；94. 狄氏剂；95. 联苯肼酯；96. 氯吡脞；97. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）；98. 糖精钠（以糖精钠计）；99. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；100. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）；101. 三氯蔗糖；102. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）；103. 腈苯唑；104. 烯唑醇；105. 噻唑膦；106. 氟唑菌酰胺；107. 噻嗪酮；108. 除虫脞；109. 氰霜唑；110. 氟吗啉；111. 地美硝唑；112. 甲砒霉素；113. 地克珠利；114. 托曲珠利；115. 酸价（以脂肪计）（KOH）；116. 黄曲霉毒素 B₁（重点品种：花生）；117. 过氧化值（以脂肪计）。

