



广西新海华工程咨询有限公司

Guangxi Xinhaihua Engineering Consulting Co., Ltd.

招 标 文 件

项目名称：柳州市市场监督管理局食品抽
样检测服务（重）

项目编号：LZZC2025-G3-990343-GXXH

采购人：柳州市市场监督管理局

采购代理机构：广西新海华工程咨询有限公司

2025 年 06 月

目 录

第一章 公开招标公告 1

第二章 采购需求 5

第三章 投标人须知 11

第四章 评标方法及评标标准 28

第五章 合同主要条款格式及广西壮族自治区政府采购项目合同
验收书格式 34

第六章 投标文件格式 42

第一章 公开招标公告

项目概况

柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取招标文件，并于2025年07月03日09:20（北京时间）前在线提交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：LZZC2025-G3-990343-GXXH

项目名称：柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）

预算总金额（元）：1532000

采购需求：

标项一

标项名称：柳州市市场监督管理局自治区级转移食品抽检（柳南区）

数量：1040

预算金额（元）832000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：≥1040批次普通食品和食用农产品的抽检；具体内容详见招标文件第二章《采购需求》。

最高限价（如有）：832000

合同履行期限：签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年。

本标项（否）接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，采用远程异地评标，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

标项二

标项名称：柳州市市场监督管理局自治区级转移食品抽检（应急抽检）

数量：877

预算金额（元）700000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：≥877批次普通食品和食用农产品的抽检；具体内容详见招标文件第二章《采购需求》。

最高限价（如有）：700000

合同履行期限：签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年。

本标项（否）接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，采用远程异地评标，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目标项一（分标1）、标项二（分标2）专门面向小微企业采购，监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业；
3. 本项目的特定资格要求：标项一、标项二的投标人须具备省级或省级以上市场监督管理部门颁发有效的《检验检测机构资质认定证书》，并在人员、设备等方面具有相应检测能力。

三、获取招标文件

时间：2025年06月10日至2025年06月17日，每天上午08:00至12:00，下午12:00至18:00（北京时间，法定节假日除外）

地点（网址）：广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)

方式：线上获取。登录广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)，在“工作台”—“项目采购”—“获取采购文件”选择本项目，点击“申请获取采购文件”进行申请提交后，在已申请栏中选择下载本项目招标文件。提示：1. 未注册的供应商可在广西政府采购云平台完成注册后再行获取招标文件。2. 供应商只有在“广西政府采购云平台”完成获取招标文件申请并下载了招标文件后才视作依法获取招标文件（法律法规所指的供应商获取招标文件时间以供应商完成获取招标文件申请后下载招标文件的时间为准）。3. 已获取招标文件的投标人不等于符合本项目的投标人资格。

售价（元）：0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2025年07月03日09:20（北京时间）

投标地点（网址）：广西政府采购云平台

（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）（投标人应当在提交投标文件截止时间前完成电子投标文件的传输提交，提交截止时间前可以补充、修改或者撤回电子投标文件。补充或者修改电子投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输提交。提交投标文件截止时间前未完成传输的，视为撤回电子投标文件。提交投标文件截止时间后提交的电子投标文件，及未按规定编制并加密的电子投标文件，将被广西政府采购云平台拒收。）

开标时间：2025 年 07 月 03 日 09:20

开标地点：广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

（一）1. 投标保证金：本项目不设置保证金。

（二）发布媒体：中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、广西壮族自治区政府采购网（zfcg.gxzf.gov.cn）、柳州市政府采购网（zfcg.lzscz.liuzhou.gov.cn）。

（三）本项目需要落实的政府采购政策：落实促进中小企业发展政策、支持监狱企业发展政策、促进残疾人就业政府采购政策。如需进一步了解详细内容，详见公开招标文件第二章《采购需求》及第四章《评标方法及评标标准》。

（四）对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道列入失信被执行人、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的投标人，不得参与政府采购活动。

（五）根据《柳州市财政局 人民银行柳州市中心支行 关于进一步做好线上“政采贷”融资工作的通知》（柳财采〔2022〕19 号），供应商可凭中标通知书、政府采购合同，通过中征应收账款融资服务平台向银行在线申请“政采贷”融资。

（六）投标人参与电子投标特别说明

1. 本项目通过广西政府采购云平台实行电子投标，投标人应按照本项目公开招标文件和广西政府采购云平台的要求，通过“广西政府采购云平台客户端”编制、加密并提交电子投标文件。

2. 参与电子标的投标人必须为广西政府采购云平台的正式供应商且申领 CA 证书，各投标人应在开标前及时完成平台注册、CA 证书申领、CA 证书绑定、

下载投标客户端，熟悉并掌握广西政府采购云平台电子标系统操作。原在政采云平台注册的临时供应商，以及政采云平台暂停线上业务办理期间（2024年1月1日-2月17日），通过线下办理注册登记的潜在供应商，仍需在广西政府采购云平台重新注册登记。

（1）投标人应及时熟悉掌握电子标系统操作指南（见广西政府采购云平台电子卖场首页—服务中心—帮助中心—项目采购）

（2）投标人应及时完成CA申领和绑定（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区—政采云CA证书办理操作指南）：

<http://www.ccgp-guangxi.gov.cn/luban/detail?parentId=66479&articleId=giG2hxuj0LVn0uVjZr6wgQ>

（3）各投标人通过新平台参与政府采购项目投标需下载使用新版客户端，广西政府采购云平台客户端软件请投标人自行前往下载并安装：

<http://www.ccgp-guangxi.gov.cn/site/detail?parentId=66479&articleId=+06E5n62B1RzrGh0ewl0Fg==&utm=site.site-PC-38919.1024-pc-wsg-secondLevelPage-front.1.5057b2c0cef811ee9fd599f289f082d5>

3. 电子标项目不要求参与投标的投标人到现场，但投标人应派法定代表人或委托代理人准时在线出席电子开评标会议，随时关注开评标进度，如在开评标过程中有电子询标，应在规定的时间内对电子询标函进行澄清回复。

4. 因未注册广西政府采购云平台、未办理CA证书、CA证书故障、操作不当等原因造成无法投标或投标失败等后果由投标人自行承担；

5. 投标人在使用广西政府采购云平台参与投标过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电广西政府采购云平台技术支持热线咨询，联系方式：95763。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名称：柳州市市场监督管理局

地址：广西壮族自治区柳州市城中区潭中东路1号

项目联系人：陆建明

项目联系方式：0772-2636925

2. 采购代理机构信息

名称：广西新海华工程咨询有限公司

地址：柳州市广场路10号柳州地王国际财富中心3栋1单元49楼15-16号

项目联系人：周娟

项目联系方式：0772-2828999

第二章 采购需求

（分标 1、2 采购需求）

说明：

1. 本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第二条规定。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）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。按照《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）之规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2. 本项目专门面向小微企业采购，不再执行价格评审优惠的扶持政策。

3. 本项目所属行业：其他未列明行业

4. 评审时，评审委员会发现采购文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行，或者采购文件内容违反国家有关规定的，要停止评审工作并向采购人或采购代理机构书面说明情况，采购人或采购代理机构应当修改采购文件后重新组织采购活动；发现投标人提供虚假材料、串通等违法违规行为的，要及时向采购人或采购代理机构报告。

5. 标记“▲”符号的为实质性响应内容，该内容仅限于“第二章 采购需求”，评审时投标人的响应内容发生负偏离一项以上的，视为投标无效。

一、概述

为规范政府采购行为，降低采购成本，提高采购效益，根据有关规定，对柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）进行公开招标，确定定点服务供应商。

本次食品抽样检测服务采购服务期限为自签订合同并生效之日起壹年。

一、分标 1、2 的项目要求及技术需求			
序号	采购内容	数量	项目要求及技术需求
1	柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）	1 项	1. 需提供的抽检服务品种及项目详见招标文件附件 1。 2. 各分标抽检批次的下限数量： 分标 1：自治区级转移食品抽检（柳南区）：83.2 万元，≥1040 批次（专门面向小微企业）； 分标 2：自治区级转移食品抽检（应急抽检）：70 万元，≥877 批次（专门面向小微企业）；
二、商务要求			
服务期限	自签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年。		
服务地点	柳州市范围柳州市市场监督管理局指定地点。		
任务委托	具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况及中标人的价格优惠情况确定。		

	本项目为固定合同金额，固定合同金额为分标预算金额，各分标产品任务批次数不固定，但必须大于或等于预算批次；中标人价格优惠金额，可以根据需要增加抽检批次，直至用完合同金额为止。
付款条件	（1）财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后 10 个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的 80%，待全部检测项目完成后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后 10 个工作日内向中标人支付剩余合同金额的 20%。 （2）抽检不合格率不得低于 4%。若中标人达到工作要求，则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求，则采购人按以下比列支付部分中标金额： 不合格率 4%以上支付中标金额 100%； 不合格率 3.5%（含）-4%（不含）支付中标金额 95%； 不合格率 3%（含）-3.5%（不含）支付中标金额 90%； 不合格率 2.5%（含）-3%（不含）支付中标金额 85%； 不合格率 2.5%以下支付中标金额 80%。
其他商务要求	1.质保期及有效期：按国家及行业有关标准执行。 2.中标人服务质量和标准必须符合采购人需求，如不满足需求，采购人有权选择其他入围本次定点服务的中标人的检测服务，在价格不变前提下无条件提供相同品质的检测服务。 3.中标人应按照采购人实际需要提供检测服务，如实际的采购数量与估算数量不相符的，应以采购人实际采购数量为准，中标人不得以采购人的实际采购数量与估算数量不相符而要求采购人赔偿损失或不按要求提供服务。 4.为了避免投标人使用虚假服务承诺、虚假报价投标套取中标，要求各投标供应商必须用真实的检测内容、数据，不得使用偏离自身检测服务质量标准进行投标。 5.服务期内，附件中所列检测类项要求为可能检测的内容，只有在采购人需要时才购买；附件中所列检测类项未列入的检测所需的内容也有可能购买，以采购人发出的实际采购清单为准。 6.附件中所列检测类项的质量和所引用标准必须符合采购人实验需求，如不满足需求，中标人必须无条件重新进行检测；附件中所列检测类项当出现 2 次不满足采购人实验需求或检测有误时，中标人必须免费重新进行检测。
报价要求	1.投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16 号）的规定。 2.投标人按价格优惠率进行报价。 结算费用支付计算方法：每批次抽样检测费用（含购样费）计费基准价≤900 元；

	采购人实际支付每批次抽样检测费用（含购样费）=计费基准价×（1-价格优惠率）。 3.本招标项目两个分标的最终合同金额分别为： 分标 1 采购预算及最高限额：人民币捌拾叁万贰仟元整（¥832000.00 元）； 分标 2 采购预算及最高限额：人民币柒拾万元整（¥700000.00 元）； 各分标具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况确定。 4.投标人须填写资格文件中的附表：附件 2 自查表，注明是否具备各抽检项目的检测资质（保健食品除外），每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目必须全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检测资质（保健食品除外），其余如有缺项，视为不具备该“食品细类（四级）”项的检测资质。 5.资格文件的附表格式须依照招标文件的格式，表格中的项目不得更改，投标人须根据单位具备的检测资质情况在是否具备检测资质一栏中相应的“□”中涂黑或打勾。
基本要求	1.检测报告书及汇总表的送达：在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检测报告书为准。 2.由承检机构负责在生产、餐饮、流通环节购样、抽样、检测，费用包干。 3.承检机构在抽检工作中严格按照《食品安全抽样检测管理办法》（总局令第 15 号）和总局《食品安全抽检实施细则（2025 年版）》以及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》的相关规定开展工作，规范抽样过程、规范填写抽样单和规范检测行为，加强实验室质量管理。即应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，应按要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经培训考核合格持抽样员证才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；中标人须配备可全过程记录购样、抽样、检测的设备（可以是视频摄录、拍照设备或执法记录仪等），抽样过程必须有全过程记录设备记录（照片、视频等），需提供专职抽样人员名单，抽样工具、设备清单。 4.承检机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检测结果后 24 小时之内报告。 5.能严格遵守检测工作委托时间进度安排和及时报送检测报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检测工作并在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检测报告书。监督抽检检测结论不合格的，承检机构应当在检测结论做出后 2 个工作日内出具通过 CA 认证的电子报告书在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检测报告书。另有合同约定的，依约定执行。

	6.拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检测、谁录入”的原则，抽样单位应当在抽样完成2个工作日内将抽样信息录入国家食品安全抽检监测信息系统，检测单位检测结论做出后5个工作日内完成检测数据录入国家食品安全抽检监测信息系统的工作。录入的信息、数据应当及时、准确；请在投标文件中提供相关人员名单。 7.不合格样品检出率要达到4%以上。 8.投标人必须满足全部食品大类食品的检验资质（保健食品除外），否则将导致废标。 9.评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性检查投标人的报价，有可能影响履约的，且投标人未按照规定证明其报价合理性的，将导致废标。
承检机构 服务要求	1.严格遵守法律、法规的规定和检测工作有关纪律要求，确保检测结果真实有效；检测活动中无重大差错，能够保证检测结果质量；具有授权范围涵盖承担的食品抽样检测任务中相应的食品品种和检测项目； 2.负责样品的抽样、送样、检测、检测报告的寄送、结果分析、异议处理和检测过程中技术问题的处理工作； 3.必须接受采购人对承担抽检任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参与与抽检任务相关的能力验证并取得满意结果； 4.能按时完成委托单位安排的临时性和应急性任务。 5.按照《食品安全抽样检测管理办法》（总局令第15号）及年度工作方案等文件及采购人的要求开展抽样检测。 6.中标人承检的检测任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检测，中标人不得将检测任务外包或分包给其他检测机构检测，一经发现，立即取消其合同和中标资格。
其他要求	（一）投标人具有与承担的食品、保健食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，具有授权范围涵盖承担的抽检任务中相应的品种和检测项目。具有相应的检测和质量分析人员，参与检测的有关人员必须具有检测员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为： 1.具有固定且能够独立运行的检测工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检测检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。请在投标文件中提供投标人检测工作场所实验室平面图及投标人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置发票复印件。 2.具有稳定的的抽样、检测和技术管理人员，有在本单位专门从事食品、保健食品检测相关人员，直接从事食品、保健食品检测工作满2年及以上的检测人员占投标人从

	事食品、保健食品检测相关人员总数的比例应不低于 40%（含），能保证从事食品、保健食品抽样检测工作的连续性和稳定性。检测和技术管理人员应当熟悉有关投标产品的标准、检测方法原理，掌握检测操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少在本单位从事食品、保健食品检测管理及相关工作 5 年以上；在本单位从事食品、保健食品检测工作满 2 年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员应不低于 5 名，请在投标文件中提供投标人技术人员名单、人员职称（资格）证书及在投标截止时间前连续 6 个月由投标人代缴纳社保记录或发放工资证明材料复印件。同时承担抽样任务的，应当具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品、保健食品等抽样程序，应按要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经本单位培训考核合格经授权后才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；请在投标文件中提供专职抽样人员名单及在投标截止时间前连续 6 个月由投标人代缴纳社保记录或发放工资证明材料复印件，抽样工具、设备清单。 3.具备一定的质量分析和科研能力，能解决检测中发现的技术问题，能根据食品、保健食品及化妆品的抽检结果，以及承担的地方、行业、部门等监督抽查和企业委托检测的情况，结合产品所属行业、产业发展情况，对所监督抽检的产品进行评估分析，形成产品监测数据分析报告，提出工作措施和建议。请提供投标人承担过的科研项目情况说明和产品抽检监测数据分析报告。 （二）在中华人民共和国境内拥有一个及以上分支机构的投标人，其分支机构所具备的检测资质能力不计入投标人的检测资质能力。 （三）采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由中标人支付。投标人在投标报价时自行考虑。 ▲1、投标人必须具有有效期内的 CMA 证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目。投标人 CMA 资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件 1）不小于 100%（保健食品除外）。投标人按实际逐项填写附件 2 自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】 ▲2、中标供应商的投标文件存在弄虚作假现象，与实际明显不符的，取消中标资格。
违约责任	1.中标人中标后，在服务期内，提供上述各分标检测服务的服务价应按中标人所报对应检测类项的下浮对应优惠率后的价格进行服务；由于市场或成本价格波动影响服务价的，服务价格最高不能高于原服务类项的国家主管部门发布的收费标准。 2.中标人服务价格、检测周期、检测结果准确率将作为服务期内采购人对其提供检

	测质量和价格进行监督检查的参考依据，若发现中标人存在 2 次以上检测有误、检测周期超时，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。 3.在服务有效期内，采购人发现有定点供应商服务价格高于该入围供应商对外检测的市场价格、不按要求和承诺提供相关的服务，不按承诺的检测周期履约、与其他入围供应商串通报价、抬高价格、降低服务质量等行为，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。 4.在服务有效期内，如发现入围供应商有下列行为之一的，根据其情节轻重，采购人经政府采购监督管理部门同意可暂停或取消其定点采购供应商资格。 (1)不按时向采购人开具正式的销售发票的； (2)向采购人提供回扣或其他不正当利益的； (3)弄虚作假，不积极配合采购人或采购监督管理部门在履行监督过程中的各项合理要求，拒绝接受监督检查的； (4)因违法违规被行业主管部门取消经营资格的； (5)有其他违法违规行为的。
三、采购人对项目的特殊要求及说明	
采购人的特殊要求及说明	1.检测项目收费应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅印发的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16 号）； 2.检测费用包含检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等抽检费用； 3.为确保项目顺利实施，本项目接受投标人对多个分标进行投标，每个投标人只允许中一个分标，评标顺序为：分标 1-分标 2，分标 1 中标人不推荐为分标 2 的中标人。

附件 1：

2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检品种及项目表

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
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工 品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）
				其他谷物碾磨加工 品	较高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成 品	生湿面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）
				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

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
				其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
		食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（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）、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）
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威
		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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				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、二氧化硫残留量
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

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
				其他半固体调味料	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				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
				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）
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
3	调味品	食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）
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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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（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、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	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）、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	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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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）、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
			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
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
			液体乳	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

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
			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
5	乳制品	乳制品	其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、溴酸盐、硝酸盐（以NO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以O ₂ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、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
			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）、安赛蜜、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、氰化物（以HCN计）、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
			其他饮料	其他饮料	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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
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
			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）、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
			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	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌

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
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）
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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）、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以Pb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）、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）、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）、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）、二氧化硫残留量、商业无菌
9	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	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
11	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐

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
		速冻其他食品	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）、沙门氏菌、副溶血性弧菌
			速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	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	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）
				薯泥（酱）类	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）
				其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、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）
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、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、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
15	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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	展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	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）、三氯蔗糖

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
			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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）
16	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
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）、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	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

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
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）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
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）
21	食糖	食糖	食糖	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）

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
				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、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				盐渍藻	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	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）、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	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	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

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
			淀粉制品	粉丝粉条	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）
				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）
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO 含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 含量（占干物质,质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计,质量分数）
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）、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）、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、霉菌金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、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	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、商业无菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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）
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			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	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

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
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
28	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
				包子 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
				水饺混沌 (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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、合成着色剂
				其他发酵面制品 (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)
				其他油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)
				酱卤肉制品 (自制)	较高	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 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)
				油炸肉制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)

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
				其他熟肉类(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）
			预制肉类 （自制）	肉糜制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）
		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
				蘸料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				其他调味料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
28	餐 饮 食 品	水产制品 （自制）	预制水产制品 （自制）	生食动物性水产品 （自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		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）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
				豆浆（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖
				果蔬汁类及其饮料 （自制）	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
	其他饮料（自制）			较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂	
	餐 饮 食 品	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

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
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	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
				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）
				面包（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）、糖精钠、甜蜜素
		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）
29	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 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）

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
				碳酸钠	一般	总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以干基计）、总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（ Fe ）（以干基计）、铅（ Pb ）（以干基计）、砷（ As ）（以干基计）
				碳酸氢钠	一般	总碱量（以 NaHCO_3 计）、干燥减量、 pH （10g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（ As ）、重金属（以 Pb 计）
				焦糖色	一般	吸光度 $E_{1\text{cm}}(610\text{nm})$ 、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO_2 计）、4-甲基咪唑、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（ Pb ）、总汞（以 Hg 计）
				蜂蜡	一般	过氧化值，酸值（以 KOH 计），皂化值（以 KOH 计），熔程，甘油和其他多元醇，铅（ Pb ），巴西棕榈蜡，纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B_1 、色价、细度 $150\mu\text{m}$ （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
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	红曲红	一般	色价 $E_c(495\pm 10)\text{nm}$ 、干燥减量、铅（ Pb ）、砷（ As ）
				红曲黄色素	一般	色价 $E(476\pm 10)\text{nm}$ 、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
30	其他食品	其他食品	其他食品	柳州螺蛳粉	一般	霉菌、过氧化值、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）、黄曲霉毒素 B_1
				桂林米粉	一般	菌落总数、大肠菌群、过氧化值、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）、黄曲霉毒素 B_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
				老友粉	一般	霉菌、菌落总数、大肠菌群、过氧化值、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）、黄曲霉毒素 B ₁

2025年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食
用农产品必检品种及项目表

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标 志产品时，产地所属地区要 求必须覆盖；重点品种不涉 及产地时，各市均要求覆盖）
1	食用农产 品	畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、林可 霉素、地塞米松、水分、磺 胺类（总量）、氯霉素、多西环素	
2		畜禽肉及 副产品	畜肉	羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮 代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	
3		畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	氯霉素、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、五 氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物	
4		畜禽肉及 副产品	禽肉	鸡肉	多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、恩诺 沙星、甲氧苄啶、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑 酮代谢物、氟苯尼考	重点品种：乌鸡
5		畜禽肉及 副产品	禽肉	其他禽 肉	甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、 氧氟沙星	重点品种：鸽肉
6		畜禽肉及 副产品	禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、 氧氟沙星、恩诺沙星、多西环素	

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
7		蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	乙酰甲胺磷、噻虫胺、甲胺磷、毒死蜱、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果	
8		蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷、啉虫脒、毒死蜱、、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、乐果	
9		蔬菜	豆类蔬菜	食荚豌豆	吡啶醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺、氧乐果、毒死蜱	
10		蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、总汞（以Hg计）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）	
11		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、铅（以Pb计）	
12		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷	
13		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷	
14		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、铅（以Pb计）	
15		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
16		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种：荔浦芋头
17		蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷	
18		蔬菜	瓜类蔬菜	节瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啉虫脒、噻虫嗪	
19		蔬菜	瓜类蔬菜	苦瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷	
20		蔬菜	茎类蔬菜	茎用莴苣	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈	
21		蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、三唑磷、镉（以 Cd 计）	
22		蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、多菌灵	
23		蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
24		蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、啉虫脒、克百威、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷、铅（以 Pb 计）	重点品种：天等指天椒
25		蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、克百威、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷	

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
26		蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、毒死蜱	
27		蔬菜	茄果类蔬菜	樱桃番茄	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
28		蔬菜	水生类蔬菜	莲藕	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果	重点品种：黎塘莲藕、柳江莲藕、覃塘莲藕
29		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、镉（以 Cd 计）	
30		蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	毒死蜱、啉虫脒、甲胺磷、氧乐果、镉（以 Cd 计）	
31		蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、镉（以 Cd 计）	
32		蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、甲拌磷、甲基异柳磷、镉（以 Cd 计）、阿维菌素	
33		蔬菜	叶菜类蔬菜	蕹菜	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷	重点品种：博白空心菜
34		蔬菜	叶菜类蔬菜	叶芥菜	啉虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素	
35		蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、克百威	
36		蔬菜	芸薹属类蔬菜	菜薹	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果	
37		蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
38		水产品	贝类	贝类	镉（以 Cd 计）、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物	重点品种:北海生蚝、钦州大蚝
39		水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星	
40		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、地西泮、氯霉素、呋喃西林代谢物	
41		水产品	海水产品	海水虾	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）、镉（以 Cd 计）	
42		水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、氧氟沙星、培氟沙星	
43		水产品	其他水产品	其他水产品	恩诺沙星 a、镉（以 Cd 计）b、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、诺氟沙星	1.恩诺沙星重点品种：牛蛙； 镉重点品种：鱿鱼。2.a.仅蛙科、鳖科食品动物检测；b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
44		水果类	柑橘类水果	橙	联苯菊酯、2，4-滴和 2，4-滴钠盐、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、苯醚甲环唑、丙溴磷	重点品种：富川脐橙、鹿寨蜜橙、德宝脐橙
45		水果类	柑橘类水果	柑、橘	联苯菊酯、2，4-滴和 2，4-滴钠盐、苯醚甲环唑、三唑磷、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种：沃柑、砂糖橘

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
46		水果类	柑橘类水果	金橘	噻虫胺、联苯菊酯、乙螨唑、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡啶醚菌酯	重点品种：融安金橘、阳朔金橘
47		水果类	柑橘类水果	柠檬	联苯菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵、水胺硫磷	
48		水果类	柑橘类水果	柚	水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑	重点品种：容县沙田柚、融水糯米柚
49		水果类	核果类水果	李子	多菌灵、水胺硫磷、苯醚甲环唑、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	重点品种：八步三华李、龙滩珍珠李、南丹黄腊李
50		水果类	核果类水果	桃	苯醚甲环唑、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪	重点品种：水蜜桃、鹰嘴桃
51		水果类	核果类水果	樱桃	克百威、氧乐果、啶虫脒、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪	
52		水果类	核果类水果	油桃	噻虫胺、甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、多菌灵	
53		水果类	核果类水果	枣	氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）	重点品种：大青枣
54		水果类	浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、克百威、氧乐果	
55		水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脘、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	重点品种：乐业猕猴桃
56		水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、克百威、腈苯唑、己唑醇、吡啶醚菌酯	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
57		水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）	
58		水果类	浆果和其他小型水果	西番莲（百香果）	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、噻虫嗪、啉虫脒、水胺硫磷	
59		水果类	热带和亚热带水果	菠萝	苯醚甲环唑、多菌灵、咪鲜胺	
60		水果类	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、噻虫胺、噻虫嗪	
61		水果类	热带和亚热带水果	橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
62		水果类	热带和亚热带水果	黄皮	氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷	
63		水果类	热带和亚热带水果	火龙果	克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷	重点品种：南宁火龙果
64		水果类	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氟吗啉	重点品种：灵山荔枝、麻垌荔枝
65		水果类	热带和亚热带水果	榴莲	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	
66		水果类	热带和亚热带水果	龙眼	氧乐果、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量、二氧化硫残留量夏	重点品种：石硖龙眼、大新龙眼

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
67		水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、氧乐果、吡虫啉	重点品种：百色芒果
68		水果类	热带和亚热带水果	柿子	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啉虫脒、水胺硫磷、克百威	重点品种：恭城月柿
69		水果类	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、联苯菊酯、氟唑菌酰胺	
70		水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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）、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	
71		水果类	仁果类水果	梨	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、水胺硫磷、敌敌畏	
72		水果类	仁果类水果	枇杷	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
73		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、多西环素、地美硝唑、恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素	
74		鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）	1.重点品种：鸭蛋。2.仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
	注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》中相应食品类别要求检验。 2.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。 3.选检品种项目选择原则： 1）金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。 2）选检品种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、GB2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB31650-2019、GB31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。 4.因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。 5.抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。					

附件 2:

2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检资质覆盖情况自查表

投标人具备资质的检验项目占全部食品细类检验项目中的比例为 XXXXX%。（全部食品细类检验项目共 202 个（保健食品除外），投标人具有 XX 个检验项目资质中 XX 个）
投标人检验项目资质覆盖情况具体如下：

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	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
		挂面	挂面	挂面	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
				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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
2	食用油、油脂 及其制品	食用植物油	谷物粉类制成 品	生湿面制品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				其他谷物粉类制成 品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
		食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
		食用植物油	食用植物油	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（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）、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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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、二氧化硫残留量	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
				其他半固体调味料	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				液体复合调味料	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
3	调味品	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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（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、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			油炸肉制品	油炸肉制品	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）、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			熟肉干制品	熟肉干制品	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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			熏烧烤肉制 品	熏烧烤肉制 品	高	苯并[a]芘、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）、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			液体乳	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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			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	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
5	乳制品	乳制品	其他乳制品(浓 缩乳制品、奶 油、干酪、固态 成型产品)	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	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				奶片、奶条等固态 成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚 氰胺、沙门氏菌	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、 余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜 绿假单胞菌	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游 离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞 菌	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			果蔬汁类及其 饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、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	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			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)、安赛蜜、菌落总数、霉菌、酵母	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、氰化物(以HCN计)、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			其他饮料	其他饮料	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			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)、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			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	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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）、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以Pb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）、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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）、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）、二氧化硫残留量、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）、二氧化硫残留量、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
9	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
11	速冻食品	速冻面食 食品	速冻面食 食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		速冻调制食 品	速冻调理肉制 品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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）、沙门氏菌、副溶血性弧菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		速冻其他食 品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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）、菌落总数、大肠菌群	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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	联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、吡虫啉、三唑磷、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
15	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			葡萄酒	葡萄酒	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			果酒	果酒	较高	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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	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）、三氯蔗糖	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
16	蔬菜制品	蔬菜制品	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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）、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			果 酱	果 酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
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)、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				其他炒货食品及坚果 制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
21	食糖	食糖	食糖	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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	是□ 否□	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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）、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			其他水产制品	其他水产制品	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）、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			淀粉制品	粉丝粉条	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO 含量（占干物质，质量分数）、IG ₂ +P+IG ₃ 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
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）、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）、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、霉菌金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
			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）、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			粽子	粽子	较高	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、商业无菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			糕点	糕点	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）、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）、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、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
28	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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				水饺混沌（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他发酵面制品（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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
28	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品 （自制）	熏烧烤肉类 （自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				酱卤肉制品（自制）	较高	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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				油炸肉制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他熟肉类（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			预制肉类 （自制）	肉糜制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				蘸料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他调味料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		水产制品 （自制）	预制水产制 品（自制）	生食动物性水产 品（自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
28	餐饮食品	坚果及籽类 食品（自制）	坚果及籽类 食品（自制）	花生制品（自制）	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				豆浆（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				果蔬汁类及其饮料（自制）	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				其他饮料（自制）	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
		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）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				面包（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）、糖精钠、甜蜜素	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
		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)	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
29	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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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)	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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)	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				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)	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
				焦糖色	一般	吸光度 E _{1cm} (610nm)、氨氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮 (以 N 计)、总硫 (以 S 计)、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、总汞 (以 Hg 计)	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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	是否具备检验 资质(CMA)	对应资质证书附 表页码、序号
				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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150μm（100 目）通过率、总砷（以 As 计）、重金属（以 Pb 计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	红曲红	一般	色价 Ec（495±10）nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				红曲黄色素	一般	色价 E（476±10）nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以 As 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			胶基	胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
			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	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
30	其他食品	其他食品	其他食品	柳州螺蛳粉	一般	霉菌、过氧化值、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）、黄曲霉毒素 B ₁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				桂林米粉	一般	菌落总数、大肠菌群、过氧化值、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）、黄曲霉毒素 B ₁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX
				老友粉	一般	霉菌、菌落总数、大肠菌群、过氧化值、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）、黄曲霉毒素 B ₁	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页， 序号 XXX

2025年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目资质覆盖情况自查表

投标人具备资质的检验项目占全部食品细类检验项目中的比例为 XXXXX%。（全部食品细类检验项目共 74 个（保健食品除外），投标人具有 XX 个检验项目资质中 XX 个）
投标人检验项目资质覆盖情况具体如下：

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、林可 霉素、地塞米松、水分、磺胺类（总量）、氯霉素、多西环素		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
2		畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
3		畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氯霉素、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
4		畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、恩诺沙星、甲氧苄啶、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考	重点品种：乌鸡	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
5		畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉	甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星	重点品种：鸽肉	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
6		畜禽肉及副产品	禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、氧氟沙星、恩诺沙星、多西环素		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
7		蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	乙酰甲胺磷、噻虫胺、甲胺磷、毒死蜱、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
8		蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷、啉虫脒、毒死蜱、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、乐果		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
9		蔬菜	豆类蔬菜	食荚豌豆	吡虫啉、啉虫脒、烯啶吡啶、多菌灵、噻虫胺、氧乐果、毒死蜱		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
10		蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、总汞（以 Hg 计）、铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
11		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、铅（以 Pb 计）		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
12		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
13		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
14		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、镉（以 Cd 计）、甲基异柳磷、铅（以 Pb 计）		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
15		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅（以 Pb 计）		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
16		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种：荔浦芋头	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
17		蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
18		蔬菜	瓜类蔬菜	节瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、噻虫嗪		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
19		蔬菜	瓜类蔬菜	苦瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
20		蔬菜	茎类蔬菜	茎用莴苣	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
21		蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、三唑磷、镉（以 Cd 计）		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
22		蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、多菌灵		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
23		蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
24		蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、啉虫脒、克百威、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷、铅(以 Pb 计)	重点品种: 天等指天椒	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
25		蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
26		蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	噻虫胺、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
27		蔬菜	茄果类蔬菜	樱桃番茄	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
28		蔬菜	水生类蔬菜	莲藕	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、克百威、氧乐果	重点品种: 黎塘莲藕、柳江莲藕、覃塘莲藕	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
29		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、镉(以 Cd 计)		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
30		蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	毒死蜱、啉虫脒、甲胺磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
31		蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、镉(以 Cd 计)		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
32		蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、甲拌磷、甲基异柳磷、镉(以 Cd 计)、阿维菌素		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
33		蔬菜	叶菜类蔬菜	蕹菜	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷	重点品种: 博白空心菜	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
34		蔬菜	叶菜类蔬菜	叶芥菜	啉虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
35		蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、克百威		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
36		蔬菜	芸薹属类蔬菜	菜薹	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、克百威、氧乐果		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
37		蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
38		水产品	贝类	贝类	镉(以 Cd 计)、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物	重点品种:北海生蚝、钦州大蚝	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
39		水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
40		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、地西泮、氯霉素、呋喃西林代谢物		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
41		水产品	海水产品	海水虾	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)、镉(以 Cd 计)		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
42		水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
43		水产品	其他水产品	其他水产品	恩诺沙星 a、镉(以 Cd 计) b、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、诺氟沙星	1.恩诺沙星重点品种: 牛蛙; 镉重点品种: 鱿鱼。2.a.仅蛙科、鳖科食品动物检测; b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
44		水果类	柑橘类水果	橙	联苯菊酯、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、苯醚甲环唑、丙溴磷	重点品种: 富川脐橙、鹿寨蜜橙、德宝脐橙	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
45		水果类	柑橘类水果	柑、橘	联苯菊酯、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、苯醚甲环唑、三唑磷、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种: 沃柑、砂糖橘	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
46		水果类	柑橘类水果	金橘	噻虫胺、联苯菊酯、乙螨唑、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	重点品种: 融安金橘、阳朔金橘	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
47		水果类	柑橘类水果	柠檬	联苯菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵、水胺硫磷		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
48		水果类	柑橘类水果	柚	水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑	重点品种: 容县沙田柚、融水糯米柚	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
49		水果类	核果类水果	李子	多菌灵、水胺硫磷、苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种: 八步三华李、龙滩珍珠李、南丹黄腊李	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
50		水果类	核果类水果	桃	苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪	重点品种: 水蜜桃、鹰嘴桃	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
51		水果类	核果类水果	樱桃	克百威、氧乐果、啉虫脒、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
52		水果类	核果类水果	油桃	噻虫胺、甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、多菌灵		是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
53		水果类	核果类水果	枣	氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）	重点品种: 大青枣	是 ☐ 否 ☐	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
54		水果类	浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、克百威、氧乐果		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
55		水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	重点品种: 乐业猕猴桃	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
56		水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、腈苯唑、己唑醇、吡唑醚菌酯		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
57		水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
58		水果类	浆果和其他小型水果	西番莲(百香果)	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、噻虫嗪、啉虫脒、水胺硫磷		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
59		水果类	热带和亚热带水果	菠萝	苯醚甲环唑、多菌灵、咪鲜胺		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
60		水果类	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、噻虫胺、噻虫嗪		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
61		水果类	热带和亚热带水果	橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
62		水果类	热带和亚热带水果	黄皮	氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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)	检验项目	备注(重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
63		水果类	热带和亚热带水果	火龙果	克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷	重点品种: 南宁火龙果	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
64		水果类	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氟吗啉	重点品种: 灵山荔枝、麻垌荔枝	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
65		水果类	热带和亚热带水果	榴莲	氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
66		水果类	热带和亚热带水果	龙眼	氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量、二氧化硫残留量夏	重点品种: 石硌龙眼、大新龙眼	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
67		水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、氧乐果、吡虫啉	重点品种: 百色芒果	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
68		水果类	热带和亚热带水果	柿子	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啶虫脒、水胺硫磷、克百威	重点品种: 恭城月柿	是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
69		水果类	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、联苯菊酯、氟唑菌酰胺		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
70		水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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)、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		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX
71		水果类	仁果类水果	梨	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以 Cd 计)、克百威、氧乐果、水胺硫磷、敌敌畏		是□ 否□	附表 X, 第 XXX 页, 序号 XXX

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）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
72		水果类	仁果类水果	枇杷	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
73		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地美硝唑、恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素		是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
74		鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）	1.重点品种：鸭蛋。2.仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素	是 ☐ 否 ☐	附表 X，第 XXX 页，序号 XXX
注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》中相应食品类别要求检验。 2.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。 3.选检品种项目选择原则： 1）金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。 2）选检品种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、GB2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB31650-2019、GB31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。 4.因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。 5.抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。								

第三章 投标人须知

前附表

序号	内 容
1	项目名称：柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重） 项目编号：LZZC2025-G3-990343-GXXH
2	采购资金来源：财政性资金 预算资金（人民币）：壹佰伍拾叁万贰仟元（¥1532000.00）。 其中： 分标1采购预算及最高限额：人民币捌拾叁万贰仟元整（¥832000.00元）； 分标2采购预算及最高限额：人民币柒拾万元整（¥700000.00元）；
3	投标报价及费用： 1. 本项目投标应以人民币报价； 2. 不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用； 3. 本次招标文件免费。
4	1. 是否收取采购代理费：是 2. 采购代理费支付方式：本项目代理服务费由中标供应商领取中标通知书前，一次性向采购代理机构支付。 3. 采购代理费收取标准：本项目代理服务费参照原国家发展计划委员会计价格[2002] 1980 号《招标代理服务收费暂行办法》收费标准服务类向中标供应商收取。 4. 采购代理费收取银行账户 开户名称：广西新海华工程咨询有限公司 开户银行：中国工商银行股份有限公司柳州市高新科技支行 银行账号：2105 4070 0930 0370 305
5	投标保证金：本项目不收取投标保证金
6	☒ 本项目不收取履约保证金。 ☐ 本项目收取履约保证金。
6	答疑与澄清：投标人如认为招标文件表述不清晰或对政府采购活动事项有疑问的，应当以书面形式向采购人提出询问、澄清；答疑内容是招标文件的组成部分，并将以书面形式送达所有已获取招标文件的投标人；采购人或采购代理机构可以视采购具体情况，延长招标文件提供期限，并在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布公告。

7	1. 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号），符合《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）规定条件的监狱企业以及符合《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）规定条件的残疾人福利单位视同小型、微型企业； 2. 中小企业须符合本项目采购标的所属行业对应的中小企业划分标准： （1）采购标的对应的中小微企业划分标准所属行业：<u>其他未列明行业</u>； （2）中小微企业划分有关标准根据工信部等部委发布的《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）确定； （3）为方便投标人识别企业规模类型，投标人可使用工业和信息化部组织开发的中小企业规模类型自测小程序生成企业规模类型测试结果。 自测小程序链接：https://baosong.miit.gov.cn/ScaleTest
8	电子投标文件： 1. 投标人应按照本项目公开招标文件和广西政府采购云平台的要求，通过“广西政府采购云平台客户端”编制、加密电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前在广西政府采购云平台上提交加密的电子投标文件。 2. 未按规定传输提交电子投标文件的将被广西政府采购云平台拒绝。 3. 电子投标文件成功提交后，投标人可自行打印投标文件接收回执。
9	投标文件提交截止时间及地点：详见招标公告。
10	开标时间：详见招标公告。
11	电子投标文件解密时间：采购代理机构开启解密标书后30分钟内，投标人必须在此时间段内登录广西政府采购云平台，用“项目采购-开标评标”功能完成电子投标文件的解密。若投标人在规定时间内未按时解密的，视为投标无效。
12	评标方法：综合评分法
13	发布媒体：中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）、广西壮族自治区政府采购网（ zfcg.gxzf.gov.cn ）、柳州市政府采购网（ zfcg.lzscz.liuzhou.gov.cn ）。
14	一、信用信息使用规则： 采购人或者采购代理机构将对供应商信用记录进行甄别，对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道

	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，拒绝其参与政府采购活动。 二、甄别方式： 1. 在本项目资格性审查时，采购人将对投标人信用进行查询，并按照以上信用信息使用规则处理； 2. 在中标通知书发出前，采购人或者采购代理机构将对中标人信用进行查询，并按照以上信用信息使用规则处理； 3. 根据《财政部关于〈中华人民共和国政府采购法实施条例〉第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号），“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定。
15	中标公告及中标通知书：采购代理机构在采购人依法确认中标人后两个工作日内发布中标公告和中标通知书。 根据《柳州市财政局 人民银行柳州市中心支行 关于进一步做好线上“政采贷”融资工作的通知》（柳财采〔2022〕19号），供应商可凭中标通知书、政府采购合同，通过中征应收账款融资服务平台向银行在线申请“政采贷”融资。
16	签订合同时间：中标通知书发出后 <u>25</u> 日内。
17	投标文件有效期：投标截止日期后 <u>不得少于 90</u> 天。
18	解释：本招标文件的解释权属于采购代理机构。
19	政府采购合同公告：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条规定，采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。因此请各投标人应在投标文件中注明投标文件内容中涉及商业秘密的部分，未注明的视为投标文件中不涉及商业秘密。
20	1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指投标人的CA电子签章。 2. 本招标文件描述的投标人“签字”是投标人的法定代表人或授权委托代理人的电子签名或电子签章或手写签名或盖章。涉及的法定代表人或授权委托代理人签字的内容，如果投标人没有法定代表人或授权委托代理人电子签名

	或电子签章，投标人可以线下签字或盖章后扫描上传。
--	--------------------------

投标人须知

一、总 则

1. 适用范围

1.1 本招标文件适用于柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：柳州市市场监督管理局；“采购代理机构”是指广西新海华工程咨询有限公司。

2.2 “投标人”系指响应本公开招标文件要求，参加投标的法人或其他组织或自然人。如果该投标人在本次投标中中标，即成为“中标人”。

2.3 “产品”系指投标人按招标文件规定，须向采购人提供的一切设备（含安装）、保险、税金、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料 and 材料。

2.4 “服务”系指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.5 “项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的产品和服务。

2.6 “签字”系指投标人的法定代表人或授权委托代理人的电子签名或电子签章或手写签名或盖章，表示同意、认可、承担责任或义务的行为。

2.7 “电子投标文件”系指完整的投标文件，内容包括资格文件、报价要求文件、商务技术文件。

2.8 “▲”系指本次采购项目“第二章 采购需求”中的实质性要求。

2.9 公开招标文件中所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”、“届满”，包括本数；所称的“不满”、“不足”、“以外”，不包括本数。

2.10 “法定代表人”系指投标人的法定代表人、负责人或自然人。

3. 招标方式

3.1 公开招标方式。

4. 投标委托

4.1 如投标人代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（格式见第六章投标文件格式）。

5. 投标费用

5.1 投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用（招标文件有相关规定的除外）。

6. 联合体投标

6.1 本项目不接受联合体投标。

7. 转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目不可以分包。

7.2.1 享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

8. 特别说明

8.1 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为投标人所拥有。投标人投标的采购项目负责人必须为投标人员工（或必须本投标人或其控股公司员工）。

8.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.3 关联供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动，否则投标文件将被视为无效。

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

8.4 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

9. 质疑和投诉

注：投标人对电子标项目提出质疑和投诉的，应按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）规定的方式提交质疑和投诉。

9.1 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。权益受到损害之日是：

9.1.1 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；

9.1.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

9.1.3 对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

投标人对采购人或采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监管部门投诉。

9.2 采购人或采购代理机构（采购代理机构应当按照有关规定就采购人委托授权范围内的事项）在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

9.3 质疑、投诉应当采用书面形式，质疑函、投诉书均应明确阐述招标文件、招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

9.4 质疑书面要求

9.4.1 质疑人质疑时须提交质疑函和必要的证明材料，供应商须在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。质疑函至少包括下列主要内容：

- （1）供应商的姓名或名称、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。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

代理人提出质疑和投诉，应当提交供应商签署的授权委托书。

9.5 接收质疑函的方式：质疑人必须以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，质疑人至我中心提交质疑函时必须出示有效证件，法定代表人凭本人有效的居民身份证原件；委托代理人凭法定代表人授权委托书原件（委托授权书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项，供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章）和本人有效的居民身份证原件。

9.6 联系部门：广西新海华工程咨询有限公司监督科。

9.7 联系电话：0772-2828999。

9.8 通讯地址： 柳州市广场路 10 号柳州地王国际财富中心 3 栋 1 单元 49 楼 15-16 号

9.9 现场提交质疑办理业务时间：工作日 8 时 00 分到 12 时 00 分，15 时 00 分到 18 时 00 分，业务时间以外、双休日和法定节假日不办理业务。

9.10 投诉的书面要求

9.10.1 符合《政府采购质疑和投诉办法》（财政部第 94 号令）要求。

二、招标文件

10. 招标文件的构成

- （1）公开招标公告；
- （2）采购需求；
- （3）投标人须知；
- （4）评标方法及评标标准；
- （5）合同主要条款及验收书格式；
- （6）投标文件格式。

11. 投标人的风险

11.1 投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

12. 招标文件的澄清与修改

12.1 投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人必须以书面形式询问采购人或采购代理机构。采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、答复、修改或补充的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间十五日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的供应商。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

12.2 采购人或采购代理机构以书面形式答复投标人询问的问题，除书面答复以外的其他澄清方式及澄清内容均无效。

12.3 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答复、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

12.4 招标文件的澄清、答复、修改或补充都应该通过本采购代理机构以法定形式发布，采购人非通过代理机构，不得擅自澄清、答复、修改或补充招标文件。

12.5 采购人或采购代理机构可以视采购具体情况，延长招标文件提供期限，并在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布公告。

三、投标文件的编制

13. 投标文件的组成

13.1 投标文件由资格文件、报价要求文件、商务技术文件三部分组成。

13.1.1 资格文件

注：以下（1）-（7）各项必须提供并加盖投标人 CA 电子签章、按照第六章格式要求签字，否则其投标无效。

（1）法定代表人身份证明书（必须提供，格式见第六章）；

（2）法定代表人授权委托书（委托代理时必须提供，格式见第六章）；

（3）投标人资格声明函（必须提供，格式见第六章）；

（4）投标人有效主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）（必须提供）；

（5）投标人必须具有有效期内的 CMA 证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目。投标人 CMA 资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件 1 项目总数）不小于 100%（保健食品除外）。投标人按实际逐项填写附件 2 自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】（必须提供）

（6）投标人提供附件 2《2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检资质覆盖情况自查表》、《2025 年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目资质覆盖情况自查表》（必须提供）

（7）本项目专门面向小微企业采购，投标人必须提供以下小微企业证明材料之一：

①中小企业声明函（服务由小微企业承接的必须提供，格式见第六章）；

②残疾人福利性单位声明函（服务由残疾人福利性单位承接的必须提供，格式见第六章）；

③监狱企业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（服务由监狱企业承接的必须提供）；

13.1.2 报价要求文件

注：以下各项必须提供并加盖投标人 CA 电子签章、按照第六章格式要求签字，否则其投标无效。

（1）投标报价明细表（必须提供，格式见第六章）。

13.1.3 商务技术文件

注：以下第（1）至第（3）项必须提供并加盖投标人 CA 电子签章、并按照第六章格式要求签字，否则投标无效。其余各项如有请提供，同时要加盖投标人 CA 电子签章，否则该材料被视为无效。

（1）投标函（必须提供，格式见第六章）；

（2）技术响应表（必须提供，格式见第六章）；

（3）商务响应表（必须提供，格式见第六章）；

（4）投标人自 2023 年 1 月 1 日以来承担承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况（格式见第六章）；

（5）投标人自 2022 年 1 月 1 日以来承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况（格式见第六章）；

（6）投标人自 2022 年 1 月 1 日以来围绕食品抽检工作开展食品安全宣传和风险交流等情况（格式见第六章）；

（7）拟派本项目的服务项目团队成员（格式见第六章）；

（8）实验场所的房产证复印件或所有权证明文件或者有效期内的房屋租赁合同复印件及相关证明材料（如有，格式自拟）；

（9）投标人实验室能力验证报告和证明结果满意的证书的复印件（如有，格式自拟）。

（10）投标人 2024 年参加国家或省级食品监管部门组织的承检机构综合考核情况相关证明材料（如有，格式自拟）；

（11）投标人相关工作制度、开展情况介绍、预包装食品备样再利用率、良好的社会效应等证明材料（如有，格式自拟）；

（12）标投人快速响应保障方案（如有，格式自拟）；

（13）投标人承担本次抽检任务具体工作方案（如有，格式自拟）；

（14）投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 投标文件以及投标人与采购代理机构就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。除签字、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文汉语以外的文字表述的投标文件视同未提供。

14.2 投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，否则视同未响应。

15. 投标报价

15.1 投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

15.2 投标报价是履行合同的最终价格。

15.3 投标文件只允许有一个总报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

16. 投标文件的有效期

16.1 投标截止日期后不得少于 90 天，投标文件应保持有效。有效期不足的投标文件将被拒绝，视为投标无效。

16.2 在特殊情况下，采购人可与投标人协商延长投标书的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。

16.3 投标人可拒绝接受延长有效期要求，同意延长有效期的投标人不能修改投标文件其它内容。

16.4 投标人的投标文件在投标有效期内保持有效；如中标，投标文件至合同履行完毕止均应保持有效。

17. 投标保证金

17.1 投标人须按须知前附表的规定提交投标保证金。

17.2 投标保证金必须从投标人银行账户转出并到达指定银行账户，否则视为无效投标保证金。本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。

17.3 投标保证金的退还均以转账形式退回到投标人银行账户。

17.3.1 未中标人的投标保证金在中标通知书发出后五个工作日内退还。

17.3.2 中标人的投标保证金在合同签订并送达采购代理机构存档后五个工作日内退还。

17.4. 投标保证金不计息。

18、投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

(1) 投标人在投标有效期内撤销投标文件的；

(2) 未按规定提交履约保证金的；

(3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

(4) 中标人无正当理由不与采购人签订合同的；

(5) 将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标采购人同意，将中标项目分包给他人的；

（6）拒绝履行合同义务的；

（7）其他严重扰乱招投标程序的。

19. 电子投标文件的编制、加密要求

19.1 投标人应按本招标文件规定的格式、顺序和广西政府采购云平台“政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”的有关要求编制电子投标文件并进行关联定位，以便评标委员会在评审时，点击评审项可直接定位到该评审项内容；如电子投标文件因内容不完整、投标人未设置或设置关联点错误导致电子投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容，导致评标委员会在评审时做出对投标人不利的评审，所引起的后果由投标人自行承担。

19.2 公开招标文件中规定须由投标人在规定处盖章的，投标人应加盖CA电子签章，否则视为投标无效。

19.3 公开招标文件描述的投标人“签字”是投标人的法定代表人或授权委托代理人的电子签名或电子签章或手写签名或盖章。涉及的法定代表人或授权委托代理人签字的内容，如果投标人没有法定代表人或授权委托代理人电子签名或电子签章，投标人可以线下签字或盖章后扫描上传，否则视为投标无效。

19.4 电子投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须加盖投标人CA电子签章或者法定代表人或授权委托代理人签字。电子投标文件因扫描不清晰或乱码或表达不清所引起的后果由投标人负责。

19.5 电子投标文件所提供的相关材料的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。

19.6 电子投标文件内容无法阅读、识别和判断的，视为未提供。

19.7 电子投标文件的容量大小须符合广西政府采购云平台客户端规定。

19.8 电子投标文件的加密要求

电子投标文件应按广西政府采购云平台客户端软件有关规定加密，否则广西政府采购云平台将拒收，由此造成的风险由投标人承担。

20. 电子投标文件的提交、修改、撤回和解密

20.1 本项目实行“网上投标、电子评标”，投标人应于提交投标文件截止时间前在广西政府采购云平台上提交已经加密的电子投标文件。

20.2 未按规定上传的电子投标文件将被广西政府采购云平台拒收，由此造成电子投标文件解密失败或被误投的风险由投标人自行承担。

19.3 投标人应当在提交截止时间前完成电子投标文件的提交，提交截止时间前可

以补充、修改或者撤回电子投标文件。补充或者修改电子投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改、加密后重新传输提交。提交截止时间前未完成传输的，视为撤回电子投标文件。提交截止时间后上传的文件，将被广西政府采购云平台拒收。

20.4 电子投标文件成功提交后，投标人可自行打印投标文件接收回执。

20.5 截标后，广西政府采购云平台电子交易平台自动提取所有投标人的电子投标文件，采购代理机构向各投标人发出解密通知，投标人须在采购代理机构开启解密标书后 30 分钟内对上传广西政府采购云平台的投标文件进行解密。

非广西政府采购云平台技术原因造成的投标人超过解密时限未完成解密的，或投标文件无法解密或解密失败，视为投标人放弃投标，投标无效。

21. 投标无效的情形

21.1 实质上没有响应招标文件要求和条件的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤消不合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标，除资格证明文件外经评标委员会认定属于 28. 澄清问题的形式规定情形的，应当允许其在评标结束之前通过广西政府采购云平台进行澄清或者补正，澄清或者补正投标文件必须以书面形式进行。限期内不补正或经补正后仍不符合招标文件要求的，应认定其投标无效。投标人澄清、补正投标文件后，不影响评标委员会对其投标文件所作的评价和评分结果。

21.1.1 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) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (6) 投标人在线制作电子投标文件时填写的报价金额与解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额不一致并拒绝按公开招标文件要求接受调整的；
- (7) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

21.1.2 在资格性审查时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 资格证明文件不全的，或者不符合招标文件标明的资格要求的；
- (2) 无法定代表人或其授权委托代理人签字，或未提供法定代表人授权委托书或者填写项目不齐全的；
- (3) 委托代理人与法定代表人授权委托书中的代理人不符的。

21.1.3 在符合性评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 投标有效期、服务期限、付款方式等商务条款不能满足招标文件要求的；
- (2) 投标人就采购需求中标记“▲”符号的实质性响应内容发生负偏离一项以上的；
- (3) 投标技术方案不明确，存在一个或一个以上备选（替代）投标方案的；
- (4) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

（5）报价超出最高限价，或者超出采购预算金额的；

（6）投标报价具有选择性，或者开标价格与投标文件承诺的优惠（折扣）价格不一致的；

（7）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当通过广西政府采购云平台发起询标函，要求其在评标现场合理的时间内通过广西政府采购云平台提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人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。

21.1.4 在评审时有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名（获取文件）的 IP 地址一致的；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同的投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一个人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互混装。

21.1.5 被拒绝的投标文件为无效。

21.2 特别说明

21.2.1 广西政府采购云平台如对电子化开评标程序有调整的，按调整后的程序操作。

21.2.2 评审在严格保密的情况下进行，任何一方不得透露与评审有关的其他投标人的技术资料、价格和其他信息。

21.3 可中止电子交易活动的情形

采购过程中出现以下情形，导致广西政府采购云平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购代理机构可中止电子交易活动：

21.3.1 广西政府采购云平台发生故障而无法登录访问的；

21.3.2 广西政府采购云平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

21.3.3 广西政府采购云平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

21.3.4 病毒发作导致不能进行正常操作的；

21.3.5 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

出现前款规定情形，不影响采购公平、公正性的，采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动，也可以决定某些环节以纸质形式进行；影响或可能影响采购公平、公正性的，应当重新采购。

四、开标

22. 开标准备

22.1 采购代理机构按公开招标文件规定的时间、地点通过“广西政府采购云平台”组织开标、开启解密电子投标文件，所有投标人均应当准时在线出席开标会。投标人因

未在线参加开标而导致电子投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自行承担。

23. 开标程序

23.1 开标会由采购代理机构主持；

23.2 截标后，广西政府采购云平台电子交易平台自动提取所有投标人的电子投标文件，采购代理机构向各投标人发出解密通知，投标人须在采购代理机构开启解密标书后30分钟内对上传广西政府采购云平台的投标文件进行解密。非广西政府采购云平台技术原因造成的投标人超过解密时限未完成解密的，或投标文件无法解密或解密失败，视为投标人放弃投标，投标无效。

23.3 电子投标文件解密结束，开启报价要求文件。投标人在线制作投标文件时填写的报价金额与解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额不一致的，以解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额为准，投标人拒绝接受此调整的，按无效投标处理。

23.4 公开报价；

23.5 报价确认：采购代理机构开启签字时段，投标人应及时通过CA证书对报价记录表进行确认。未在规定时间内确认的，视同认可开标结果；

23.6 开标会结束。

五、资格性审查

24. 采购人应当依法对投标人的资格进行审查。

25. 合格投标人不足三家的，不得评标。

六、评标

26. 组建评标委员会

26.1 本项目评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

27. 评标的方式

27.1 本项目采用不公开方式评标，评标的依据为招标文件和投标文件。

28. 评标程序

28.1 符合性审查

（1）评标委员会审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。

（2）评标委员会将根据投标人的投标文件进行审查、核对，如有疑问，评标委员会将通过广西政府采购云平台，以询标函的方式要求投标人在线对相关问题进行澄清或者说明。

28.2 投标文件的比较和评价

（1）各投标人的技术得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

（2）评标委员会完成评标后，评委对各部分得分汇总，计算出本项目最终得分等。评标委员会按评标标准推荐中标候选人同时起草评标报告。

29. 澄清问题的形式

29.1 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，评标委员会应当通过广西政府采购云平台发起电子询标函，以书面形式要求投标人在规定的时间内作出必要的澄清、说明或者补正。

29.2 投标人应当在规定时间内通过广西政府采购云平台进行澄清、说明或者补正，并加盖投标人 CA 电子签章。投标人的澄清、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。

29.3 投标人超过规定时间或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视该投标文件无效。

30. 错误修正

30.1 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（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）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。评标委员会通过广西政府采购云平台发起询标函，投标人在规定时间内通过广西政府采购云平台确认，投标人的确认应当加盖投标人 CA 电子签章。修正后的报价按照 87 号令第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

31. 评标原则和评标方法

31.1 评标原则。评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

31.2 本项目评标方法是综合评分法，具体评标内容及评标标准等详见第四章：评标方法及评标标准。

32. 评标过程的监控

32.1 本项目评标过程实行全程录音、录像监控（或政府采购监督管理部门工作人员进行现场监督），投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

七、评标结果

33. 采购人或者采购代理机构核对评标结果。

34. 采购人或者采购代理机构在公告中标结果的同时，对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分法评审的，还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

35. 采购人或者采购代理机构在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人，采购人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，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

36. 采购人或采购代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在中国政府采购网、广西壮族自治区政府采购网、柳州市政府采购网发布中标公告。在发布中标公告的同时，向中标人发出中标通知书。

37. 在中标通知书发出前，采购人或采购代理机构应当对中标人信用进行查询，并按照信用信息使用规则处理。

38. 投标人对中标公告有异议的，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑，并及时索要书面回执。

39. 采购人或采购代理机构（采购代理机构应当按照有关规定就采购人委托授权范围内的事项）在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

八、签订合同

40. 合同授予标准

40.1 合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力，综合评分排名第一的投标人。

41. 签订合同

41.1 中标人接到中标通知书后，应按有关规定与采购人签订合同。

41.2 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人或采购代理机构应将该情况报政府采购监督管理部门，从合格的中标候选人中另行确定中标人或重新开展政府采购活动。

九、代理服务收费标准及缴费账户详见“供应商须知前附表”，供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

第四章 评标方法及评标标准

评标方法及评标标准
(分标 1、2 评分标准)

一、评标原则

(一) 评委构成：本招标采购项目的评委分别由依法组成的评审专家、采购人代表共五人或以上单数构成，其中专家人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。

(二) 评标依据：评委将以招投标文件为评标依据，对投标人的价格、技术、业绩等方面按百分制打分。

(三) 评标方式：以封闭方式进行。

(四) 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当通过广西政府采购云平台发起询标函，要求其在评标现场合理的时间通过广西政府采购云平台提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人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。

二、评标方法

(一) 对进入详评的，采用百分制综合评分法。

(二) 计分办法（分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入）：

序号	评分类型	评分标准	分值
1	报价	(1) 以进入综合评分环节的最高的优惠率为评标基准优惠率，评标基准优惠率报价得分为 10 分。 (2) 报价（优惠率）得分计算公式： 某投标人优惠率得分=（1-基准优惠率）/（1-某投标人优惠率） ×10 分 注意：专门面向小微企业的采购的项目不予价格扣除。	10 分
2	商务分	评审因素	商务分（满分 15 分）
2.1	承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况	近2年（自2023年1月1日起，以合同签订时间或委托书时间为准）承担过市级及以上食品执法抽检任务（指监督抽检和评价性抽检），且出具市级及以上执法抽检报告情况 报告数量大于8000份（含）的，得9分； 报告数量6000份（含）-8000份（不含）的，得6分； 报告数量3000份（含）-6000份（不含）的，得3分； 报告数量少于3000份（不含）的，得0分。 投标人成立时间不足2年的，从成立当月起计算报告数量。（	9

		投标人须填报执法抽检报告清单，未提供的不得分。）	
2.2	承担食品 应急或专 项抽检任 务及类似 项目情况	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 近3年（自2022年1月1日起，以合同签订时间或委托书时间为准）承担食品应急或专项抽检任务情况： 承担过中央转移支付或省级食品应急或专项抽检任务，得3分；承担过地市级食品应急或专项抽检任务，得2分；不符合上述要求的，得0分。 （供应商须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件，不具备类似业绩或未提供有效证明文件的不得分。）	3
2.3	围绕食品 抽检工作 开展的食 品安全宣 传和风险 交流等情 况	近3年（自2022年1月1日起）围绕食品抽检工作开展的食物安全宣传和风险交流等情况： 配合开展食物安全宣传和风险交流等相关工作3次及以上的，得3分； 配合开展食物安全宣传和风险交流等相关工作1-2次的，得2分；未开展的，得0分。 （投标人须提供相关证明材料，证明材料为任务书、新闻稿等，不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的不得分）。	3
3	技术分	评审因素	技术分 （满分 75分）
3.1	项目人员	对拟指派的项目团队的人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评议，其中： （1）独立抽样人员达到15人，得4分；6-14人，得2分；1-5人，得1分。 （2）食品检验业务工作满2年及以上相关人员达到60人，得4分；40-59人，得2分；20-39人，得1分。 （3）食品检验业务工作满2年及以上的食品或化学领域中级及以上技术职称人员达到13人，得5分；10-12人，得3分；	16

		6-9人，得1分。 （4）有从事统计分析、抽检结果信息公布的人员，得3分。不符合上述要求的，得0分。 （投标人须提供人员清单。相关人员须提供社保记录、职称证书、专家证书/聘书等证明材料，未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。（2）-（3）符合要求的人员可同时计入打分）	
3.2	实验场所	拟用于开展本项目食品安全抽检工作实验室面积： 4000（含）平方米以上，得3分； 3000（含）-4000（不含）平方米，得2分； 2000（含）-3000（不含）平方米，得1分； 不符合上述要求的，得0分。 （投标人须提供实验场所的房产证复印件或所有权证明文件或者有效期内的房屋租赁合同复印件及相关证明材料，未达到上述要求或未提供有效证明文件的不得分。）	3
3.3	实验室能力验证情况	（1）近3年（自2022年1月1日起）参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证情况： 获得不少于30项满意结果的，得4分； 获得不少于20项满意结果的，得2分； 获得不少于10项满意结果的，得1分； 不符合上述要求的，得0分。 （2）近3年（自2022年1月1日起）参加政府部门组织的食品检测项目的实验室能力验证情况： 获得不少于5次满意结果的，得4分； 获得不少于3次满意结果的，得2分； 获得不少于1次满意结果的，得1分； 不符合上述要求的，得0分。 （投标人须提供能力验证报告和证明结果满意的证书的复印件，不具备上述能力或未提供有效证明文件的不得分。）	8
3.4	承检机构考核情况	投标人2024年参加国家或省级食品监管部门组织的承检机构综合考核情况：	10

		综合考核评价得分：90分以上（含），得10分； 综合考核评价得分：80分（含）-90分（不含），得5分； 综合考核评价得分：80分（不含）以下，不得分； 在盲样考核中有可疑、不满意或不合格结果的，不论排名高低均不得分。 （提供相关证明文件复印件并加盖投标人单位公章，否则不计分）	
3.5	合格备份样品再利用工作情况	（投标人按实际工作情况应答，各分项间得分可累加） （1）已建立抽检合格备份样品再利用工作制度机制的，得1分； （2）已开展预包装食品抽检合格备份样品再利用工作的，再利用率达到60%（含）以上的得4分，再利用率为30%（含）-60%（不含）的得2分，低于30%的得1分； （3）开展的合格备份样品再利用工作取得良好社会效果（如媒体报道、受益方出具的感谢信等）的，得1分； 不符合上述要求的，得0分。 （投标人需提供相关工作制度、开展情况介绍、预包装食品备样再利用率、良好的社会效应等证明材料。备样再利用方式包括捐赠、拍卖、义卖等方式。）	6
3.6	快速响应保障方案	（供应商按实际工作情况应答，各分项间得分不累加） 为有效应对突发事件，投标人应具备快速响应保障能力。评委根据投标人提供的快速响应保障方案（包括但不限于：快速到达采购人指定工作地点、快速响应采购人提出的其他工作要求、布局或建设检测实验室方案、压缩抽样后等候送检的时间间隔、提高检测效率保障等）进行综合评审，判定投标人的快速响应保障能力，并独立打分。不符合招标文件要求或不提供的不得分。 ①（2分）方案内容不完整，缺乏可操作性的，得2分； ②（3分）方案内容全面性、科学性、有效性有欠缺，可操作性不强的，得3分； ③（4分）方案内容较全面，较科学，较有效，可操作性较强的，得4分； ④（8分）方案全面完整，科学合理，保障措施有力，时	8

		效性、可操作性强的，得8分；	
3.7	工作方案	评标委员会根据投标人提供的所投产品包的食品安全监督抽检实施方案[内容包含但不限于：①工作原则；②工作内容（抽样人员培训、抽样区域、抽检品种、检验项目、检验方法、进度安排、质量控制）；③工作纪律、工作要求、数据录入和报送，相关列表等；④应急抽检方案]进行评定并独立打分，不满足招标文件要求得0分。 ①（8分）：能够理解本项目的特点；提出了基本可行的技术方案； ②（16分）：较准确理解本项目的特点；能够把握本项目的技术重点和难点；提出较完整可行的技术方案； ③（24分）：准确理解本项目的特点；很好地把握本项目的技术重点和难点；提出完整可行的技术方案；方案全面、准确、科学合理。	24
总得分=1+2+3			

三、中标标准及中标候选人推荐原则

本项目接受投标人对本项目所有分标进行投标，但只允许中一个分标，评标顺序为：分标 1-2。

评标委员会将根据综合得分由高到低排列次序（得分相同时，以投标价格优惠率由高到低顺序排列；得分相同且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列）并推荐综合得分第一名为中标候选供应商。招标采购单位应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人，分标 1 中标人不推荐为分标 2 的中标人，依次类推。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同的，采购人或采购代理机构应将该情况报政府采购监督管理部门，从合格的中标候选人中另行确定中标人或重新开展政府采购活动。

在中标通知书发出前，采购人或采购代理机构应当对中标人信用进行查询，并按照信用信息使用规则处理。当中标人属于信用信息使用规则中应被拒绝参与政府采购活动的情形时，采购人或采购代理机构应将该情况报政府采购监督管理部门，从合格的中标候选人中另行确定中标人或重新开展政府采购活动。

第五章 合同主要条款格式及广西壮族自治区政府采购项目合同验收 书格式

合同使用说明：1. 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标人投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

柳州市政府采购合同（格式）

采购单位（甲方）： 项 目 编 号：

供 应 商（乙方）： 项 目 名 称：

签 订 地 点： 签 订 时 间： _____ 年 _____ 月 _____ 日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典（合同编）》等法律、法规规定，按照招投标文件规定条款和中标服务商承诺，甲乙双方签订本合同。

1. 成交内容

1.1 服务名称：详见合同附件中报价表

1.2 数量：

1.3 技术参数：详见合同附件中报价服务资料表及澄清函（报价服务资料表与澄清函不一致的以澄清函为准）

2. 合同金额

2.1 食品抽样检验服务价格应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定金区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费（2013）16号）的规定和乙方的价格优惠率执行。合同所涉及的价格优惠率见乙方提交的《投标报价明细表》，为：%。

2.2 乙方的单项检验费用=检验指导价×(1-乙方价格优惠率)。

2.3 本招标项目 分标的最终合同金额为：人民币(¥元)，具体的抽检产品及抽检批次由甲方根据监管实际情况及乙方的价格优惠情况确定(但不得少于该分标要求抽检批次的下限)，但必须大于或等于预算批次；中标人价格优惠金额，可以根据需要增加抽检批次，直至用完合同金额为止。

2.4 相关费用(包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等)。

2.5 合同合计金额包括完成本项目采购要求、人员要求所产生的全部费用。如招投标文件对其另有规定的，从其规定。

3. 成果交付要求

3.1 成果交付期限：

3.2 成果交付地点（或服务地点）：

3.3 乙方必须按报价文件承诺的服务投标条款向甲方提供服务。

4. 产权

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

4.2 乙方保证所交付服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。如乙方所交付服务有产权瑕疵的，视为乙方违约，按照本合同第 9.3 项的约定处理。但在已经全部支付完合同款后才发现有产权瑕疵的，乙方除了支付违约金，还应赔偿甲方由此产生的一切损失，并承担因产权瑕疵而侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权所产生的一切法律责任。

5. 技术资料

5.1 甲方应向乙方提供甲方自身现有或掌握的、提交服务成果所必需的有关数据、资料等。但甲方没有义务负责向乙方提供自身不掌握的相关数据、资料等。

5.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

6. 验收

6.1 乙方应对提交的服务成果作出全面检查和整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，清单应随提交的服务成果交给甲方。

6.2 乙方在指定地点提交服务成果后，甲方应组织专家进行评审。

6.3 对复杂的服务，甲方可请国家认可的专业机构参与验收，并由其出具验收报告，相关费用由甲方承担。

7. 合同款支付

7.1 付款方式：（1）财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后 10 个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的 80%，待全部检测项目完成后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后 10 个工作日内向中标人支付剩余合同金额的 20%。

（2）抽检不合格率不得低于 4%。若中标人达到工作要求，则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求，则采购人按以下比例支付部分中标金额：

不合格率 4%以上支付中标金额 100%；

不合格率 3.5%（含）-4%（不含）支付中标金额 95%；

不合格率 3%（含）-3.5%（不含）支付中标金额 90%；

不合格率 2.5%（含）-3%（不含）支付中标金额 85%；

不合格率 2.5%以下支付中标金额 80%。

7.2 支付合同款时，由甲方按照合同约定向采购单位提交《政府采购履约验收证明和资金支付申请表》等完整且合格的支付申请材料；采购单位报市财政局进行核准后按财政国库直接支付程序将款项直接支付给供应商。

7.3 政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，可以视具体情况书面通知采购人暂停采购活动，并延期支付合同款。

8. 违约责任

8.1 甲方无正当理由拒收服务的，甲方向乙方偿付拒收服务费总值的百分之五违约金。

8.2 甲方无故逾期接收和办理服务费支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

8.3 乙方逾期交付服务的，乙方应按逾期提供服务总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付服务费中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值 5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

9. 不可抗力事件处理

9.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

9.2 不可抗力事件发生后，不能履行合同的一方应以书面形式通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

9.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

10. 合同争议的解决

10.1 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为广西柳州市。

11. 合同生效及其它

11.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

11.2 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经市财政部门审批，并签书面补充协议报柳州市财政局政府采购监督管理科部门备案，补充协议方可生效并作为主合同不可分割的一部分。

11.3 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等效力：

- （1）中标通知书
- （2）投标项目采购需求
- （3）公开招标文件的更改通知（如有请提供）
- （4）投标函
- （5）投标报价表
- （6）投标服务资料表
- （7）商务条款偏离表
- （8）中标供应商澄清函（如有请提供）
- （9）其他与本合同相关的资料（如有请提供）

（10）乙方根据甲方的委托服务事项制定出本服务分项标准，与甲方协商同意后作为本合同的必备附件

（11）双方可对本合同的条款进行修订更改或补充，但应书面签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力并作为本合同不可分割的一部分

11.4 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国合同法》有关条文执行。

11.5 本合同一式五份，具有同等法律效力，甲乙双方各执二份，采购代理机构存档一份。

甲方（章） 年 月 日	乙方（章） 年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：

经办人：
年 月 日

广西壮族自治区政府采购项目合同验收书（格式）

根据政府采购项目（采购合同编号： ）的约定，我单位对（项目名称）政府采购项目中标供应商（公司名称）提供的服务进行了验收，验收情况如下：

验收方式：		☐ 自行验收 ☐ 委托验收		
序号	名称	服务内容、标准	数量	金额
合 计				
合计大写金额：				
服务开始日期		合同验收日期		
验收具体内容	（应按采购合同、采购文件、投标响应文件及验收方案等进行验收；并核对中标供应商配备的服务人员数量、人员素质、服务规范要求等方面是否达到合同约定。可附件）			
验收小组意见	验收结论性意见：			
	有异议的意见和说明理由： 签字：			
验收小组成员签字：				
监督人员或其他相关人员签字：				
或受邀机构的意见（盖章）：				
中标供应商负责人签字或者盖章： 采购人或受托机构的意见（盖章）：				
联系电话： 年 月 日 联系电话： 年 月 日				

备注：本验收书一式三份（采购人一份、中标人一份、采购代理机构一份）

第六章 投标文件格式

投标人提交电子投标文件须知

参与电子标的投标人必须为广西政府采购云平台的正式供应商且申领 CA 证书，各供应商应在开标前及时完成平台注册、CA 证书申领、CA 证书绑定、下载投标客户端，熟悉并掌握广西政府采购云平台电子标系统操作。

- 一、投标人应保证全部声明和问题的回答是真实的和准确的。
- 二、评标委员会将应用投标人提交的资料作出自己的判断。
- 三、投标人提交的材料将在一定期限内被保密保存，不予退还。
- 四、电子投标文件编制格式及规范要求：

（一）投标文件应使用广西政府采购云平台客户端软件，并按照本公开招标文件和广西政府采购云平台要求编制并加密投标文件。未按规定加密的投标文件，广西政府采购云平台将拒收。

（二）投标文件制作并加密完成后应在广西政府采购云平台上传完成。

（三）投标文件应使用 CA 证书进行电子签章。在签章时，投标人应注意 CA 电子签章的位置，如因 CA 电子签章遮挡重要、关键信息导致评标委员会作出对投标人不利评审的，后果由投标人负责。

（四）投标人应准确设置评审关联点。未设置或设置错误导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任。

（五）投标文件所提供的相关材料的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。

（六）投标文件内容无法阅读、识别和判断的，视为未提供。

（七）投标文件的容量大小须符合广西政府采购云平台规定。

五、投标人在使用广西政府采购云平台进行投标过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电平台技术支持热线咨询，联系方式：95763。

六、特别说明

（一）投标文件中须加盖公章部分均采用投标人 CA 电子签章，否则视为投标无效。

（二）公开招标文件描述的投标人“签字”是投标人的法定代表人或授权委托代理人的电子签名或电子签章或手写签名或盖章。涉及的法定代表人或授权委托代理人签字的内容，如果投标人没有法定代表人或授权委托代理人电子签名或电子签章，投标人可以线下签字或盖章后扫描上传，否则视为投标无效。

一、资 格 文 件 格 式

资格文件目录：

目 录

- （1）法定代表人身份证明书（**必须提供**，格式见第六章）；
- （2）法定代表人授权委托书（**委托代理时必须提供**，格式见第六章）；
- （3）投标人资格声明函（**必须提供**，格式见第六章）；
- （4）投标人有效主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）（**必须提供**）；
- （5）投标人必须具有有效期内的 CMA 证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目。投标人 CMA 资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件 1 项目总数）不小于 100%（保健食品除外）。投标人按实际逐项填写附件 2 自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】（**必须提供**）
- （6）投标人提供附件 2《2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检资质覆盖情况自查表》、《2025 年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目资质覆盖情况自查表》（**必须提供**）
- （7）本项目专门面向小微企业采购，投标人**必须提供**以下小微企业证明材料之一（其余分标如有请提供）：
 - ①中小企业声明函（服务由小微企业承接的**必须提供**，格式见第六章）；
 - ②残疾人福利性单位声明函（服务由残疾人福利性单位承接的**必须提供**，格式见第六章）；
 - ③监狱企业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（服务由监狱企业承接的**必须提供**）；

（1）法定代表人身份证明书格式（必须提供）：

法定代表人身份证明书

单位名称：_____
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。

投标人（CA 电子签章）：_____
法定代表人（签字）：_____
日期：_____年 月 日

法定代表人第二代居民身份证
（正面）

法定代表人第二代居民身份证
（背面）

注：此项材料必须以 PDF 格式上传。

（2）法定代表人授权委托书格式（委托代理时必须提供）：

法定代表人授权委托书

致：柳州市市场监督管理局、广西新海华工程咨询有限公司：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托_____（姓名）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、转为其他方式采购、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

被授权人（签字）：_____ 法定代表人（签字）：_____

被授权人所在部门：_____ 被授权人职务：_____

被授权人身份证号码：_____

投标人（CA 电子签章）：_____

日期：_____年____月____日

委托代理人第二代居民身份证
（正面）

委托代理人第二代居民身份证
（背面）

注：此项材料必须以 PDF 格式上传。

（3）投标人资格声明函格式（必须提供）：

投标人资格声明函

致：柳州市市场监督管理局、广西新海华工程咨询有限公司：

我方自愿参加_____项目（项目编号：_____）的政府采购活动，并郑重承诺我方符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

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

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

特此声明！

法定代表人或委托代理人（签字）：_____

投标人（CA 电子签章）：_____

日期：_____年____月____日

注：此项材料必须以 PDF 格式上传。

（4）投标人有效主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）（**必须提供**）

（5）投标人必须具有有效期内的 CMA 证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目。投标人 CMA 资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件 1 项目总数）不小于 100%（保健食品除外）。投标人按实际逐项填写附件 2 自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】（**必须提供**）

（6）投标人提供附件 2《2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检资质覆盖情况自查表》、《2025 年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目资质覆盖情况自查表》（**必须提供**）

格式详见招标文件第二章 采购需求附件 2

（7）本项目专门面向小微企业采购，投标人必须提供以下小微企业证明材料之一：

①中小企业声明函格式：

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，本公司参加柳州市市场监督管理局的柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）活动，服务全部由符合政策要求的小微企业承接。相关企业的具体情况如下：

1. _____（标的名称），属于_____（填写采购文件中明确的所属行业，详见本声明函“注”第2点）；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_____（小型企业、微型企业）；

2. _____（标的名称），属于_____（填写采购文件中明确的所属行业，详见本声明函“注”第2点）；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_____（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。

投标人（CA 电子签章）：_____

日期：_____年 月 日

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传；

2. 投标人出具的《中小企业声明函》中填写的“所属行业”应与采购文件明确的“所属行业”内容一致。

采购标的对应的小微企业划分标准所属行业：其他未列明行业。

3. 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

4. 为方便投标人识别企业规模类型，投标人可使用工业和信息化部组织开发的中小企业规模类型自测小程序生成企业规模类型测试结果。

自测小程序链接：<https://baosong.miit.gov.cn/ScaleTest>

5. 投标人须按上述格式要求如实填写中小企业声明函，并对该声明函的真实性负责，否则不得享受相关中小企业扶持政策；

6. 中标人依法享受小微企业扶持政策的，采购代理机构将在中标结果公告中公告其《中小企业声明函》；

7. 中小微企业划型标准附表（若附表有变动，按最新政策执行）：

中小微企业划型标准

行业名称	指标名称	计量单位	中型	小型	微型
农、林、牧、渔	营业收入(Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$

仓储业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq X < 1000$	$X < 100$
	资产总额(Z)	万元	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Y < 5000$	$Y < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Y < 100$
其他未列明行业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

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

②残疾人福利性单位声明函（服务由残疾人福利性单位承接的必须提供）：

残疾人福利性单位声明函

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（CA 电子签章）：

日 期：

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传；

2. 中标人声明为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督；

3. 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

③监狱企业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（服务由监狱企业承接的必须提供）

注：请以 PDF 格式提供并加盖投标人 CA 电子签章。

二、报 价 要 求 文 件 格 式

报价要求文件目录：

目 录

（1）投标报价明细表（必须提供）	
------------------------	--

(1) 投标报价明细表格式（必须提供）：

投标报价明细表

项目名称：

项目编号：

分标号：

单位：%

项目名称	报价方式	投标优惠率（%）	备注
柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务（重）	固定总价（服务总价）		

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传；

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人 CA 电子签章或者由法定代表人或授权委托代理人签字或盖章，否则其投标作无效标处理；

3. 投标费用包括包括检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等，费用包干；

4. 投标人按价格优惠率进行报价。

结算费用支付计算方法：每批次抽样检测费用（含购样费）计费基准价≤900 元；
采购人实际支付每批次抽样检测费用（含购样费）=计费基准价×（1-价格优惠率）。

5. 本项目两个分标的固定总价为分标预算价分别为：

分标 1：人民币捌拾叁万贰仟元整（¥832000.00 元）；

分标 2：人民币柒拾万元整（¥700000.00 元）；

6. 本项目接受投标人对本项目所有分标进行投标，但只允许中一个分标，评标顺序为：分标 1-2。投标人如对多个分标进行投标需按分标来提交投标报价明细表。

法定代表人或委托代理人（签字）：

投标人（CA 电子签章）：

日期： 年 月 日

三、商务技术文件格式

商务技术文件目录：

目 录

- （1）投标函（必须提供，格式见第六章）；
- （2）技术响应表（必须提供，格式见第六章）；
- （3）商务响应表（必须提供，格式见第六章）；
- （4）投标人自 2023 年 1 月 1 日以来承担承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况（格式见第六章）；
- （5）投标人自 2022 年 1 月 1 日以来承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况（格式见第六章）；
- （6）投标人自 2022 年 1 月 1 日以来围绕食品抽检工作开展食品安全宣传和风险交流等情况（格式见第六章）；
- （7）拟派本项目的服务项目团队成员（格式见第六章）；
- （8）实验场所的房产证复印件或所有权证明文件或者有效期内的房屋租赁合同复印件及相关证明材料（如有，格式自拟）；
- （9）投标人实验室能力验证报告和证明结果满意的证书的复印件（如有，格式自拟）...
- （10）投标人 2024 年参加国家或省级食品监管部门组织的承检机构综合考核情况相关证明材料（如有，格式自拟）；
- （11）投标人相关工作制度、开展情况介绍、预包装食品备样再利用率、良好的社会效应等证明材料（如有，格式自拟）；
- （12）投标人快速响应保障方案（如有，格式自拟）；
- （13）投标人承担本次抽检任务具体工作方案（如有，格式自拟）；
- （14）投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。

(1) 投标函格式（必须提供）：

投 标 函

致：柳州市市场监督管理局、广西新海华工程咨询有限公司：

根据贵方_____项目的招标公告(项目编号：_____所投分标：_____），我方_____（姓名及职务）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称）提交电子投标文件，包括：资格文件、报价要求文件、商务技术文件三部分。

据此函，授权代表宣布同意如下：

1. 已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2. 在投标之前已经与贵方进行了充分的沟通，完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 本投标有效期自投标截止日期后_____天（日历天）（不得少于 90 天，否则投标无效）。

4. 如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，本投标人将按招标文件及政府采购法律、法规的规定履行责任和义务。

5. 同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或资料，并承诺我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

6. 我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

7. 以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

8. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____邮编：_____电话：_____

传真：_____投标人代表姓名：_____职务：_____

投标人名称(全称)：_____

开户银行：_____账号：_____

法定代表人或委托代理人（签字）：_____

投标人（CA 电子签章）：_____

日期：_____年____月____日

注：此项材料必须以 PDF 格式上传。

（2）技术响应表格式（必须提供）：

技术响应表

项目名称：

项目编号：

分标号：

项目要求及技术需求			
项目	招标文件要求	投标文件响应情况	偏离说明
1			
2			
3			
...			

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传。

2. 投标人应根据招标文件“第二章 采购需求中的项目要求及技术需求”，逐条说明所提供服
务对招标文件的服务内容要求作出实质性响应的情况，并填写偏离说明。具体响应内容优于招
标文件要求的请在“偏离说明”一栏填写“正偏离”，具体响应内容满足招标文件要求的填写
“无偏离”，具体响应内容低于招标文件要求的填写“负偏离”；

3. 投标人就标记“▲”符号的实质性响应内容发生负偏离一项以上的，视为投标无效。

法定代表人或委托代理人签字：_____

投标人（CA 电子签章）：_____

日期：_____ 年 月 日

（3）商务响应表格式（必须提供）：

商务响应表

项目名称：

项目编号：

分标号：

项目	招标文件要求	偏离说明	投标人的承诺或说明
二、商务要求			
服务期限			
服务地点			
任务委托			
付款条件			
其他商务要求			
报价要求			
基本要求			
承检机构服务要求			
其他要求			
违约责任			

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传。

2. 应对照公开招标文件“第二章《采购需求》”中的商务要求内容，逐条说明所提供服务已对公开招标文件的相应条款做出响应，并申明与相应条款的偏离说明。具体响应内容优于公开招标文件要求的请在“偏离说明”一栏填写“正偏离”，具体响应内容满足公开招标文件要求的填写“无偏离”，具体响应内容低于公开招标文件的填写“负偏离”；

3. 投标人就标记“▲”符号的实质性响应内容发生负偏离一项以上的，视为投标无效。

法定代表人或委托代理人（签字）：

投标人（CA 电子签章）：

（4）投标人自 2023 年 1 月 1 日以来承担承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况（如有）：

序号	项目名称	委托方名称	合同签订日期	任务级别	页码
				（国家级/中央转移支付/省级/地市级）	

附：执法抽检报告清单

序号	委托方名称	项目名称	报告编号	报告日期	备注

投标人（CA 电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：此项材料如有请以 PDF 格式上传。

(5) 投标人自 2022 年 1 月 1 日以来承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况（如有）：

序号	项目名称	委托方名称	合同签订日期	任务级别	页码
				（国家级/中央转移支付/省级/地市级）	

投标人（CA 电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：此项材料如有请以 PDF 格式上传。

（6）投标人自 2022 年 1 月 1 日以来围绕食品抽检工作开展食品安全宣传和风险交流等情况（如有）：

序号	活动时间	活动情况	页码

投标人（CA 电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：此项材料如有请以 PDF 格式上传。

(7) 拟派本项目的服务项目团队成员格式：

拟派本项目的服务项目团队成员

序号	姓名	年龄	职称	专业	食品检验工作年限	拟任职岗位	专家级别 (国家级/省级/ 行业/其他)	备注

投标人（CA 电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：

1. 独立抽样人员、统计分析人员、抽检结果信息公布人员须明确注明；
2. 须按评分细则要求提供相关人员社保记录、职称证书、专家证书/聘书等证明材料，材料的顺序应与人员名单顺序一致；同时加盖单位公章，否则证明无效。
- 3、“国家级专家”指院士或获得相关部委颁发专家证书/聘书的人员；“省级专家”指获得省级政府部门、部委局直属单位颁发专家证书/聘书的人员；“行业专家”指获得行业协会颁发专家证书/聘书的人员。

在填写时，如本表格不适合投标人的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

（8）实验场所的房产证复印件或所有权证明文件或者有效期内的房屋租赁合同复印件及相关证明材料（如有，格式自拟）；

（9）投标人实验室能力验证报告和证明结果满意的证书的复印件（如有，格式自拟）。

（10）投标人 2024 年参加国家或省级食品监管部门组织的承检机构综合考核情况相关证明材料（如有，格式自拟）；

（11）投标人相关工作制度、开展情况介绍、预包装食品备样再利用率、良好的社会效应等证明材料（如有，格式自拟）；

（12）投标人快速响应保障方案（如有，格式自拟）；

（13）投标人承担本次抽检任务具体工作方案（如有，格式自拟）；

（14）投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。