

# 泌阳县市场监督管理局 2025 年度 食品安全监督抽检项目

## 招标文件

项目编号：泌财公开采购-2025-41



采 购 人：泌阳县市场监督管理局

代理机构：河南中晟工程咨询有限公司

日 期：二 〇 二 五 年 二 月

# 目 录

|     |               |
|-----|---------------|
| 第一章 | 招标公告          |
| 第二章 | 招标需求          |
| 第三章 | 投标人须知         |
|     | 投标人须知前附表      |
|     | 一. 说明         |
|     | 二. 招标文件       |
|     | 三. 投标文件的编制    |
|     | 四. 投标文件的上传、递交 |
|     | 五. 开标         |
|     | 六. 评标         |
|     | 七. 定标         |
|     | 八. 合同授予       |
| 第四章 | 评标办法及评分标准     |
| 第五章 | 政府采购合同主要条款    |
| 第六章 | 投标文件格式        |

# 第一章 招标公告

## 泌阳县市场监督管理局 2025 年度食品安全监督抽检项目

### 招标公告

#### 项目概况：

泌阳县市场监督管理局 2025 年度食品安全监督抽检项目 采购项目的潜在投标人应在驻马店市公共资源交易中心（<http://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/>）”网站）获取招标文件，并于 2025 年 03 月 31 日 09 点 00 分（北京时间）前提交投标文件。

#### 一、项目基本情况

1. 项目编号：泌财公开采购-2025-41
2. 项目名称：泌阳县市场监督管理局 2025 年度食品安全监督抽检项目
3. 采购方式：公开招标
4. 预算金额：3000000.00 元（最终以采购人的实际需求为准）

最高限价（如有）：3000000.00 元

| 序号 | 包号                  | 包名称                              | 预算金额<br>(元) | 包最高限价<br>(元) |
|----|---------------------|----------------------------------|-------------|--------------|
| 1  | 泌财公开采购<br>-2025-41A | 泌阳县市场监督管理局2025年<br>度食品安全监督抽检项目A包 | 272727.27   | 272727.27    |
| 2  | 泌财公开采购<br>-2025-41B | 泌阳县市场监督管理局2024年<br>度食品安全监督抽检项目B包 | 272727.27   | 272727.27    |
| 3  | 泌财公开采购<br>-2025-41C | 泌阳县市场监督管理局2025年<br>度食品安全监督抽检项目C包 | 272727.27   | 272727.27    |
| 4  | 泌财公开采购<br>-2025-41D | 泌阳县市场监督管理局2025年<br>度食品安全监督抽检项目D包 | 272727.27   | 272727.27    |
| 5  | 泌财公开采购<br>-2025-41E | 泌阳县市场监督管理局2025年<br>度食品安全监督抽检项目E包 | 272727.27   | 272727.27    |
| 6  | 泌财公开采购<br>-2025-41F | 泌阳县市场监督管理局2025年<br>度食品安全监督抽检项目F包 | 272727.27   | 272727.27    |

|    |                     |                              |           |           |
|----|---------------------|------------------------------|-----------|-----------|
| 7  | 泌财公开采购<br>-2025-41G | 泌阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检项目G包 | 272727.27 | 272727.27 |
| 8  | 泌财公开采购<br>-2025-41H | 泌阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检项目H包 | 272727.27 | 272727.27 |
| 9  | 泌财公开采购<br>-2025-41I | 泌阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检项目I包 | 272727.27 | 272727.27 |
| 10 | 泌财公开采购<br>-2025-41J | 泌阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检项目J包 | 272727.27 | 272727.27 |
| 11 | 泌财公开采购<br>-2025-41K | 泌阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检项目K包 | 272727.27 | 272727.27 |

5. 采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购内容：泌阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检

5.2 资金来源：财政资金，已落实

5.3 服务地点：采购人指定地点

5.4 质量标准：满足相关国家标准、行业标准、地区标准等

5.5 服务期限：2025年度

6. 合同履行期限：2025 年度

7. 本项目（是/否）接受联合体投标：否

8. 是否接受进口产品：否

9. 是否专门面向中小企业：否

## 二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策满足的资格要求：节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须提供食品检验机构资质认定证书。

## 三、获取招标文件

1. 时间：2025 年 02 月 19 日 8 时 00 分至 2025 年 02 月 25 日 17 时 30 分（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：驻马店市公共资源电子交易系统平台

3. 方式：网上下载

4. 售价：0 元

#### 四、投标截止时间及地点

1. 时间：2025 年 03 月 31 日 09 时 00 分（北京时间）

2. 地点：泌阳县公共资源交易中心不见面开标一室。

#### 五、开标时间及地点

1. 时间：2025 年 03 月 31 日 09 时 00 分（北京时间）

2. 地点：泌阳县公共资源交易中心不见面开标一室。

#### 六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易平台》上发布。招标公告期限为五个工作日。

#### 七、其他补充事宜

1. 本项目使用远程不见面交易的模式。投标人应于投标文件提交截止时间前将加密电子投标文件(.zmdtf 格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传其响应将被拒绝。

2. 投标人注册：投标人首先通过“驻马店市公共资源交易中心（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn>）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理 HNXACA 单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，到泌阳县政务服务中心三楼 D03 窗口（联系人：王女士；电话：13525335559）或驻马店市公共资源交易中心一楼大厅 CA 窗口（联系人：张先生，电话：17838648654）办理 CA 密钥，完成注册。

3. 招标文件下载：凡有意参加投标者，登录“驻马店市公共资源交易中心（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/>）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥）登录系统进行网上免费下载招标文件。投标人未按规定在网上下载招标文件的，其响应将被拒绝。

4. 投标人可对多个标包进行投标，但最多只能中一个标包，若投标人同时被推荐为两个标包或两个标包以上的中标人，则只能取排序在前的标包中标，其余标包则按照中标候选人排序另行确定中标人。

**八、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：泌阳县市场监督管理局

地址：河南省驻马店市泌阳县文化路

联系人：陶涛

联系方式：19711066621

**2. 采购代理机构信息**

名称：河南中晟工程咨询有限公司

地址：驻马店市蓝天世贸中心 B 座 21 楼

联系人：徐女士

联系方式：0396-3627060

**3. 项目联系方式**

项目联系人：陶涛

联系方式：19711066621

## 第二章 招标需求

### 一、项目介绍

为加强 2025 年度食品安全监督抽检工作，依据市场总局抽检细则:食品类别全覆盖、检验项目全覆盖要求，结合省、市市场监督管理局下达的年度监督抽检任务及泌阳县实际，2025 年泌阳县市场监督管理局计划食品监督抽检 3000 批次，总预算金额 3000000.00 元；**单批次平均最高限价 1000.00 元/批次。**（具体抽检品种及检测项目见附件）

### 二、项目要求

1、检验机构、执法检查单位均应当对抽样人员进行培训，使抽样人员能够掌握抽样工作的要点，能正确使用并规范填写相关文书，严格遵循国家和省局有关食品抽检程序和规范抽取样品，满足检验和复检的需要，保证程序合法有效。抽样人员完成抽样后，5 日之内及时将样品妥善移交给中标单位（特殊保存条件及保质期短的产品要按相关要求保存并及时移交），并在抽样后的 20 个工作日内出具检验报告并按要求将抽样信息录入相关信息系统。

2、抽样工作人员应采用移动抽样终端，运用“国家食品安全抽检监测信息系统”APP 进行抽样，要对抽样关键过程进行拍照和音频记录，确保图片和音频清晰可辨，做好证据保存和上传。在抽样过程中发现被抽检单位存在违法行为、生产的食品及原料没有合法来源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样、拒绝在食品安全抽样文书上签字或盖章，应当采集留存证据并及时报告食品药品监管部门进行处理。监管部门应按照总局《食品安全抽样检验管理办法》等相关法规依法予以处置并上报处置情况。

3、中标单位应依照抽检环节要求的检验项目进行检验，为了提高问题的发现率，中标单位可以在征得监管科室同意的情况下，适当的对检测项目进行调整，中标单位不得私自更改使用检验和判定标准，要保证检验结果的真实性和准确性，对检验结果负责。

4、中标单位应当在检验结论做出后 2 个工作日内按要求出具检测报告，并将不合格样品及《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》、《食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料传送至“国家食品安全抽检监测信息系统”。

5、中标单位发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后 24 小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报泌阳县市场监督管理局食品抽检监测股室。

6、中标单位要对抽检监测数据进行汇总分析，每个实施方案完成后 10 个工作日内形成食品安全状况分析报告，报泌阳县市场监督管理局食品安全抽检监测股室。发现可能存在的区域性、系统性食品安全问题，要及时提出建议。

7、要严格遵循食品抽检程序和规范抽取样品，坚持付费购样、不得免费获得样品、不得收取其他费用，不得调换样品、不得无正当理由废弃样品、不得损坏样品，杜绝代人签字、漏签、错签、缺少印章、错误封签、封条破损等问题。实施抽检分离，抽样人员和检验人员不得为同一人。中标单位要加强对执行标准的内审控制，防止使用过期作废标准和未正式实施的标准，保证标准物质、仪器、试剂、耗材的规范管理，杜绝检验及管理的纰漏，使得抽检过程及出具的检验报告能够支撑监管部门的后续处理。

8、承担抽检任务的单位和个人，不得事前通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。同时，抽检监测结果公众敏感度高，一件问题样品可能涉及多个地区，关联多个环节，尤其是对于高风险食品品种或者是检出高敏感项目指标，不得随意发布和传播检验结果信息。

9、中标单位须自行履行承检项目的全部工作事项，不得向他人转让承检项目，未经采购人书面同意，不得将承检项目分包给他人，履行期内每次委托检测都需按规定时间完成。

10、在合同约定的服务期内，如中标单位提供的服务无法满足采购人的需要或未达到投标承诺的标准，经采购人指出后仍未有改进的，采购人可单方解除合同，由此造成采购人的一切损失均由承检单位承担。

### 三、商务要求

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 服务期限   | 2025 年度             |
| 地点     | 采购人指定地点             |
| 合同签订时间 | 中标通知书发出之日起 1 个工作日内。 |
| 付款方式   | 按照双方签订的合同另行约定。      |



#### 四、采购人特殊要求:

1、中标方如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验，造成检验报告不被认可的，每出现 1 次，扣除检验费用 5 万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于 2 人。

2、中标方在发生复检活动时，中标方必须帮助采购人找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每次扣 5 万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现 1 次，扣除检验费用 3 万元，2 次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格；中标方如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，如无合理理由，拒接 1 次复检任务扣除检验费用 3 万元。

3、中标方报价应包含所有费用，买样费、车旅费等其他费用不再另行结算。

4、市县上级部门临时安排及实际工作需要临时添加抽检任务的，可由双方另行协商。

5、中标方具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检平台的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆

6、问题检出率必须高于全省平均水平，如果达不到要求，采购人酌情扣减检测费用。

### 第三章 投标人须知

#### 投标人须知前附表

| 序号 | 内容、要求                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 1.1 项目名称：详见招标公告<br>1.2 采购人名称：详见招标公告<br>1.3 项目编号：详见招标公告                                                                     |
| 2  | <b>合格投标人：</b> 具备招标公告第二项规定的条件。                                                                                              |
| 3  | <b>投标报价及费用：</b><br>3.1 本项目投标以人民币报价。<br>3.2 投标人的报价均超过采购预算或最高限价，采购人不能支付的，按废标处理。<br>3.3 本项目代理服务费参照豫招协【2023】002号文件规定收取，由中标人支付。 |
| 4  | <b>现场踏勘或标前答疑：</b> 无。                                                                                                       |
| 5  | <b>投标文件组成：</b> 加密版电子投标文件。                                                                                                  |
| 6  | <b>投标截止时间及地点：</b> 详见招标公告。                                                                                                  |
| 7  | <b>开标时间及地点：</b> 详见招标公告。                                                                                                    |
| 8  | <b>评标办法：</b> 本项目采用综合评分法。                                                                                                   |
| 9  | <b>中标公告及中标通知书：</b> 由采购人授权评标委员会直接确定中标人和中标候选人。评审结束后，采购代理机构及时在《驻马店市公共资源交易中心网》等上发布中标公告，同时向中标人发出中标通知书。                          |
| 10 | <b>投标保证金交纳与退还：</b> 无。                                                                                                      |
| 11 | <b>签订合同：</b> 中标通知书发出之日起1个工作日内。                                                                                             |
| 12 | <b>履约保证金的收取及退还：</b> 无。                                                                                                     |
| 13 | <b>采购资金来源：</b> 财政性资金。                                                                                                      |
| 14 | <b>付款方式：</b> 详见第二章招标需求。                                                                                                    |
| 15 | 中标人可以以政府采购合同为担保向金融机构进行贷款融资。                                                                                                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | <b>投标文件有效期：</b> 投标截止期结束后 90 日。中标人的投标文件是合同的组成部分，有效期至合同完全履行止                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 17 | 开标结束后，采购人将通过信用中国网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）、中国政府采购网网站（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）查询投标人是否被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体和政府采购严重违法失信行为记录名单，并将查询结果存档。采购人查询之后，网站信息发生的任何变化不再作为评审依据；投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料不作为评审依据。                                                                                                      |
| 18 | <b>质疑和投诉：</b> 详见第三章投标人须知第 10 条。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 19 | 本项目使用远程不见面交易的模式。投标人应于投标截止时间前将加密电子投标文件（.zmdtf 格式）在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传其投标将被拒绝。                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 20 | <b>投标人注册：</b><br>投标人首先通过“驻马店市公共资源交易中心（ <a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/</a> ）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理 HNXACA 单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到泌阳县政务服务中心三楼 D03 窗口（联系人：王女士；电话：13525335559）或驻马店市公共资源交易中心 1 楼大厅 CA 窗口（联系人：张先生；电话：17838648654）办理 CA 密钥，完成注册。 |
| 21 | <b>招标文件下载：</b><br>凡有意参加投标者，登录“驻马店市公共资源交易中心（ <a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/</a> ）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥）登录系统进行网上免费下载招标文件。投标人未按规定在网上下载招标文件的，其投标将被拒绝。                                                                                                                                                                       |
| 22 | <b>投标文件制作：</b><br>1、投标人通过“驻马店市公共资源交易中心（ <a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/</a> ）”网站下载中心（政府采购类）：                                                                                                                                                                                                                             |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>下载“新点投标文件制作软件（驻马店）”。</p> <p>2、投标人凭 CA 密钥登陆交易系统下载招标文件(.zmdzf 格式)。</p> <p>3、投标人须在投标截止时间前制作并提交。加密的电子投标文件(.zmdtf 格式)，应在投标截止时间前通过“驻马店市公共资源交易中心 (<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/</a>) ”电子交易平台内上传。</p> <p>4、加密的电子投标文件为“驻马店市公共资源交易中心 (<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/</a>) ”网站提供的“新点投标文件制作软件（驻马店）”制作生成的加密版投标文件。</p> <p>5、投标人在编制电子投标文件时，生成后的电子投标文件须按招标文件的格式要求完成电子签字或盖章，无法直接完成电子签字或盖章的投标文件格式内容，投标人须将盖章签字后的扫描图片替换到相应格式中。</p> <p>6、招标文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在投标文件内，严格按照本项目招标文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在投标文件被拒绝的风险。</p> <p>7、投标文件以外的任何资料采购人和采购代理机构将拒收。</p> <p>8、投标人编辑电子投标文件时，根据招标文件要求用法人 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作；最后一步生成电子投标文件(.zmdtf 格式和.nzmdtf 格式)时，只能用本单位的企业 CA 密钥。</p> <p>9、电子投标文件制作流程，可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心 板 块 的 视 频 （ <a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&amp;CategoryNum=026002">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&amp;CategoryNum=026002</a>）</p> |
| 23 | <b>投标文件上传：</b> 详见第三章投标人须知第 22 条。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 24 | <p><b>招标文件澄清与变更</b></p> <p>1、采购人、采购代理机构对已发出的招标文件进行的澄清、更正或更改，澄清、更正或更改的内容将作为招标文件的组成部分。采购代理机构将通过网站“变更公告”和“答疑文件”告知投标人。各投标人须下载招标文件和最新的答疑文件，以</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>此编制投标文件。</p> <p>2、因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台在开标前具有保密性，投标人在投标截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因投标人未及时查看而造成的后果自负。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 25 | <p><b>开标：</b></p> <p>1、开标当日，投标人无需到达开标现场，仅需在任意地点使用企业 CA 密钥登入驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面开标大厅（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login">https://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login</a>）及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等）参加开标会议。</p> <p>2、开标时，投标人必须使用能正确解密投标文件的 CA 密钥在规定的时间内完成远程解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其投标文件，系统内投标文件将被退回；因招标人原因或网上招投标平台发生故障，导致投标人无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况报请批准后相应延迟解密时间或调整开、评标时间（友情提示：若投标人已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别）。</p> <p>3、远程开标前，投标人务必在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder">https://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder</a>）投标文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。</p> <p><b>4、特别提醒：</b></p> <p>因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统具备视频直播、语音通话等，对网络带宽及硬件要求相对较高的功能，故投标人在参与使用不见面交易系统开标的项目时，需确认是否满足如下要求：</p> <p>（1）网络要求：网络带宽 4M 以上。</p> <p>（2）硬件要求：电脑要求内存 4G 及以上，且需配套网络摄像头、麦克风、音箱等，并确保其均能正常运转。操作系统要求 Windows7 及以上，IE 浏览器 IE11 及以上。</p> <p>（3）人员要求：对于参与驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统开标的投标人，要求能熟练掌握电脑基础操作。不见面开标操作手册下载地址：</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | ( <a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=6e085538-6be5-4d25-80b2-12f5fc669ba1&amp;CategoryNum=026005">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=6e085538-6be5-4d25-80b2-12f5fc669ba1&amp;CategoryNum=026005</a> )                                                                                                                                                                                             |
| 26   | <b>评标：</b> 详见第三章投标人须知第 25、26、27、28、29、30 条                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 27   | <p><b>解释：</b>构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除招标文件中有特殊规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；当招标文件与招标文件的澄清、修改或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。合同文件约定或后者明显错误的除外。</p> <p>按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或采购代理机构）负责解释。</p>                                                                                                                                                                      |
| 28   | <p>根据《泌阳县财政局关于推行政府采购资格审查环节信用承诺制的通知》（泌财购〔2022〕6号）文件要求，对全县范围内推行政府采购资格审查环节信用承诺制。</p> <p>在政府采购活动中，投标人只需在资格审查环节提供满足相应条件的书面承诺书，不再需要提供以下证明材料：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、具有独立承担民事责任能力的证明材料；</li> <li>2、符合国家相关规定的财务状况报告；</li> <li>3、依法缴纳税收的证明材料；</li> <li>4、依法缴纳社会保障资金的证明材料；</li> <li>5、具备履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；</li> <li>6、参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的证明材料；</li> <li>7、未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的证明材料。</li> </ol> |
| 29   | 需要补充的其他内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 29.1 | <p>政府采购合同融资政策</p> <p>河南省政府采购合同融资政策告知函</p> <p style="text-align: right;">各投标人：</p> <p style="text-align: center;">欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！</p> <p>政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|      |                                                                                                                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。</p> <p>贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。</p> |
| 29.2 | 本项目对应的中小企业划分标准所属行业：其他未列明行业                                                                                                                                                                            |
| 29.3 | 享受扶持政策获得政府采购合同的要求：依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定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                                                                                                            |

## 一 说 明

### 1. 适用范围

本招标文件仅适用于招标公告中所叙述项目的相关服务采购。

### 2. 定义

2.1 “采购人”系指泌阳县市场监督管理局。

2.2 “采购代理机构”系指本次招标采购项目活动组织方。

2.3 “投标人”系指下载了本招标文件，且已经提交本次投标文件的供应商。

2.4 “投标人代表”系指代表投标人参加本次招标活动的投标人的法定代表人或其委托代理人。

2.5 “服务”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的一切工作内容。

2.6 “投标文件有效期”系指本次采购项目投标截止之日起至合同签订之日止的期限。

中标人的投标文件有效期至合同完全履行止。

### 3. 采购预算

**本次采购预算：3000000.00 元**

**最高限价：单批次平均最高限价 1000.00 元/批次**

### 4. 投标人应提交的证明文件

4.1 供应商应提供符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件的承诺函（格式详见附件）；

4.2 法定代表人本人投标的，提供身份证原件扫描件；法定代表人委托代理人投标的，提供法人授权委托书原件和委托代理人的身份证原件的扫描件。

4.3 本项目的特定资格要求：

供应商须提供食品检验机构资质认定证书（原件扫描件）

注：以上为必须提供的材料。本项目采用不见面开评标，投标人在投标截止时间前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件，提交并自行核验通过。同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包投标所用资格审查材料，以供评标过程中采购人查阅。投标人应确保主体诚信库信息与电子投标文件信息一致，上传的资料要真实并清晰可辨。评标时以电子投标文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。

## **5. 投标费用**

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。

## **6. 联合体投标**

本项目不接受联合体投标。

## **7. 关联企业投标**

7.1 本招标文件所称关联企业,是指存在关联关系的企业。“关联关系”的界定适用《中华人民共和国公司法》第二百一十七条、《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条之规定。

7.2 关联企业中，同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时投标。单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的投标。一经发现，将导致投标同时被拒绝。

7.3 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的投标活动。

## **8. 转包与分包**

8.1 本项目不允许采取转包方式履行合同。

8.2 本项目不允许采取分包方式履行合同。

## **9. 特别说明：**

9.1 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本投标人所拥有。



9.2 投标人代表只能接受一个投标人的委托参加投标。

9.3 《政府采购法》第二十二条第五款“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”，“重大违法记录”是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

9.4 投标人在投标活动中提供虚假材料或从事其他违法活动的，其投标无效，由相关部门查处。

## **10. 质疑和投诉**

10.1 投标人认为招标文件使自己的合法权益受到损害的，应当在招标公告期限届满之日（或收到招标文件之日）起7个工作日内向采购人或采购代理机构提出质疑；投标人认为招标过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内提出质疑，逾期不再受理，投标人在法定质疑期内应一次性提出针对同一采购环节的质疑。关于对招标程序、招标文件格式性条款、评审结果的询问和质疑，请向采购代理机构提出；关于对投标人特殊资质要求、技术参数和技术标准、商务要求、综合评分标准的询问和质疑，请向采购人提出。

投标人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人或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15个工作日内向同级财政部门投诉。

10.2 质疑、投诉应当采用书面形式，质疑及答疑将通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统进行。质疑书、投诉书均应明确阐述招标文件、招标过程和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。

10.3 投标人对招标文件、招标过程和中标结果有异议的，除将有效的质疑函上传至驻马店市公共资源交易不见面系统外，投标人必须电话通知代理机构或采购人（联系电话详见招标公告），并把纸质质疑文件邮寄至代理机构和采购人以便存档（通讯地址详见招标公告），否则视为无效质疑。

## **11. 投标人的风险**

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都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。

# **二 招标文件**

12. 招标文件的构成。本招标文件由以下部分组成：

12.1 招标公告

12.2 招标需求

12.3 投标人须知

12.4 评标办法及标准

12.5 合同主要条款

12.6 投标文件格式

### 13. 招标文件的澄清与修改

13.1 采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、修改或补充的，应当在投标截止时间 15 日（如至原定截止时间不足 15 日，则需延长开标时间，招标文件获取时间、递交样品截止时间等可以相应延长）前，在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布更正公告或变更公告。

13.2 招标文件澄清、修改或补充的内容为招标文件的组成部分。

13.3 招标文件的澄清、修改或补充都应通过本代理机构以法定形式发布。采购人未通过本代理机构对招标文件进行的澄清、修改或补充无效，评标时不予认可。

13.4 采购代理机构可以视招标具体情况延长投标截止时间和开标时间，但至少应当在投标截止时间 3 日前，将变更时间在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布更正公告或变更公告。

## 三 投标文件的编制

### 14. 要求

14.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件提供的格式编写投标文件，不得缺少或留空任何招标文件要求填写的表格或提交的资料。招标文件提供格式的按格式填写，未提供格式的可自行拟定。投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应（包括投标人资格要求、服务技术需求、商务要求和投标文件格式中对投标的要求），投标人对所提供的全部资料的合法性、真实性负责。

14.2 投标人应完整签署投标文件格式附件中《投标书》和《抵制商业贿赂承诺》，不得增减或修改内容。否则视为对招标文件未作出实质性响应。

## **15. 投标文件的语言和计量单位**

15.1 投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电均应使用简体中文书写。

15.2 关于投标计量单位，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。否则视为对招标文件未作出实质性响应。

15.3 原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖投标人公章。必要时评标委员会可以要求投标人提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。

## **16. 投标文件的组成。投标文件应包括下列部分：**

16.1 投标文件封面

16.2 投标书

16.3 开标一览表

16.4 服务技术响应表

16.5 商务响应表

16.6 服务方案（格式自拟）

16.7 法定代表人身份证明

16.8 法定代表人授权书

16.9 证明文件

16.10 享受政府采购政策扶持的证明材料

16.11 投标人自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书（格式）

## **17. 投标有效期**

17.1 投标文件从招标公告所规定的投标截止时间之后开始生效，在投标人须知前附表第17项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。中标人的投标文件有效期至合同完全履行止。

17.2 特殊情况下采购代理机构可于投标有效期满之前书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在采购代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。

## **18. 投标报价**

18.1 所有投标报价均以人民币元为计算单位。投标人的投标报价为完成本项目服务内容产生的所有费用的总和。

18.2 投标人要按开标一览表、投标报价明细表的内容填写。

18.3 开标一览表中标明的价格在政府采购合同执行过程中是固定不变的，投标人不得以任何理由予以变更。以可调整的价格提交的投标将被作为无效投标处理。

18.4 采购代理机构不接受可选择的投标报价。

18.5 对于投标人在开标一览表和投标文件中列出的赠送条款，在评审时不得作为价格评分因素或者调整评标价格的依据。

## **19. 投标保证金**

本项目不收取投标保证金。

## **20. 投标文件的式样和签署**

20.1 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制投标文件。除了投标文件封面以外，每个页面应在明显位置编制页码，按流水顺序填写，字迹必须清晰可认，投标文件的目录应编序。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由投标人负责。

20.2 投标文件（.zmdtf 格式）是根据“驻马店市公共资源交易中心电子交易平台”下载的电子招标文件，制作生成的加密版投标文件。

20.3 投标人应提交证明其拟提供服务符合招标文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据。

20.4 投标人在编制电子投标文件时，根据招标文件的要求用法人 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作。生成电子投标文件时，只能用本单位的企业 CA 密钥。生成后的电子投标文件须按招标文件的格式要求完成电子签字或盖章。“开标一览表”报价将作为电子开标的唱标依据。

20.5 不接受电报、电传和传真的投标文件。

20.6 全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正投标人造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由投标人代表签署证明或加盖公章，但非投标人出具的材料，投标人改动无效。未按本须知规定的格式填写投标文件或投标文件字迹模糊不清，导致评标委员无法认定是否实质性响应招标文件的，其投标将被作为无效投标。

20.7 电子投标文件制作流程。可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心板块的视频 (<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002>)

## **四 投标文件的上传、递交**

### **21. 投标文件的加密、密封、标记**

21.1 投标人应在投标截止时间前上传加密的电子投标文件（.zmdtf 格式）。

21.2 投标人因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台交易系统出现问题无法上传电子投标文件时，请与江苏国泰新点软件有限公司联系，联系电话：0396-2613088

### **22. 投标文件的上传、递交**

22.1 投标人应在招标公告中规定的投标截止时间前将制作好的电子投标文件加密上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台，逾期上传其投标将被拒绝。

### **23. 投标文件的修改和撤回**

23.1 投标人在投标截止时间前，可以对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为投标文件的组成部分。

23.2 投标人在投标截止时间后不得修改、撤回投标文件。投标人在投标截止时间后修改投标文件的，其投标将被拒绝。

## **五 开标**

### **24. 开标、唱标**

24.1 在招标公告中规定的时间、地点开标。

24.2 开标由采购代理机构主持，采购人、投标人和有关方面代表参加。

24.3 开标时，首先各投标人应在规定时间内对本单位的加密投标文件进行解密，然后代理机构工作人员对所有投标文件进行解密。如投标人自身原因解密失败，其投标将被拒绝。

24.4 解密完成后，系统将自动唱标，公布各投标人开标一览表的内容。

24.5 采购代理机构对唱标内容做开标记录，由采购人、采购代理机构共同签字确认。

24.6 投标人在投标时有下列情形之一的，采购代理机构将拒绝接受其投标文件：

- 24.6.1 在招标文件规定的投标截止时间之后投标的。
- 24.6.2 投标文件未按招标文件规定加密的。
- 24.6.3 未进行网上下载获取招标文件参加投标的。
- 24.6.4 未在招标公告中规定的时间签到的。
- 24.6.5 一个投标人不只递交一套投标文件。

## **六 评标**

### **25. 组建评标委员会**

25.1 采购代理机构根据采购项目的特点依法组建评标委员会。评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数 5 人，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。采购人可委派一名代表进入评标委员会，但不得担任组长。评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标。在开标后由评标委员会对投标文件进行审查、澄清、评估和比较，并做合理的建议。

25.2 评标委员会成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。评审委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

### **26. 投标文件的初审**

26.1 对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。评标过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

26.2 评标委员会将对投标文件进行检查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、文件是否已正确签署等。

26.3 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，修正错误的原则如下：

26.3.1 投标文件开标一览表（报价表）的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。

26.3.2 大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

26.3.3 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。

26.3.4 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。

26.3.5 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部 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。

#### 26.4 资格性检查和符合性检查。

26.4.1 资格性检查。依据法规政策和招标文件的规定，在对投标文件详细评估之前，采购人将依据投标人提交的投标文件按招标文件第一章招标公告第二项和招标文件第三章（一）说明 4. 投标人应提交的证明文件所述的资格标准对投标人进行资格审查，以确定其是否具备投标资格。如果投标人不具备投标资格、不满足招标文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全，其投标将被作为无效投标。

26.4.2 资格审查后合格的投标人不足 3 家的，不得评标。

26.4.3 符合性检查。依据招标文件的规定，评标委员会将从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对招标文件的实质性要求作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。实质性偏离是指：（1）实质性影响合同的范围、质量和履行。（2）实质性违背招标文件，限制了采购人的权利。（3）不公正地影响了其它作出实质性响应的投标人的竞争地位。对没有实质性响应的投标文件将不进行评估，其投标被作为无效投标。凡有下列情况之一者，投标文件也将被视为未实质性响应招标文件要求：

- （1）投标文件未按规定签字、盖章的。
- （2）投标文件有效期、服务期限等不满足招标文件要求的。
- （3）按招标文件规定报价的。
- （4）未按招标文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。
- （5）投标文件的实质性内容未使用中文表述，或意思表述不明确，或前后矛盾，或使用计量单位不符合招标文件要求的。
- （6）投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认，或投标文件中经修正的内容字迹模糊无法辨认，或修改处未按规定签名盖章的。
- （7）不符合招标文件中规定的其它实质性条款。

评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据。

26.4.4 对资格性检查和符合性检查不合格的投标人，将通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统网上实时告知其理由。

26.5 在评审过程中，评标委员会发现投标人有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标，其投标无效：

26.5.1 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异的；

26.5.2 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

26.5.3 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

26.5.4 不同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人；

26.5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

26.5.6 有证据证明投标人串通投标的其他情形的。

26.5.7 评标委员会认定的其他串通投标情形。

## **27. 投标文件的澄清**

对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，评标委员会可以书面形式通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统远程要求投标人作出必要的澄清。投标人的澄清应当在评标委员会规定的时间内通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统远程以书面形式作出，由其投标人代表签字。但澄清事项不得超出投标文件的范围，不得实质性改变投标文件的内容，不得通过澄清等方式对投标人实行差别对待。评标委员会不得接受投标人主动提出的澄清和解释。

## **28. 比较与评价**

28.1 评标委员会将按本招标文件规定的评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

28.2 对漏（缺）报项的处理：招标文件中要求列入报价的费用（含配置、功能），漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效投标人该项最高报价加入评标价进行评标。对多报项及赠送项的价格评标时不予核减，全部进入评标价评议。

28.3 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，应当要求其通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标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。

## **29. 评标过程及保密原则**

29.1 凡与本次招标有关人员对于属于审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及定标意向等，均不得向投标人或其他人员透露。否则，将按有关规定追究相关人员的责任。



29.2 在评标期间，投标人试图影响或干预评审的任何行为，将导致其投标被作为无效投标，并承担相应的法律责任。

### **30. 评标异议登记**

采购代理机构工作人员对评审专家等相关人员在评审过程中发现、提出的异议进行逐项登记。

## **七 定标**

### **31. 定标原则**

31.1 最低投标价不作为中标的保证。

31.2 确定实质上响应招标文件且满足下列条件的为中标候选人（或中标人）

31.2.1 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人（或中标人）的评标方法。

采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人（或中标人）。

采用综合评分法，按评标总得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分与投标报价均相同的，按技术指标优劣排列。得分、投标报价与技术指标优劣均相同的，按服务优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

### **32. 确定中标人和中标候选人**

本项目由采购人授权评标委员会直接确定中标人和中标候选人。

### **33. 中标通知书及中标公告**

33.1 评审结束后，采购代理机构及时在《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布中标公告，同时向中标人发出中标通知书。

33.2 中标人在规定的时间内不领取中标通知书的，视为中标后自动放弃中标资格；中标人在有效报价中报价最低，非不可抗力放弃中标资格的。发生上述情况的承担由此引起的一切后果。

33.3 中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应按相关法律、规章、规范性文件的要求承担相应的法律责任。

33.4 中标通知书将作为签订合同的依据。合同签订后，中标通知书成为合同的一部分。

#### **34. 采购代理机构宣布废标的权利**

34.1 出现下列情况之一时，采购代理机构有权宣布废标，并将理由通知所有投标人：

34.1.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

34.1.2 投标人的报价均超过了招标控制价，采购人不能支付的。

34.1.3 因重大变故，采购任务取消的。

34.2 投标截止时间后投标人不足3家或通过资格性检查或符合性检查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

（1）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

（2）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

## **八 合同授予**

#### **35. 合同签订**

35.1 采购人、中标人自中标通知书发出之日起，在招标文件第三章《投标人须知前附表》规定的时间内，根据招标文件确定的事项和中标人投标文件签订合同。双方所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

35.2 招标文件、招标文件的修改文件、中标人的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订合同的组成部分，并与合同一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

35.3 中标人放弃中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

## 第四章 评标办法及评分标准

### 综合评分法

为公正、公平、科学地选择中标人，根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律法规的规定，并结合本项目的实际，制定本办法。

#### 一、总则

本次评标采用综合评分法，总分为 100 分。按投标人须知第 31 项的规定排列中标资格。排名第一的投标人为中标人。排名第二的投标人为中标候选人。评分过程中采用四舍五入法，保留小数 2 位。

评标委员会根据政府采购相关规定，对有效投标的投标服务符合价格折扣条件的，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，以调整后的价格作为投标人的评标价。

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

投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×价格权值×100

#### 价格调整要素及价格折扣幅度列表：

| 评标价格要素                                | 价格折扣幅度                       |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 服务由小型或微型企业承接的。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。 | 20%                          |
| 投标人或所投产品按规定享受其他国家政策支持、扶持的。            | 由投标人提供相关法律法规政策依据，每项按 0.5%折扣。 |

注：（1）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，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》。

（2）根据《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）的规定，监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（3）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，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

## 评分内容及标准

| 序号          | 评分项目   | 评分权重 | 评分标准                                                                                                                                                                                 |
|-------------|--------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一           | 价格分    | 10 分 | <p>价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×价格权值×100</p> <p>注：以上计算过程中按照四舍五入保留两位小数。</p>                                   |
| 二、技术部分 50 分 |        |      |                                                                                                                                                                                      |
| 1           | 管理制度   | 5 分  | <p>对开展抽查工作的基本管理制度、抽样规定、检验规定、异议处理、结果上报等阐述明确的，得 5 分；对开展抽查工的基本管理制度、抽样规定、检验规定、异议处理、结果上报管理制度等阐述比较完善，基本合理可行得 3 分；对开展抽查工作的基本管理制度、抽样规定、检验规定、异议处理、结果上报等阐述不明确的，得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。</p> |
| 2           | 抽查方案   | 5 分  | <p>对抽查实施细则、工作计划、抽检项目针对性等方案制定详细明确的，得 5 分；对抽查实施细则、工作计划、抽检项目针对性等方案制定比较完善，基本合理可行得 3 分；对抽查实施细则、工作计划、抽检项目针对性等方案制定不明确的，得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。</p>                                      |
| 3           | 采样方案   | 5 分  | <p>对上门采集样品、采样点分布、采样车辆配置、样品存储运输采样人员分组安排等有详细的工作内容。具体可行，内容详细得 5 分；基本内容满足要求得 3 分；内容阐述缺项，不完全可行得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。</p>                                                             |
| 4           | 检测应急预案 | 5 分  | <p>提供检测应急预案，预案内容包括但不限于抽检应急预</p>                                                                                                                                                      |

|   |          |     |                                                                                                                                                   |
|---|----------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |          |     | 案、突发情况预测、相应的解决方案等，要求内容完整，逻辑严谨、层次分明、表达准确、合理、针对性高、可行性强得 5 分；基本内容满足要求，基本合理可行得 3 分；内容阐述缺项，不完全可行得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。                            |
| 5 | 投诉受理机制   | 5 分 | 有完善的投诉受理机制，能够对被抽检人的异议做出有效回应，根据投诉受理制度、专门负责人/部门的情况赋分，方案科学合理、有针对性，完全满足本项目要求得 5 分；方案基本完善，基本能够满足本项目要求得 3 分；方案欠缺，不利于本项目实施得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。    |
| 6 | 反馈进度安排   | 5 分 | 为保证抽检结果的时效性，根据投标人检测及结果报送进度安排方案进行评分。具体可行，内容详细得 5 分；基本内容满足要求得 3 分；内容阐述缺项，不完全可行得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。                                           |
| 7 | 质量保证措施   | 5 分 | 对抽检的过程及结果质量提出相应的保证措施方案质量保证措施方案专业、完善、切实可行且完全满足需求的得 5 分；基本内容满足要求得 3 分；内容阐述缺项，不完全可行得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。                                       |
| 8 | 备份样品处置方法 | 5 分 | 提供样品管理方案，内容包括但不限于样品管理制度、样品储存能力、样品保存方式、方法等，要求内容完整，逻辑严谨、层次分明、表达准确、合理、针对性高、可行性强。具体可行，内容详细得 5 分；基本内容满足要求得 3 分；内容阐述缺项，不完全可行得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。 |
| 9 | 组织方案与措施  | 5 分 | 组织方案体系完善，人员分工合理、职责明确、能高效运行并满足服务需要等，组织方案及主要人员安排科学、合理的得 5 分；基本可行的得 3 分；一般得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。                                                |

|             |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10          | 服务承诺 | 5 分 | <p>围绕项目实际情况，根据投标人提供后续服务承诺内容（包括但不限于提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估、合理化建议等相关服务）的完整性、科学性、合理性、针对性进行打分：内容详实，服务承诺科学、合理，考虑周全，措施到位，针对性强得 5 分；内容基本完整，服务承诺基本科学、合理，基本考虑周全，措施基本到位，针对性较强得 3 分；内容基本完整，服务承诺不够科学，不够合理，考虑不够周全，措施不够到位，针对性不强得 1 分；未提供方案或与项目实际需求无关得 0 分。</p> |
| 三、商务评分 40 分 |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1           | 业绩情况 | 6 分 | <p>投标人 2021 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）曾实施的与本项目类似的业绩，每个业绩 2 分，最多得 6 分。提供中标（成交）通知书、合同复印件或扫描件并加盖公章，否则不予计分。</p> <p>注：同一个项目多个标段业绩按一个业绩计算。</p>                                                                                                                                  |
| 2           | 资质认证 | 2 分 | <p>（1）投标人具有有效的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）的得 1 分。</p> <p>（2）投标人具有有效的中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（CNAS）的得 1 分。</p> <p>提供证书复印件或扫描件并加盖公章，否则不予计分</p>                                                                                                                                   |
| 3           | 场地   | 6 分 | <p>（1）设有满足检测需要的、固定的食品或产品检测场地或办公及实验室面积：3000(不含)平方米以下得 0.5 分，3000-4000 平方米得 1 分，4000(含)平方米以上得 2 分。具有格局合理的微生物检验区和理化检验区得 2 分。须提供场地所有权证明或租赁使用合同、检验区场地图片等证明材料的复印件或扫描件并加盖公章，否则不予计分。</p> <p>（2）提供实验室冷藏或冷冻样品存储的专业冷库或冰柜</p>                                                     |

|   |          |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |          |      | <p>情况进行评分：冷藏体积累计：<br/>150(不含)立方米以下 0.5 分，150-200 立方米得 1 分，<br/>200(含)立方米以上得 2 分。</p> <p>须提供采购设备发票或冷库安装合同等证明材料的复印件或扫描件并加盖公章，否则不予计分。</p>                                                                                                                                                                |
| 4 | 人员配备情况   | 12 分 | <p>投标人拟投入专业检测队伍人员具备与检验工作相匹配的技术职称：每提供一名相关专业高级职称，得 2 分；队伍中每提供一名相关专业中级职称，得 1 分，累计最高得 12 分。</p> <p>提供人员身份证、职称证、劳动合同、招标公告发布日期前三个月任意一个月由本单位缴纳社保凭证等证明材料的复印件或扫描件并加盖公章，否则不予加分。退休人员需提供退休返聘证书及劳动合同。</p>                                                                                                          |
| 5 | 设备配备情况   | 9 分  | <p>供应商具备相关的检测设备：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（高效液相色谱仪）、LC/MS/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、ICP 电感耦合等离子体光谱仪、AAS（原子吸收光谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS 原子荧光光谱仪、微波消解仪（或同功能设备）；设备配备齐全得 9 分，缺一项扣 1 分，扣完为止。</p> <p>以上设备须为投标人自有设备，提供设备列表（包括设备名称、设备在实验室现场存放照片、设备品牌型号、功能、生产厂家、购置时间等内容）、设备检定或校准证书、设备购买发票等证明材料的复印件或扫描件并加盖公章，否则不予计分。</p> |
| 6 | 抽样车辆配备情况 | 5 分  | <p>投标人配备抽检食品专用车辆（包含至少一台冷藏专用车辆）：1-4 辆：1 分，5-9 辆：3 分，10 辆及以上：5 分，不具备不得分。</p> <p>需提供相关证明材料，具体要求如下：① 如投标人自有车辆的：须提供车辆照片（须体现牌照号）、机动车登记证（机动车所有人需和投标人名称一致）、车载冷藏装</p>                                                                                                                                          |



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>置照片（仅限冷藏专用车辆提供）；② 如投标人租用车辆的：须提供车辆照片（须体现牌照号）、租用合同（租用合同须为投标人与出租车辆公司签署）、出租车辆公司的营业执照和机动车登记证（机动车登记证的机动车所有人需和出租车辆公司名称一致）、车载冷藏装置照片（仅限冷藏专用车辆提供）。</p> <p>注：上述证明材料需提供①项或②项，投标文件中提供复印件或扫描件并加盖公章，否则不予计分。</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 三、得分的计算：

评标委员会成员评分=价格分+技术分+商务分

评标总得分=评标委员会所有成员合计总分/评标委员会组成人员数

## 第五章 政府采购合同（主要条款）

（采购人可根据采购项目的实际情况增减条款和内容）

项目名称：

项目编号：

甲方：（采购人）

乙方：（中标人）

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，按照\_\_\_\_\_（招标编号）的招标结果签订本合同。

### 1. 服务内容：

### 2. 合同金额

本合同金额为人民币（大写）：\_\_\_\_\_元（小写：\_\_\_\_\_元）。

### 3. 服务期限和服务地点

3.1 服务期限：

3.2 服务地点：

### 4. 付款方式

付款方式：

### 5. 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

### 6. 技术资料

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、图纸等资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。

### 7. 知识产权

乙方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知识产权。

### 8. 无产权瑕疵条款

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

### 9. 履约保证金的收取及退还

本项目不适用

### 10. 转包或分包

10.1 本合同范围的服务乙方不得以任何方式和形式进行转包和分包。

10.2 乙方如有转包和分包的行为，甲方有权给予终止合同。

10.3 以下情况除外：大企业向中小企业分包履行合同（分包意向协议应约定小微企业的合同份额应占

合同总金额的 30%以上)。

## **11. 质量保证**

乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。

## **12. 验收**

验收严格按照招标文件和投标文件规定的标准进行验收。

## **13. 甲方的权利和义务**

13.1 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量等。对乙方未按照合同履行的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

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

13.3 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

13.4 国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

## **14. 乙方的权利和义务**

14.1 对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

14.2 对甲方下达整改通知书及时配合处理。

14.3 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

14.4 国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

## **15. 违约责任**

15.1 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

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

## **16. 不可抗力事件处理**

16.1 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关权威机构出具的证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基本于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

16.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾；政府行为、法律规定或其适用的变化或者其他任何无法预见、避免或者控制的事件。

## 17. 合同纠纷处理

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：

17.1 向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁。

17.2 向合同签订地人民法院提起诉讼。

## 18. 违约解除合同

18.1 违反本合同第 10 条的规定的。

18.2 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的。

18.3 在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

## 19. 其他约定

19.1 本采购项目的招标文件、中标人的投标文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

19.2 本合同未尽事宜，双方另行补充。

19.3 本合同正本\_\_\_\_式份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执\_\_\_\_份。自采购合同签订之日起 1 个工作日内，甲方按照有关规定将合同副本报同级财政部门备案。

## 20. 附件

甲 方：

乙 方：

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：

签订日期： 年 月 日

## 第六章 附件一投标文件格式

注释：

《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应按照这些格式文件制作投标文件。

### 目 录

附件 1 投标文件封面

附件 2 投标书

附件 3 开标一览表

附件 4 服务技术响应表

附件 5 商务响应表

附件 6 服务方案（格式自拟）

附件 7 法定代表人身份证明

附件 8 法定代表人授权书

附件 9 证明文件

附件 10 享受政府采购政策扶持的证明材料

附件 11 投标人自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

\_\_\_\_\_(项目名称) 标包

## 投 标 文 件

采购编号：

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 附件 2

## 投 标 书

致：\_\_\_\_\_（代理机构名称）：

\_\_\_\_\_（投标人名称）现委托\_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人，参加贵方组织的\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_）的投标。现正式提交下述文件 1 份：

- 1、开标一览表
- 2、投标报价明细表
- 3、服务技术响应表
- 4、商务响应表
- 5、证明文件
- 6、抵制商业贿赂承诺

为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明并宣布同意如下：

1、我方承诺已经具备招标文件中规定的参加政府采购活动的投标人应当具备的条件。我方愿意向贵方提供任何与本招标项目投标有关的数据、情况和技术资料，并根据需要提供一切承诺的证明材料，并保证其真实、合法、有效。

2、我方承诺在投标活动中提供的各种材料真实有效。

3、我方同意在投标文件有效期内遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。如果我方中标，投标文件有效期与合同履行期相同。

4、我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

5、我方保证尊重评标委员会的评标结果，完全理解本招标项目最低投标价不作为中标的保证。

6、我方理解并遵守招标文件的全部规定，接受招标文件中政府采购合同的全部条款且无任何异议。

7、如果我方代表未按时参加开标的，视同放弃开标监督权利，认可开标结果。

8、如果我方存在投标人须知第 9.3 项所述情况，同意被认定为在经营活动中有重大违法记录。

9、如果发生投标人须知第 26.4.1、26.4.3 项所述情况，同意我方投标被作为无效投标处理。

10、如果发生投标人须知第 26.5 项所述情况，同意评标委员会认定我方的行为属于串通投标的行为，并自愿接受监管部门的处罚。

11、如果现场变更采购方式，我方同意在不改变招标需求、资质条件等情况下，按变更后的采购方式的规定程序进行采购。

12、如果被确定为中标人，我方同意按招标文件的规定领取中标通知书。否则，视为我方中标后自动放弃中标资格，承担由此引起的一切后果。

13、如果被确定为中标人，我方同意在领取中标通知书之日起\_\_\_\_\_个工作日内，按照招标文件的规定与采购人签订采购合同。否则，视为我方中标后无正当理由不与采购人签订合同并承担相应法律责任。

14、我方最近 3 年内的被公开披露或查处的违法违规行为有：

\_\_\_\_\_。

15、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果和责任。

16、与本投标有关的一切正式往来通讯请寄（地址电话必须为最新并可以联系到）：

地址：                    邮编：

电话：                    传真：

投标人代表（法定代表人或委托代理人）签字：

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年    月    日



## 附件 3

## 开标一览表

项目编号：\_\_\_\_\_

单位：元

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| 项目名称              | _____（项目名称） 标包 |
| 投标人名称             |                |
| 单批次平均报价<br>（投标报价） | 大写：<br>小写：     |
| 服务地点              |                |
| 服务期限              |                |
| 投标有效期             | 90 日历天         |
| 其他声明              |                |

注：1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或投标人代表签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

2、所有投标报价均以人民币元为计算单位。投标人的投标报价为完成本项目服务内容产生的所有费用的总和。

3、以上报价应与“投标报价明细表”中的报价相一致。

4、若认为符合价格折扣条件的，在“备注”栏内注明符合何种折扣条件，以方便评委评审。

5、投标人按格式填列，不得自行更改。否则引起的不利后果由投标人承担。

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

## 附件 4

## 服务技术响应表

项目编号：

| 序号  | 项目名称 | 招标文件要求 | 投标文件响应 | 偏离情况 |
|-----|------|--------|--------|------|
| 1   |      |        |        |      |
| 2   |      |        |        |      |
| ... |      |        |        |      |

注：投标人必须如实完整填写表格，“偏离情况”是指“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

附件 5

商务响应表

项目编号：

| 项目    | 招标文件要求 | 是否响应 | 投标人的承诺或说明 |
|-------|--------|------|-----------|
|       |        |      |           |
|       |        |      |           |
|       |        |      |           |
| ..... |        |      |           |

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

附件 6

服务方案（格式自拟）

投标人根据招标文件技术要求内容自行编制服务方案，但不能存在严重不科学、不合理之处，否则按未实质性响应招标文件进行处理。

附件 7

法定代表人身份证明

投标人名称：

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。

此处请粘贴法定代表人身份证复印件

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

附件 8

法定代表人授权书

致：\_\_\_\_\_（采购代理机构名称）：

我\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，现委托 \_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人。代理人根据本授权，以我方的名义参加\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_）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、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对代理人的签名负全部责任。在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。代理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。

如果本次采购活动现场变更采购方式，本授权书有效。

代理人无转委托权。

委托期限：

委托代理人签名：\_\_\_\_\_

法定代表人签名：

职务：\_\_\_\_\_

职务：

委托代理人身份证号码：

此处请粘贴委托代理人身份证复印件

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

## 附件 9

## 证明文件

### 9.1 供应商信用承诺函

致（采购人或政府采购代理机构）：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）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）未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，未曾作出虚假承诺；

（七）符合法律、行政法规规定的其他条件。

我单位（本人）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。

供应商名称（盖章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表(签字)：

日期：          年    月    日

注：1. 投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2. 投标人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”。

- 9.2 资格证明文件证明材料。
- 9.3 评分项中的证明材料。
- 9.4 投标人情况介绍。（格式自拟）
- 9.5 其他需要提供的证明材料。



（如有时提供）

### 1、中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，本公司（联合体）参加\_\_\_\_（单位名称）的\_\_\_\_（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

<sup>1</sup> 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

## 2、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。

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）  
年 月 日

注：如不符合此项要求可不提供。

## 3、监狱企业证明文件

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。

## 附件 11 投标人自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）：

进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与贵单位组织的招标活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与招标活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购人、采购代理机构和评审专家提供任何形式的商业贿赂，对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向财政部门 and 纪检监察机关举报。

三、不提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它投标人，与其它参与招标活动的投标人保持良性的竞争关系。

五、不与采购人、采购代理机构和评审专家恶意串通，自觉维护政府采购公平竞争的市场秩序。

六、不与其它投标人串通采取围标、陪标等商业欺诈手段谋取中标，积极维护国家利益、社会公共利益和采购人的合法权益。

七、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购人的利益，并自觉承担违约责任。

八、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

投标人代表签字（法定代表人或委托代理人）：

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

附件：项目抽检清单

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)  | 食品细类<br>(四级)        | 风险等级      | 抽检项目             | 单项<br>报价 | 单批次<br>报价 |
|----|--------------|--------------|---------------|---------------------|-----------|------------------|----------|-----------|
| 1  | 粮食加工<br>品    | 大米           | 大米            | 大米                  | 较高        | 铅（以 Pb 计）        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 镉（以 Cd 计）        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 无机砷（以 As 计）      |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 黄曲霉毒素 B1         |          |           |
|    |              | 小麦粉          | 小麦粉           | 通用小麦<br>粉、专用小<br>麦粉 | 较高        | 镉（以 Cd 计）        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 过氧化苯甲酰           |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 黄曲霉毒素 B1         |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 赭曲霉毒素 A          |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 玉米赤霉烯酮           |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 苯并[a]芘           |          |           |
|    |              | 挂面           | 挂面            | 普通挂面、<br>手工面        | 一般        | 铅（以 Pb 计）        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           |                  |          |           |
|    |              | 其他粮食<br>加工品  | 谷物加工<br>品     | 谷物加工品               | 一般        | 镉（以 Cd 计）        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 黄曲霉毒素 B1         |          |           |
|    |              |              | 谷物碾磨<br>加工品   | 玉米粉、玉<br>米片、玉米<br>渣 | 较高        | 黄曲霉毒素 B1         |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 玉米赤霉烯酮           |          |           |
|    |              |              |               | 米粉                  | 较高        | 赭曲霉毒素 A          |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 铅（以 Pb 计）        |          |           |
|    |              |              | 其他谷物碾<br>磨加工品 | 较高                  | 铅（以 Pb 计） |                  |          |           |
|    |              |              |               |                     | 赭曲霉毒素 A   |                  |          |           |
|    |              |              |               |                     | 铬（以 Cr 计） |                  |          |           |
|    |              |              | 谷物粉类<br>制成品   | 生湿面制品               | 较高        | 铅（以 Pb 计）        |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）   |          |           |
|    |              |              |               | 发酵面制品               | 较高        | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 大肠菌群             |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 菌落总数             |          |           |
|    |              |              |               | 米粉制品                | 较高        | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）   |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 大肠菌群             |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 菌落总数             |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 二氧化硫残留量          |          |           |
|    |              |              |               | 其他谷物粉               | 较高        | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |          |           |
|    |              |              |               |                     |           | 黄曲霉毒素 B1         |          |           |

|  |  |  |  |            |   |                |  |  |
|--|--|--|--|------------|---|----------------|--|--|
|  |  |  |  | 类制成品       |   | 大肠菌群           |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 菌落总数           |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |  |
|  |  |  |  | 花生油        | 高 | 酸值/酸价          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯并[a]芘         |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 黄曲霉毒素 B1       |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 过氧化值           |  |  |
|  |  |  |  | 玉米油        | 高 | 酸值/酸价          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯并[a]芘         |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 黄曲霉毒素 B1       |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 过氧化值           |  |  |
|  |  |  |  | 芝麻油        | 高 | 酸值/酸价          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 乙基麦芽酚          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯并[a]芘         |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 过氧化值           |  |  |
|  |  |  |  | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯并[a]芘         |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 过氧化值           |  |  |
|  |  |  |  | 菜籽油        | 高 | 酸值/酸价          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 乙基麦芽酚          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯并[a]芘         |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 铅（以 Pb 计）      |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 过氧化值           |  |  |
|  |  |  |  | 大豆油        | 高 | 酸值/酸价          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 苯并[a]芘         |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 过氧化值           |  |  |
|  |  |  |  | 食用植物调和油    | 高 | 酸价             |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 乙基麦芽酚          |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|  |  |  |  |            |   | 溶剂残留量          |  |  |

|   |     |        |        |                  |    |                          |  |  |
|---|-----|--------|--------|------------------|----|--------------------------|--|--|
| 3 |     |        |        |                  |    | 苯并[a]芘                   |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 过氧化值                     |  |  |
|   |     |        |        | 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 高  | 酸值/酸价                    |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 特丁基对苯二酚（TBHQ）            |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 溶剂残留量                    |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 苯并[a]芘                   |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 过氧化值                     |  |  |
|   |     | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂           | 高  | 酸价                       |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 苯并[a]芘                   |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 丙二醛                      |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 过氧化值                     |  |  |
|   |     | 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）                 |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 霉菌                       |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 大肠菌群                     |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 过氧化值（以脂肪计）               |  |  |
|   | 调味品 | 酱油     | 酱油     | 酱油               | 一般 | 氨基酸态氮                    |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 大肠菌群                     |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 菌落总数                     |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）   |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）         |  |  |
|   |     | 食醋     | 食醋     | 食醋               | 一般 | 总酸（以乙酸计）                 |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 大肠菌群                     |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 菌落总数                     |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）   |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|   |     |        |        |                  |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |     | 酱类     | 酱类     | 黄豆酱、甜            | 一般 | 氨基酸态氮                    |  |  |

|  |  |      |         |               |    |                          |  |  |
|--|--|------|---------|---------------|----|--------------------------|--|--|
|  |  |      |         | 面酱等           |    | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 黄曲霉毒素 B1                 |  |  |
|  |  | 调味料酒 | 调味料酒    | 料酒            | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 三氯蔗糖                     |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|  |  | 香辛料类 | 香辛料类    | 香辛料调味油        | 一般 | 酸价/酸值                    |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 苏丹红 I-IV                 |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 罗丹明 B                    |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 过氧化值                     |  |  |
|  |  |      |         | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 较高 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 苏丹红 I-IV                 |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 罗丹明 B                    |  |  |
|  |  |      |         | 其他香辛料调味品      | 较高 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    |                          |  |  |
|  |  |      |         | 鸡粉、鸡精调味料      | 一般 | 谷氨酸钠                     |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 菌落总数                     |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 呈味核苷酸二钠                  |  |  |
|  |  | 调味品  | 固体复合调味料 | 其他固体调味料       | 一般 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 阿斯巴甜                     |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 苏丹红 I-IV                 |  |  |
|  |  |      |         |               |    | 总砷（以 As 计）               |  |  |

|   |  |  |         |                   |    |                          |  |  |
|---|--|--|---------|-------------------|----|--------------------------|--|--|
|   |  |  |         | 蛋黄酱、沙拉酱           | 一般 | 金黄色葡萄球菌                  |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 沙门氏菌                     |  |  |
| 3 |  |  |         | 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 | 一般 | 酸价/酸值                    |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 沙门氏菌                     |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 黄曲霉毒素 B1                 |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 过氧化值                     |  |  |
|   |  |  |         | 辣椒酱               | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|   |  |  |         | 火锅底料、麻辣烫底料        | 一般 | 铅（以 Pb 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 |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |  |  |         | 其他半固体调味料          | 一般 | 罗丹明 B                    |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |  |  | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露          | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 大肠菌群                     |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 菌落总数                     |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |  |  |         | 其他液体调味料           | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 大肠菌群                     |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 菌落总数                     |  |  |
|   |  |  |         |                   |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |



|   |     |       |       |            |    |                          |      |  |
|---|-----|-------|-------|------------|----|--------------------------|------|--|
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 |       |            |    | 糖精钠（以糖精计）                |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |      |  |
|   |     |       | 味精    | 味精         | 味精 | 一般                       | 谷氨酸钠 |  |
|   |     |       | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 高  | 铅（以 Pb 计）                |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 氯霉素                      |      |  |
|   |     |       | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品      | 高  | 过氧化值（以脂肪计）               |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 胭脂红                      |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）             |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 氯霉素                      |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 总砷（以 As 计）               |      |  |
|   |     |       | 发酵肉制品 | 发酵肉制品      | 高  | 铅（以 Pb 计）                |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 氯霉素                      |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 单核细胞增生李斯特氏菌              |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 大肠菌群                     |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |      |  |
|   |     |       |       | 酱卤肉制品      | 高  | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）             |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 铅（以 Pb 计）                |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 商业无菌                     |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 大肠埃希氏菌 0157:H7           |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 单核细胞增生李斯特氏菌              |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 金黄色葡萄球菌                  |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 沙门氏菌                     |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 大肠菌群                     |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 菌落总数                     |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 糖精钠（以糖精计）                |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 胭脂红                      |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）             |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 氯霉素                      |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 总砷（以 As 计）               |      |  |
|   |     |       |       |            |    | 铬（以 Cr 计）                |      |  |

|  |  |       |          |          |   |                          |  |  |
|--|--|-------|----------|----------|---|--------------------------|--|--|
|  |  |       |          |          |   | 镉（以 Cd 计）                |  |  |
|  |  | 预制肉制品 | 熟肉干制品    | 熟肉干制品    | 高 | 氯霉素                      |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 大肠埃希氏菌 0157:H7           |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 单核细胞增生李斯特氏菌              |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 金黄色葡萄球菌                  |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 沙门氏菌                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 菌落总数                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|  |  |       | 熏烧烤肉制品   | 熏烧烤肉制品   | 高 | 苯并[a]芘                   |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 单核细胞增生李斯特氏菌              |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 菌落总数                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 氯霉素                      |  |  |
|  |  |       | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 氯霉素                      |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 大肠埃希氏菌 0157:H7           |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 单核细胞增生李斯特氏菌              |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 菌落总数                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）             |  |  |
|  |  |       | 液体乳      | 巴氏杀菌乳    | 高 | 蛋白质                      |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 沙门氏菌                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 金黄色葡萄球菌                  |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 菌落总数                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 三聚氰胺                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 酸度                       |  |  |
|  |  |       |          | 灭菌乳      | 高 | 蛋白质                      |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 商业无菌                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 三聚氰胺                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 脂肪                       |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 酸度                       |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 非脂乳固体                    |  |  |
|  |  |       |          | 发酵乳      | 高 | 脂肪                       |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 沙门氏菌                     |  |  |
|  |  |       |          |          |   | 金黄色葡萄球菌                  |  |  |

|  |  |  |                        |                              |   |                |  |  |
|--|--|--|------------------------|------------------------------|---|----------------|--|--|
|  |  |  |                        |                              |   | 霉菌             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 酵母             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 大肠菌群           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 三聚氰胺           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 酸度             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 蛋白质            |  |  |
|  |  |  |                        | 调制乳                          | 高 | 蛋白质            |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 商业无菌           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 大肠菌群           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 菌落总数           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 三聚氰胺           |  |  |
|  |  |  | 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           |  |  |
|  |  |  | 乳粉                     | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉        | 高 | 蛋白质            |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 大肠菌群           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 菌落总数           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 三聚氰胺           |  |  |
|  |  |  | 其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品） | 淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳                | 高 | 蛋白质            |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 大肠菌群           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 菌落总数           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 商业无菌           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 三聚氰胺           |  |  |
|  |  |  |                        | 干酪(奶酪)、再制                    | 高 | 三聚氰胺           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 霉菌             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 酵母             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 单核细胞增生李斯特氏菌    |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 沙门氏菌           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 金黄色葡萄球菌        |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 大肠菌群           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 菌落总数           |  |  |
|  |  |  |                        | 奶片、奶条等                       | 高 | 三聚氰胺           |  |  |
|  |  |  |                        | 稀奶油、奶油和无水奶油                  | 高 | 酸度             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 商业无菌           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 霉菌             |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 沙门氏菌           |  |  |
|  |  |  |                        |                              |   | 金黄色葡萄球菌        |  |  |

|  |  |  |        |         |    |                            |  |  |
|--|--|--|--------|---------|----|----------------------------|--|--|
|  |  |  |        |         |    | 大肠菌群                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 菌落总数                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 三聚氰胺                       |  |  |
|  |  |  | 包装饮用水  | 饮用天然矿泉水 | 高  | 界限指标                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 铜绿假单胞菌                     |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 产气荚膜梭菌                     |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 粪链球菌                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 大肠菌群                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计） |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> - 计） |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 溴酸盐                        |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 锑                          |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 镍                          |  |  |
|  |  |  |        | 饮用纯净水   | 高  | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）    |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 铜绿假单胞菌                     |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 大肠菌群                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 溴酸盐                        |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 三氯甲烷                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 余氯（游离氯）                    |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> 计）  |  |  |
|  |  |  |        | 其他饮用水   | 高  | 浑浊度                        |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 铜绿假单胞菌                     |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 大肠菌群                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 溴酸盐                        |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 三氯甲烷                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 余氯（游离氯）                    |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> 计）  |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）    |  |  |
|  |  |  | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料  | 较高 | 铅（以 Pb 计）                  |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 金黄色葡萄球菌                    |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 酵母                         |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 霉菌                         |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 大肠菌群                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 菌落总数                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 合成着色剂（苋菜红 胭脂红 柠檬黄 日落黄 亮蓝）  |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 安赛蜜                        |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和   |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 纳他霉素                       |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）           |  |  |
|  |  |  |        |         |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）             |  |  |

|  |  |  |              |              |    |                           |  |  |
|--|--|--|--------------|--------------|----|---------------------------|--|--|
|  |  |  |              |              |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）            |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 展青霉素                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）            |  |  |
|  |  |  | 蛋白饮料         | 蛋白饮料         | 较高 | 蛋白质                       |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 沙门氏菌                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 金黄色葡萄球菌                   |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 大肠菌群                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 菌落总数                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）            |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 糖精钠（以糖精计）                 |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 三聚氰胺                      |  |  |
|  |  |  | 碳酸饮料<br>（汽水） | 碳酸饮料<br>（汽水） | 一般 | 二氧化碳气容量                   |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 酵母                        |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 霉菌                        |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 大肠菌群                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 菌落总数                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 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  |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）            |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）            |  |  |
|  |  |  | 茶饮料          | 茶饮料          | 较高 | 茶多酚                       |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 商业无菌                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 菌落总数                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）            |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 咖啡因                       |  |  |
|  |  |  | 固体饮料         | 固体饮料         | 一般 | 蛋白质                       |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 沙门氏菌                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 金黄色葡萄球菌                   |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 霉菌                        |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 大肠菌群                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 菌落总数                      |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 合成着色剂（苋菜红 胭脂红 柠檬黄 日落黄 亮蓝） |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 安赛蜜                       |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 糖精钠（以糖精计）                 |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和  |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）            |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 赭曲霉毒素 A                   |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 铅（以 Pb 计）                 |  |  |
|  |  |  |              |              |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）            |  |  |
|  |  |  | 其他饮料         | 其他饮料         | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）            |  |  |

|      |  |  |         |                        |    |                           |  |  |
|------|--|--|---------|------------------------|----|---------------------------|--|--|
|      |  |  |         |                        |    | 沙门氏菌                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 金黄色葡萄球菌                   |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 酵母                        |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 霉菌                        |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 菌落总数                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 合成着色剂（苋菜红 胭脂红 柠檬黄 日落黄 亮蓝） |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）            |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 安赛蜜                       |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 糖精钠（以糖精计）                 |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和  |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）          |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）            |  |  |
| 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                        |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 大肠菌群                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 菌落总数                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 过氧化值（以脂肪计）                |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 酸价（以脂肪计）                  |  |  |
|      |  |  | 调味面制品 a | 调味面制品 a                | 较高 | 酸价（以脂肪计）                  |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 金黄色葡萄球菌                   |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 沙门氏菌                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 霉菌                        |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 大肠菌群                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 菌落总数                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）          |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）            |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）            |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 糖精钠（以糖精计）                 |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 过氧化值（以脂肪计）                |  |  |
|      |  |  | 其他方便食品  | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等  | 较高 | 酸价（以脂肪计）                  |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 金黄色葡萄球菌                   |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 沙门氏菌                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 霉菌                        |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 大肠菌群                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 菌落总数                      |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 糖精钠（以糖精计）                 |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）            |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）            |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 黄曲霉毒素 B1                  |  |  |
|      |  |  |         |                        |    | 铅（以 Pb 计）                 |  |  |

|   |    |    |    |         |    |                                      |  |  |
|---|----|----|----|---------|----|--------------------------------------|--|--|
|   |    |    |    |         |    | 过氧化值（以脂肪计）                           |  |  |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干      | 一般 | 酸价（以脂肪计）                             |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 霉菌                                   |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 大肠菌群                                 |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 菌落总数                                 |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 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）                    |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 过氧化值（以脂肪计）                           |  |  |
| 9 |    |    |    | 畜禽肉类罐头  | 一般 | 铅（以 Pb 计）                            |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 商业无菌                                 |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 糖精钠（以糖精计）                            |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 铬（以 Cr 计）                            |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 镉（以 Cd 计）                            |  |  |
|   |    |    |    | 水产动物类罐头 | 一般 | 组胺                                   |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 商业无菌                                 |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 糖精钠（以糖精计）                            |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                     |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 无机砷（以 As 计）                          |  |  |
|   |    |    |    | 果蔬罐头    | 较高 | 商业无菌                                 |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 合成着色剂（柠檬黄 日落黄 苋菜红 胭脂红 赤藓红 亮蓝 靛蓝 诱惑红） |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                     |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 糖精钠（以糖精计）                            |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺                          |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 阿斯巴甜                                 |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                     |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                       |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 糖精钠（以糖精计）                            |  |  |
|   |    |    |    |         |    | 三氯蔗糖                                 |  |  |

|    |      |        |           |                          |    |                  |  |  |
|----|------|--------|-----------|--------------------------|----|------------------|--|--|
|    |      |        |           |                          |    | 乙二胺四乙酸二钠         |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 霉菌计数             |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 商业无菌             |  |  |
|    |      |        |           | 食用菌罐头                    | 较高 | 商业无菌             |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 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）   |  |  |
|    |      |        | 其他罐头      | 其他罐头                     | 一般 | 乙二胺四乙酸二钠         |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 商业无菌             |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 黄曲霉毒素 B1         |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）   |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 糖精钠（以糖精计）        |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 乙二胺四乙酸二钠         |  |  |
| 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 | 大肠菌群             |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 蛋白质              |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）   |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 阿力甜              |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 菌落总数             |  |  |
|    |      | 速冻面食   | 速冻面食      | 水饺、元宵、馄饨等生制品             | 较高 | 糖精钠（以糖精计）        |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 过氧化值（以脂肪计）       |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
|    |      |        | 包子、馒头等熟制品 | 较高                       | 较高 | 大肠菌群             |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 糖精钠（以糖精计）        |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 菌落总数             |  |  |
|    |      | 速冻其他食品 | 速冻谷物食品    | 玉米等                      | 一般 | 黄曲霉毒素 B1         |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
|    |      |        | 速冻肉制品     | 速冻调理肉制品                  | 一般 | 胭脂红              |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 过氧化值（以脂肪计）       |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 铬（以 Cr 计）        |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 氯霉素              |  |  |
|    |      |        | 速冻水产制品    | 速冻水产制品                   | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 过氧化值（以脂肪计）       |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）   |  |  |
|    |      |        | 速冻蔬菜制品    | 速冻蔬菜制品                   | 一般 | 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）   |  |  |
|    |      |        | 速冻水果制品    | 速冻水果制品                   | 一般 | 霉菌               |  |  |
|    |      |        |           |                          |    | 铅（以 Pb 计）        |  |  |



|    |         |               |           |                  |    |                              |  |  |
|----|---------|---------------|-----------|------------------|----|------------------------------|--|--|
|    |         |               |           |                  |    | 镉（以 Cd 计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 菌落总数                         |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 大肠菌群                         |  |  |
| 13 | 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 | 大肠菌群                         |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 水分                           |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 酸价（以脂肪计）                     |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 过氧化值（以脂肪计）                   |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 黄曲霉毒素 B1                     |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 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）               |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 菌落总数                         |  |  |
|    |         |               | 薯类食品      | 干制薯类（马铃薯片）       | 一般 | 大肠菌群                         |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 酸价（以脂肪计）                     |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 过氧化值（以脂肪计）                   |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 菌落总数                         |  |  |
|    |         |               |           | 干制薯类（除马铃薯片外）     | 一般 | 金黄色葡萄球菌                      |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 二氧化硫残留量                      |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 沙门氏菌                         |  |  |
|    |         |               |           | 冷冻薯类             | 一般 | 金黄色葡萄球菌                      |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 沙门氏菌                         |  |  |
|    |         |               |           | 薯泥（酱）类           | 一般 | 商业无菌                         |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 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 | 二氧化硫残留量                      |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |         |               | 薯类食品      | 其他类              | 一般 | 金黄色葡萄球菌                      |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 沙门氏菌                         |  |  |
| 13 | 糖果制品    | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果        | 糖果               | 一般 | 大肠菌群                         |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 糖精钠（以糖精计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 合成着色剂（柠檬黄 苋菜红 胭脂红 日落黄）       |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 菌落总数                         |  |  |
|    |         |               | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧  | 一般 | 沙门氏菌                         |  |  |
|    |         |               |           |                  |    | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |         |               |           |                  |    |                              |  |  |

|    |         |  |    |                               |    |                |  |  |
|----|---------|--|----|-------------------------------|----|----------------|--|--|
| 14 | 茶叶及相关制品 |  |    | 克力及代可可脂巧克力制品                  |    |                |  |  |
|    |         |  | 果冻 | 果冻                            | 一般 | 酵母             |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 菌落总数           |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 大肠菌群           |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 霉菌             |  |  |
|    |         |  | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般 | 铅（以 Pb 计）      |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 草甘膦            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 吡虫啉            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 内吸磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 乙酰甲胺磷          |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 联苯菊酯           |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯    |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 灭多威            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 三氯杀螨醇          |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯   |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 甲胺磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 啉虫脒            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 吡蚜酮            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 敌百虫            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 甲拌磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 克百威            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 氯唑磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 灭线磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 水胺硫磷           |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 氧乐果            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 茚虫威            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 丙溴磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 毒死蜱            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 莠去津            |  |  |
|    |         |  | 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖        | 一般 | 铅（以 Pb 计）      |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 氟              |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 内吸磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 乙酰甲胺磷          |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 三氯杀螨醇          |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯   |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 甲胺磷            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 啉虫脒            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 吡蚜酮            |  |  |
|    |         |  |    |                               |    | 敌百虫            |  |  |

|    |    |              |           |                          |    |                  |  |  |
|----|----|--------------|-----------|--------------------------|----|------------------|--|--|
|    |    |              |           |                          |    | 甲拌磷              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 克百威              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 氯唑磷              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 灭线磷              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 水胺硫磷             |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 氧乐果              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 茚虫威              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 丙溴磷              |  |  |
|    |    | 含茶制品<br>和代用茶 | 含茶制品      | 速溶茶类、<br>其它含茶制<br>品      | 一般 | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 菌落总数             |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 大肠菌群             |  |  |
|    |    |              | 代用茶       | 代用茶                      | 一般 | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒          | 白酒        | 白酒、白酒<br>（液态）、<br>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             |  |  |
|    |    | 发酵酒          | 黄酒        | 黄酒                       | 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）   |  |  |
|    |    |              | 啤酒        | 啤酒                       | 一般 | 酒精度              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 甲醛               |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 警示语标注            |  |  |
|    |    |              | 葡萄酒       | 葡萄酒                      | 较高 | 酒精度              |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 甲醇               |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）   |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 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）        |  |  |
|    |    |              | 果酒        | 果酒                       | 较高 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）   |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 三氯蔗糖             |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 酒精度              |  |  |
|    |    | 其他酒          | 其他发酵<br>酒 | 其他发酵酒                    | 较高 | 展青霉素             |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 糖精钠（以糖精计）        |  |  |
|    |    |              |           |                          |    | 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）        |  |  |

|    |  |  |       |                                 |    |                          |  |  |
|----|--|--|-------|---------------------------------|----|--------------------------|--|--|
| 16 |  |  | 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）             |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|    |  |  |       | 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）           |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|    |  |  | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒                           | 较高 | 酒精度                      |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 甲醇                       |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 氰化物（以 HCN 计）             |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|    |  |  | 酱腌菜   | 酱腌菜                             | 较高 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 阿斯巴甜                     |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 纽甜                       |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 三氯蔗糖                     |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 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）           |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 大肠菌群                     |  |  |
|    |  |  | 蔬菜干制品 | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 二氧化硫残留量                  |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 阿斯巴甜                     |  |  |
|    |  |  | 食用菌制品 | 干制食用菌                           | 一般 | 镉（以 Cd 计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 总汞（以 Hg 计）               |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 总砷（以 As 计）               |  |  |
|    |  |  |       | 腌渍食用菌                           | 一般 | 二氧化硫残留量                  |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|    |  |  |       |                                 |    | 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 |  |  |

|    |      |      |        |                  |      |                              |  |  |
|----|------|------|--------|------------------|------|------------------------------|--|--|
| 17 | 水果制品 | 水果制品 |        |                  |      | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）               |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）             |  |  |
|    |      |      | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜             | 一般制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）               |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）               |  |  |
|    |      |      | 蜜饯     | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、 | 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）               |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 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）    |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 乙二胺四乙酸二钠                     |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 菌落总数                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 大肠菌群                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 霉菌                           |  |  |
|    |      |      | 水果干制品  | 水果干制品（含干枸杞）      | 一般   | 铅（以 Pb 计）                    |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 哒螨灵                          |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 啉虫脒                          |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯                  |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 唑螨酯                          |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 脲菌酯                          |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 噁唑菌酮                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）               |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 糖精钠（以糖精计）                    |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 菌落总数                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 大肠菌群                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 霉菌                           |  |  |
|    |      |      | 果酱     | 果酱               | 一般   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）               |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 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）               |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 菌落总数                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 大肠菌群                         |  |  |
|    |      |      |        |                  |      | 霉菌                           |  |  |

|    |                   |                   |                   |                          |    |                |  |  |
|----|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|----|----------------|--|--|
|    |                   |                   |                   |                          |    | 商业无菌           |  |  |
| 19 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 开心果、杏<br>仁、扁桃仁、<br>松仁、瓜子 | 一般 | 酸价（以脂肪计）       |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 过氧化值（以脂肪计）     |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 铅（以 Pb 计）      |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 黄曲霉毒素 B1       |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 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<br>品及坚果制<br>品      | 一般 | 酸价（以脂肪计）       |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 过氧化值（以脂肪计）     |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 铅（以 Pb 计）      |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 黄曲霉毒素 B1       |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 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             |  |  |
|    |                   |                   | 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           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 商业无菌           |  |  |
|    |                   |                   |                   | 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） |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 菌落总数           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 大肠菌群           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 沙门氏菌           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 商业无菌           |  |  |
|    |                   |                   |                   | 干蛋类                      | 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） |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 菌落总数           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 大肠菌群           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 沙门氏菌           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 商业无菌           |  |  |
|    |                   |                   |                   | 冰蛋类                      | 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） |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 菌落总数           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 大肠菌群           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 沙门氏菌           |  |  |
|    |                   |                   |                   |                          |    | 商业无菌           |  |  |

|    |           |      |       |       |    |           |  |  |
|----|-----------|------|-------|-------|----|-----------|--|--|
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡  | 焙炒咖啡  | 一般 | 铅（以 Pb 计） |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 咖啡因       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 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        |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 二氧化硫残留量   |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 绵白糖   | 一般 | 总糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 还原糖分      |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 色值        |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 二氧化硫残留量   |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 赤砂糖   | 一般 | 总糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 不溶于水杂质    |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 二氧化硫残留量   |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 红糖    | 一般 | 总糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 不溶于水杂质    |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 冰糖    | 一般 | 蔗糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 还原糖分      |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 色值        |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 二氧化硫残留量   |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 冰片糖   | 一般 | 总糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 还原糖分      |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 方糖    | 一般 | 蔗糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 还原糖分      |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 色值        |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 二氧化硫残留量   |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    |           |      |       | 其他糖   | 一般 | 蔗糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 总糖分       |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 还原糖分      |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 色值        |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 二氧化硫残留量   |  |  |
|    |           |      |       |       |    | 螨         |  |  |
|    | 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      |  |  |

|    |         |         |           |           |    |                         |  |  |
|----|---------|---------|-----------|-----------|----|-------------------------|--|--|
|    |         |         |           |           | 较高 | 大肠菌群                    |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 镉（以 Cd 计）               |  |  |
|    |         |         |           |           |    | N-二甲基亚硝胺                |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）          |  |  |
|    |         |         | 盐渍水产品     | 盐渍鱼       | 较高 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）          |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 过氧化值（以脂肪计）              |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 组胺                      |  |  |
|    |         |         |           |           |    | N-二甲基亚硝胺                |  |  |
|    |         |         |           | 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）          |  |  |
|    |         |         |           |           |    |                         |  |  |
|    | 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）          |  |  |
|    |         |         | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高  | 镉（以 Cd 计）               |  |  |
|    |         |         |           |           |    | N-二甲基亚硝胺                |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）          |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）          |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 糖精钠（以糖精计）               |  |  |
|    |         |         | 生食水产品     | 生食动物性水产品  | 高  | 挥发性盐基氮                  |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）          |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）          |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）      |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 菌落总数                    |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 大肠菌群                    |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 吸虫囊蚴                    |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 线虫幼虫                    |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 绦虫裂头蚴                   |  |  |
|    |         |         | 水生动物油脂及制品 | 水生动物油脂及制品 | 一般 | 丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）  |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）  |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计） |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）    |  |  |
|    |         |         | 其他水产制品    | 其他水产制品    | 一般 | 无机砷（以 As 计）             |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 铬（以 Cr 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）          |  |  |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉        | 淀粉        | 一般 | 铅（以 Pb 计）               |  |  |
|    |         |         |           |           |    | 菌落总数*5                  |  |  |



|    |    |    |      |        |    |                          |  |  |
|----|----|----|------|--------|----|--------------------------|--|--|
|    |    |    |      |        |    | 大肠菌群*5                   |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 霉菌和酵母*5                  |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|    |    |    | 淀粉制品 | 粉丝粉条   | 较高 | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|    |    |    |      | 其他淀粉制品 | 较高 | 二氧化硫残留量                  |  |  |
|    |    |    | 淀粉制品 | 其他淀粉制品 | 较高 | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|    |    |    | 淀粉糖  | 淀粉糖    | 一般 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|    |    |    |      |        |    |                          |  |  |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点   | 糕点     | 较高 | 酸价（以脂肪计）                 |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 三氯蔗糖                     |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 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                       |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 纳他霉素                     |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 过氧化值（以脂肪计）               |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 富马酸二甲酯                   |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 安赛蜜                      |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 丙酸及其钠盐                   |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 钙盐（以丙酸计）                 |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|    |    |    | 月饼   | 月饼     | 较高 | 酸价（以脂肪计）                 |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 过氧化值（以脂肪计）               |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 富马酸二甲酯                   |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 丙酸及其钠盐                   |  |  |
|    |    |    |      |        |    | 钙盐（以丙酸计）                 |  |  |

|  |  |    |         |           |    |                          |  |  |
|--|--|----|---------|-----------|----|--------------------------|--|--|
|  |  |    |         |           |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 纳他霉素                     |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 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      | 粽子        | 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）                |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 安赛蜜                      |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 菌落总数                     |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 金黄色葡萄球菌                  |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 沙门氏菌                     |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 霉菌                       |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 商业无菌                     |  |  |
|  |  |    | 发酵性豆制品  | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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）                |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）           |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |    | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 较高 | 脲酶试验                     |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 铅（以 Pb 计）                |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）           |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）           |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 丙酸及其钠盐                   |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 钙盐（以丙酸计）                 |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 三氯蔗糖                     |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）        |  |  |
|  |  |    |         |           |    | 大肠菌群                     |  |  |
|  |  |    |         | 腐竹、油皮     | 较高 | 铅（以 Pb 计）                |  |  |

|    |      |      |              |              |    |                   |  |  |
|----|------|------|--------------|--------------|----|-------------------|--|--|
|    |      |      |              | 及其再制品        |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）    |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）    |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）  |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 丙酸及其钠盐            |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 钙盐（以丙酸计）          |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 糖精钠（以糖精计）         |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 三氯蔗糖              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 大肠菌群              |  |  |
|    |      |      | 其他豆制品        | 大豆蛋白类制品等     | 较高 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）    |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）  |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 铝的残留量（干样品，以 Al 计） |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 大肠菌群              |  |  |
| 26 |      |      | 蜂蜜           | 蜂蜜           | 高  | 果糖和葡萄糖            |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 蔗糖                |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 铅（以 Pb 计）         |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 氯霉素               |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 培氟沙星              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 氧氟沙星              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 诺氟沙星              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 甲硝唑               |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 地美硝唑              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 菌落总数              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 霉菌计数              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 嗜渗酵母计数            |  |  |
|    |      |      | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 一般 | 总糖                |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 10-羟基-2-癸烯酸       |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 酸度                |  |  |
|    |      |      | 蜂花粉          | 蜂花粉          | 一般 | 蛋白质               |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 水分                |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 铅（以 Pb 计）         |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 菌落总数              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 大肠菌群              |  |  |
|    |      |      | 蜂产品制品        | 蜂产品制品        | 一般 | 霉菌                |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 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）    |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 菌落总数              |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 大肠菌群              |  |  |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品         | 保健食品         | 较高 | 功效/标志性成分          |  |  |
|    |      |      |              |              |    | 水分                |  |  |

|  |  |  |  |  |              |  |  |
|--|--|--|--|--|--------------|--|--|
|  |  |  |  |  | 可溶性固形物       |  |  |
|  |  |  |  |  | 酸价           |  |  |
|  |  |  |  |  | 过氧化值         |  |  |
|  |  |  |  |  | 崩解时限         |  |  |
|  |  |  |  |  | 铅（Pb）        |  |  |
|  |  |  |  |  | 总砷（As）       |  |  |
|  |  |  |  |  | 总汞（Hg）       |  |  |
|  |  |  |  |  | 胶囊壳中的铬       |  |  |
|  |  |  |  |  | 西布曲明         |  |  |
|  |  |  |  |  | N-单去甲基西布曲明   |  |  |
|  |  |  |  |  | N，N-双去甲基西布曲明 |  |  |
|  |  |  |  |  | 麻黄碱          |  |  |
|  |  |  |  |  | 芬氟拉明         |  |  |
|  |  |  |  |  | 酚酞           |  |  |
|  |  |  |  |  | 甲苯磺丁脲        |  |  |
|  |  |  |  |  | 格列苯脲         |  |  |
|  |  |  |  |  | 格列齐特         |  |  |
|  |  |  |  |  | 格列吡嗪         |  |  |
|  |  |  |  |  | 格列喹酮         |  |  |
|  |  |  |  |  | 格列美脲         |  |  |
|  |  |  |  |  | 马来酸罗格列酮      |  |  |
|  |  |  |  |  | 瑞格列奈         |  |  |
|  |  |  |  |  | 盐酸吡格列酮       |  |  |
|  |  |  |  |  | 盐酸二甲双胍       |  |  |
|  |  |  |  |  | 盐酸苯乙双胍       |  |  |
|  |  |  |  |  | 盐酸丁二胍        |  |  |
|  |  |  |  |  | 格列波脲         |  |  |
|  |  |  |  |  | 那红地那非        |  |  |
|  |  |  |  |  | 红地那非         |  |  |
|  |  |  |  |  | 伐地那非         |  |  |
|  |  |  |  |  | 羟基豪莫西地那非     |  |  |
|  |  |  |  |  | 西地那非         |  |  |
|  |  |  |  |  | 豪莫西地那非       |  |  |
|  |  |  |  |  | 氨基他达拉非       |  |  |
|  |  |  |  |  | 他达拉非         |  |  |
|  |  |  |  |  | 硫代艾地那非       |  |  |
|  |  |  |  |  | 伪伐地那非        |  |  |
|  |  |  |  |  | 那莫西地那非       |  |  |
|  |  |  |  |  | 地西泮          |  |  |
|  |  |  |  |  | 硝西泮          |  |  |
|  |  |  |  |  | 氯硝西泮         |  |  |
|  |  |  |  |  | 氯氮卓          |  |  |
|  |  |  |  |  | 奥沙西泮         |  |  |

|    |        |         |           |                                                   |   |             |  |  |
|----|--------|---------|-----------|---------------------------------------------------|---|-------------|--|--|
|    |        |         |           |                                                   |   | 马来酸咪哒唑仑     |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 劳拉西洋        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 艾司唑仑        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 阿普唑仑        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 三唑仑         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 巴比妥         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 苯巴比妥        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 异戊巴比妥       |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 司可巴比妥       |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 氯美扎酮        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 佐匹克隆        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 氯苯那敏        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 扎来普隆        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 文拉法辛        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 青藤碱         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 罗通定         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 阿替洛尔        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 盐酸可乐定       |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 氢氯噻嗪        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 卡托普利        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 哌唑嗪         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 利血平         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 硝苯地平        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 氨氯地平        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 尼群地平        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 尼莫地平        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 尼索地平        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 非洛地平        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 菌落总数        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 大肠菌群        |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 霉菌和酵母       |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 金黄色葡萄球菌     |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 沙门氏菌        |  |  |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物 | 高 | 能量          |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 蛋白质         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 脂肪          |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 亚油酸         |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 月桂酸占总脂肪的比值  |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 肉豆蔻酸占总脂肪的比值 |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 维生素 A       |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 维生素 D       |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 维生素 B1      |  |  |
|    |        |         |           |                                                   |   | 钙           |  |  |

|  |  |       |           |                          |   |                 |  |  |
|--|--|-------|-----------|--------------------------|---|-----------------|--|--|
|  |  |       |           | 辅助食品                     |   | 铁               |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 锌               |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 钠               |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 维生素 E           |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 维生素 B2          |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 维生素 B6          |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 维生素 B12         |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 烟酸              |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 叶酸              |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 泛酸              |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 维生素 C           |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 生物素             |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 磷               |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 碘               |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 钾               |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 水分              |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 不溶性膳食纤维         |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 脲酶活性定性测定        |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 铅（以 Pb 计）       |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 无机砷（以 As 计）     |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 锡（以 Sn 计）       |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 镉（以 Cd 计）       |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 黄曲霉毒素 B1        |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 硝酸盐（以 NaNO3 计）  |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 亚硝酸盐（以 NaNO2 计） |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 菌落总数            |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 大肠菌群            |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 沙门氏菌            |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 二十二碳六烯酸         |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 花生四烯酸           |  |  |
|  |  |       | 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 高 | 蛋白质             |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 脂肪              |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 总钠              |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 铅（以 Pb 计）       |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 无机砷（以 As 计）     |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 总汞（以 Hg 计）      |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 锡（以 Sn 计）       |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 硝酸盐（以 NaNO3 计）  |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 亚硝酸盐（以 NaNO2 计） |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 商业无菌            |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 霉菌              |  |  |
|  |  | 营养补充品 | 营养补充品     | 辅食营养素补充食品、               | 高 | 蛋白质             |  |  |
|  |  |       |           |                          |   | 钙               |  |  |

|  |  |  |  |                              |   |                 |  |  |
|--|--|--|--|------------------------------|---|-----------------|--|--|
|  |  |  |  | 辅食营养素<br>补充片、辅<br>食营养素撒<br>剂 |   | 铁               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 锌               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 A           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 D           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B1          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B2          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 K1          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 烟酸（烟酰胺）         |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B6          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 叶酸              |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B12         |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 泛酸              |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 胆碱              |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 生物素             |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 C           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 二十二碳六烯酸         |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 脲酶活性定性          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 铅（以 Pb 计）       |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 总砷（以 As 计）      |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 黄曲霉毒素 M1        |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 黄曲霉毒素 B1        |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 硝酸盐（以 NaNO3 计）  |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 亚硝酸盐（以 NaNO2 计） |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 菌落总数            |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 大肠菌群            |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 沙门氏菌            |  |  |
|  |  |  |  | 孕妇及乳母<br>营养补充食<br>品          | 高 | 铁               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 A           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 D           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 叶酸              |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B12         |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 钙               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 镁               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 锌               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 硒               |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 E           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 K           |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B1          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B2          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 维生素 B6          |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 烟酸（烟酰胺）         |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 泛酸              |  |  |
|  |  |  |  |                              |   | 胆碱              |  |  |

|              |   |         |  |  |  |                 |  |  |
|--------------|---|---------|--|--|--|-----------------|--|--|
|              |   |         |  |  |  | 生物素             |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 维生素 C           |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 二十二碳六烯酸         |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 脲酶活性定性          |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 铅（以 Pb 计）       |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 总砷（以 As 计）      |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 硝酸盐（以 NaNO3 计）  |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 亚硝酸盐（以 NaNO2 计） |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 黄曲霉毒素 M1        |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 黄曲霉毒素 B1        |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 大肠菌群            |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 沙门氏菌            |  |  |
|              |   |         |  |  |  | 29              |  |  |
| 恩诺沙星         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 氧氟沙星         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 培氟沙星         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 诺氟沙星         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 呋喃唑酮代谢物      |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 呋喃西林代谢物      |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 磺胺类（总量）      |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 甲氧苄啶         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 氯霉素          |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 氟苯尼考         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 多西环素         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 土霉素          |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 克伦特罗         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 莱克多巴胺        |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 沙丁胺醇         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 地塞米松         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 利巴韦林         |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 甲硝唑          |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 喹乙醇          |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 氯丙嗪          |   |         |  |  |  |                 |  |  |
| 牛肉           | 高 | 挥发性盐基氮  |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 恩诺沙星    |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 氧氟沙星    |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 培氟沙星    |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 诺氟沙星    |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 呋喃唑酮代谢物 |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 呋喃西林代谢物 |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 磺胺类（总量） |  |  |  |                 |  |  |
|              |   | 甲氧苄啶    |  |  |  |                 |  |  |



|  |  |  |  |      |   |              |  |  |
|--|--|--|--|------|---|--------------|--|--|
|  |  |  |  |      |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 多西环素         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 土霉素          |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 四环素          |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 地塞米松         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 林可霉素         |  |  |
|  |  |  |  | 羊肉   | 高 | 挥发性盐基氮       |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 铅（以 Pb 计）    |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 土霉素          |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 林可霉素         |  |  |
|  |  |  |  | 其他畜肉 | 高 | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |  |  | 鸡肉   | 高 | 挥发性盐基氮       |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |      |   | 培氟沙星         |  |  |

|  |  |  |  |              |      |              |         |  |   |        |  |  |
|--|--|--|--|--------------|------|--------------|---------|--|---|--------|--|--|
|  |  |  |  |              |      | 诺氟沙星         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 沙拉沙星         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 替米考星         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 呋喃唑酮代谢物      |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 呋喃西林代谢物      |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 呋喃妥因代谢物      |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 呋喃它酮代谢物      |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 磺胺类（总量）      |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 甲氧苄啶         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 氯霉素          |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 氟苯尼考         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 多西环素         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 土霉素          |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 金霉素          |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 四环素          |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 利巴韦林         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 甲硝唑          |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 金刚烷胺         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 金刚乙胺         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      | 尼卡巴嗪         |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      |              | 鸭肉      |  | 高 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|  |  |  |  |              |      |              |         |  |   | 恩诺沙星   |  |  |
|  |  |  |  | 氧氟沙星         |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 培氟沙星         |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 诺氟沙星         |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 呋喃唑酮代谢物      |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 呋喃西林代谢物      |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 呋喃妥因代谢物      |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 呋喃它酮代谢物      |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 磺胺类（总量）      |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 甲氧苄啶         |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 氯霉素          |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 氟苯尼考         |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 多西环素         |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 土霉素          |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  | 甲硝唑          |      |              |         |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              | 其他禽肉 | 高            | 恩诺沙星    |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      |              | 氧氟沙星    |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      |              | 培氟沙星    |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      |              | 诺氟沙星    |  |   |        |  |  |
|  |  |  |  |              |      |              | 呋喃唑酮代谢物 |  |   |        |  |  |

|  |  |  |  |    |   |              |  |  |
|--|--|--|--|----|---|--------------|--|--|
|  |  |  |  |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 甲氧苄啶         |  |  |
|  |  |  |  | 猪肝 | 高 | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 多西环素         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 土霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 金刚烷胺         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 金刚乙胺         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 镉（以 Cd 计）    |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 总砷（以 As 计）   |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 甲氧苄啶         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  | 牛肝 | 高 | 多西环素         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 土霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 甲氧苄啶         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 多西环素         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |

|  |  |  |  |    |   |              |  |  |
|--|--|--|--|----|---|--------------|--|--|
|  |  |  |  | 羊肝 | 高 | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |  |  | 猪肾 | 高 | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 甲氧苄啶         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 多西环素         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 土霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |  |  | 牛肾 | 高 | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 甲氧苄啶         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 多西环素         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |  |  |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |

|  |  |           |        |    |   |              |  |  |
|--|--|-----------|--------|----|---|--------------|--|--|
|  |  |           |        |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  | 畜禽肉及副产品蔬菜 | 畜副产品   | 羊肾 | 高 | 镉（以 Cd 计）    |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |           | 其他畜副产品 |    | 高 | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 克伦特罗         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 莱克多巴胺        |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 沙丁胺醇         |  |  |
|  |  |           | 禽副产品   | 鸡肝 | 高 | 总砷（以 As 计）   |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 培氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 诺氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 替米考星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 呋喃它酮代谢物      |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氯霉素          |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氟苯尼考         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 金刚烷胺         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 金刚乙胺         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 利巴韦林         |  |  |
|  |  |           | 其他禽副产品 | 高  |   | 恩诺沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 氧氟沙星         |  |  |
|  |  |           |        |    |   | 培氟沙星         |  |  |

|  |  |  |        |      |    |                           |  |  |
|--|--|--|--------|------|----|---------------------------|--|--|
|  |  |  |        |      |    | 诺氟沙星                      |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 呋喃唑酮代谢物                   |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 呋喃西林代谢物                   |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 呋喃妥因代谢物                   |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 呋喃它酮代谢物                   |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氯霉素                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）              |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 金刚烷胺                      |  |  |
|  |  |  | 豆芽     | 豆芽   | 较高 | 铅（以 Pb 计）                 |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计） |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 4-氯苯氧乙酸钠                  |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 6-苄基腺嘌呤（6-BA）             |  |  |
|  |  |  | 鲜食用菌   | 鲜食用菌 | 较高 | 镉（以 Cd 计）                 |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 二氧化硫残留量                   |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯               |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯             |  |  |
|  |  |  | 鳞茎类蔬菜  | 韭菜   | 较高 | 铅（以 Pb 计）                 |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 镉（以 Cd 计）                 |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 腐霉利                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 毒死蜱                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氧乐果                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 多菌灵                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 克百威                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 甲拌磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯             |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯               |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 氟虫腈                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 甲胺磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 辛硫磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 阿维菌素                      |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 敌敌畏                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 灭线磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 二甲戊灵                      |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 乐果                        |  |  |
|  |  |  | 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 氧乐果                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 甲胺磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 乙酰甲胺磷                     |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 甲基异柳磷                     |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 灭多威                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 涕灭威                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 久效磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 甲拌磷                       |  |  |
|  |  |  |        |      |    | 毒死蜱                       |  |  |

|  |  |  |  |      |    |             |  |  |
|--|--|--|--|------|----|-------------|--|--|
|  |  |  |  |      |    | 乐果          |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 克百威         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氟虫腈         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲基毒死蜱       |  |  |
|  |  |  |  | 菜薹   | 较高 | 氟虫腈         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氧乐果         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 联苯菊酯        |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲基异柳磷       |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 啉虫脒         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 克百威         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲胺磷         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 敌百虫         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲拌磷         |  |  |
|  |  |  |  | 菠菜   | 较高 | 阿维菌素        |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 毒死蜱         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氟虫腈         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氧乐果         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 克百威         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲拌磷         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲基异柳磷       |  |  |
|  |  |  |  | 芹菜   | 较高 | 毒死蜱         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 克百威         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲拌磷         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氧乐果         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氟虫腈         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 阿维菌素        |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 辛硫磷         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 敌敌畏         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲基异柳磷       |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 甲胺磷         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 噻虫胺         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 对硫磷         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 灭多威         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 马拉硫磷        |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 水胺硫磷        |  |  |
|  |  |  |  | 普通白菜 | 较高 | 毒死蜱         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氟虫腈         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 啉虫脒         |  |  |
|  |  |  |  |      |    | 氧乐果         |  |  |

|    |       |  |       |     |    |               |  |  |
|----|-------|--|-------|-----|----|---------------|--|--|
|    |       |  |       |     |    | 阿维菌素          |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲基异柳磷         |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲拌磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 涕灭威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐   |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 久效磷           |  |  |
|    |       |  |       | 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 灭多威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 乙酰甲胺磷         |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲拌磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲基异柳磷         |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 阿维菌素          |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氯唑磷           |  |  |
|    |       |  |       | 大白菜 | 较高 | 毒死蜱           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 啉虫脒           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氟虫腈           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 阿维菌素          |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 涕灭威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 久效磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 硫线磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲基异柳磷         |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲拌磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 唑虫酰胺          |  |  |
| 29 | 食用农产品 |  | 茄果类蔬菜 | 茄子  | 较高 | 镉（以 Cd 计）     |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 杀扑磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氟虫腈           |  |  |
|    |       |  |       |     |    | 氯唑磷           |  |  |



|  |  |  |      |    |    |               |  |  |
|--|--|--|------|----|----|---------------|--|--|
|  |  |  |      |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲氰菊酯          |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 霜霉威和霜霉威盐酸盐    |  |  |
|  |  |  |      | 辣椒 | 较高 | 镉（以 Cd 计）     |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氟虫腈           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 杀扑磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 丙溴磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 灭多威           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯唑磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐     |  |  |
|  |  |  |      | 番茄 | 较高 | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 毒死蜱           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 溴氰菊酯          |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐   |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 苯醚甲环唑         |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 灭线磷           |  |  |
|  |  |  |      | 甜椒 | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氟虫腈           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 噻虫胺           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氯唑磷           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲基异柳磷         |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲基对硫磷         |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |      |    |    | 毒死蜱           |  |  |

|  |  |  |           |    |    |               |  |  |
|--|--|--|-----------|----|----|---------------|--|--|
|  |  |  |           |    |    | 腐霉利           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 哒螨灵           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐   |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氟虫腈           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 异丙威           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 三唑酮           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲霜灵和精甲霜灵      |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 噻虫嗪           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 乙螨唑           |  |  |
|  |  |  | 豆类蔬菜      | 豇豆 | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 灭蝇胺           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氟虫腈           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 阿维菌素          |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 毒死蜱           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 噻虫胺           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 噻虫嗪           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐   |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 倍硫磷           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 灭多威           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |           | 菜豆 | 较高 | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 噻虫胺           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 涕灭威           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 灭蝇胺           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氟虫腈           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 倍硫磷           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 治螟磷           |  |  |
|  |  |  | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 | 铅（以 Pb 计）     |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 辛硫磷           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |           |    |    | 涕灭威           |  |  |

|              |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
|--------------|-----|-----|------------|-----|----|---------------|-------|--|----|
|              |     |     |            | 姜   | 较高 | 铅（以 Pb 计）     |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 镉（以 Cd 计）     |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 噻虫嗪           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 吡虫啉           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 甲拌磷           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 噻虫胺           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氟虫腈           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氧乐果           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 克百威           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    |               | 水生类蔬菜 |  | 莲藕 |
|              |     |     | 镉（以 Cd 计）  |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 总汞（以 Hg 计） |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 总砷（以 As 计） |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 铬（以 Cr 计）  |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 多菌灵        |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 啞菌酯        |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 吡虫啉        |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 吡蚜酮        |     |    |               |       |  |    |
|              |     | 丙环唑 |            |     |    |               |       |  |    |
|              |     | 啉虫脒 |            |     |    |               |       |  |    |
|              |     | 敌百虫 |            |     |    |               |       |  |    |
|              |     | 氧乐果 |            |     |    |               |       |  |    |
|              |     | 克百威 |            |     |    |               |       |  |    |
|              |     |     | 水产品        | 淡水鱼 | 高  | 挥发性盐基氮        |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 孔雀石绿          |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氯霉素           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氟苯尼考          |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 呋喃唑酮代谢物       |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 呋喃西林代谢物       |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 恩诺沙星          |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氧氟沙星          |       |  |    |
| 培氟沙星         |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
| 诺氟沙星         |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
| 磺胺类（总量）      |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
| 甲氧苄啶         |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
| 地西泮          |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |     |     |            |     |    |               |       |  |    |
|              | 淡水虾 | 高   |            |     |    | 镉（以 Cd 计）     |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 孔雀石绿          |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氯霉素           |       |  |    |
|              |     |     |            |     |    | 氟苯尼考          |       |  |    |

|    |       |     |      |     |   |              |  |  |
|----|-------|-----|------|-----|---|--------------|--|--|
|    |       |     |      |     |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃妥因代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 恩诺沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氧氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 培氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 诺氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 土霉素          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|    |       |     |      | 淡水蟹 | 高 | 镉（以 Cd 计）    |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 孔雀石绿         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氯霉素          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 恩诺沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氧氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 培氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 诺氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
| 29 | 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮       |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 组胺           |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 镉（以 Cd 计）    |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 孔雀石绿         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氯霉素          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氟苯尼考         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃西林代谢物      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 恩诺沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氧氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 培氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 诺氟沙星         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 土霉素          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 磺胺类（总量）      |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 甲氧苄啶         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 地西泮          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 甲硝唑          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |  |
|    |       |     |      | 海水虾 | 高 | 挥发性盐基氮       |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 镉（以 Cd 计）    |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 孔雀石绿         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氯霉素          |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 氟苯尼考         |  |  |
|    |       |     |      |     |   | 呋喃唑酮代谢物      |  |  |

|  |  |     |              |       |              |           |  |  |
|--|--|-----|--------------|-------|--------------|-----------|--|--|
|  |  |     |              |       |              | 呋喃西林代谢物   |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 呋喃妥因代谢物   |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 恩诺沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 氧氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 培氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 诺氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 四环素       |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 金霉素       |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 土霉素       |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 五氯酚酸钠     |  |  |
|  |  |     | 海水蟹          | 高     | 镉（以 Cd 计）    |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 孔雀石绿         |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 氯霉素          |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 呋喃唑酮代谢物      |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 呋喃它酮代谢物      |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 呋喃西林代谢物      |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 呋喃妥因代谢物      |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 恩诺沙星         |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 氧氟沙星         |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 培氟沙星         |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 诺氟沙星         |           |  |  |
|  |  |     |              |       | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |           |  |  |
|  |  |     | 贝类           | 贝类    | 高            | 镉（以 Cd 计） |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 孔雀石绿      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 氯霉素       |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 氟苯尼考      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 呋喃唑酮代谢物   |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 呋喃西林代谢物   |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 恩诺沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 氧氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 培氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 诺氟沙星      |  |  |
|  |  |     | 其 他 水<br>产 品 | 其他水产品 | 高            | 镉（以 Cd 计） |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 孔雀石绿      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 氯霉素       |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 呋喃唑酮代谢物   |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 呋喃西林代谢物   |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 恩诺沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 氧氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 培氟沙星      |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 诺氟沙星      |  |  |
|  |  | 水果类 | 仁果类水果        | 苹果    | 较高           | 丙环唑       |  |  |
|  |  |     |              |       |              | 丙溴磷       |  |  |

|  |  |  |       |    |    |               |  |  |
|--|--|--|-------|----|----|---------------|--|--|
|  |  |  |       |    |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 丁硫克百威         |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 啉虫脒           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 毒死蜱           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 三唑醇           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 对硫磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    |               |  |  |
|  |  |  |       | 梨  | 较高 | 吡虫啉           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 毒死蜱           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 对硫磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氟虫脒           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 敌百虫           |  |  |
|  |  |  |       |    |    |               |  |  |
|  |  |  | 核果类水果 | 枣  | 较高 | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氟虫脒           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯  |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 糖精钠（以糖精计）     |  |  |
|  |  |  |       | 桃  | 较高 | 苯醚甲环唑         |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 对硫磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氟虫脒           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氟硅唑           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯  |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 溴氰菊酯          |  |  |
|  |  |  |       |    |    |               |  |  |
|  |  |  |       | 油桃 | 较高 | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |    |    | 氟虫脒           |  |  |

|  |  |  |       |     |    |               |  |  |
|--|--|--|-------|-----|----|---------------|--|--|
|  |  |  |       |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 涕灭威           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |       | 杏   | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氟硅唑           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 腈苯唑           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 抗蚜威           |  |  |
|  |  |  |       | 李子  | 较高 | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯  |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |       | 柑、橘 | 较高 | 苯醚甲环唑         |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 丙溴磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 联苯菊酯          |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氯唑磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 三唑磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 杀虫脒           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |       | 柚   | 较高 | 辛硫磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 氟虫脒           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 联苯菊酯          |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 溴氰菊酯          |  |  |
|  |  |  | 柑橘类水果 | 柠檬  | 较高 | 狄氏剂           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 对硫磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 联苯菊酯          |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 辛硫磷           |  |  |
|  |  |  |       | 橙   | 较高 | 丙溴磷           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |       |     |    | 联苯菊酯          |  |  |

|    |       |     |           |          |    |               |  |  |
|----|-------|-----|-----------|----------|----|---------------|--|--|
| 29 | 食用农产品 | 水果类 |           |          |    | 三唑磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 杀虫脒           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 杀扑磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 水胺硫磷          |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |     | 浆果和其他小型水果 | 葡萄       | 较高 | 苯醚甲环唑         |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氟硅唑           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 己唑醇           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 甲胺磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 甲基对硫磷         |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 克百威           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 啉霉胺           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 灭线磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯  |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 霜霉威和霜霉威盐酸盐    |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 戊唑醇           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 辛硫磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|    |       |     |           | 草莓       | 较高 | 阿维菌素          |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 敌敌畏           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 多菌灵           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 甲拌磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 克百威           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 联苯肼酯          |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 烯酰吗啉          |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |     |           | 猕猴桃      | 较高 | 敌敌畏           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 多菌灵           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氯吡啶           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氧乐果           |  |  |
|    |       |     |           | 西番莲（百香果） | 较高 | 苯醚甲环唑         |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 戊唑醇           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 敌百虫           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯  |  |  |
|    |       |     | 热带和亚热带水果  | 香蕉       | 较高 | 苯醚甲环唑         |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 吡唑醚菌酯         |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 对硫磷           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 腈苯唑           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 氟虫腈           |  |  |
|    |       |     |           |          |    | 噻虫胺           |  |  |



|  |  |  |  |     |    |               |  |  |
|--|--|--|--|-----|----|---------------|--|--|
|  |  |  |  |     |    | 吡虫啉           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 噻虫嗪           |  |  |
|  |  |  |  | 芒果  | 较高 | 吡唑醚菌酯         |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 苯醚甲环唑         |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 噻虫胺           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 戊唑醇           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |  | 火龙果 | 较高 | 氟虫腈           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 甲拌磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 克百威           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |  | 柿子  | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 涕灭威           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯  |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 杀扑磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 水胺硫磷          |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 辛硫磷           |  |  |
|  |  |  |  | 菠萝  | 较高 | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 烯酰吗啉          |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 丙环唑           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 二嗪磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 硫线磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 灭多威           |  |  |
|  |  |  |  | 荔枝  | 较高 | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 多菌灵           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 三唑磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 毒死蜱           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 苯醚甲环唑         |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |  |  |
|  |  |  |  | 龙眼  | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 氧乐果           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 敌敌畏           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 甲胺磷           |  |  |
|  |  |  |  | 石榴  | 较高 | 克百威           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 敌百虫           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 苯醚甲环唑         |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 硫环磷           |  |  |
|  |  |  |  |     |    | 硫线磷           |  |  |

|  |  |           |           |      |    |                  |  |  |
|--|--|-----------|-----------|------|----|------------------|--|--|
|  |  |           | 瓜果类水果     | 西瓜   | 较高 | 敌敌畏              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 甲胺磷              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 甲霜灵和精甲霜灵         |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 克百威              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 噻虫嗪              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氧乐果              |  |  |
|  |  |           |           | 甜瓜类  | 较高 | 甲基异柳磷            |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 克百威              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 烯酰吗啉             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氧乐果              |  |  |
|  |  | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鸡蛋   | 高  | 氯霉素              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氟苯尼考             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 恩诺沙星             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氧氟沙星             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 诺氟沙星             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 地美硝唑             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 金刚乙胺             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 多西环素             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 甲硝唑              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 磺胺类（总量）          |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 呋喃唑酮代谢物          |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氟虫腈              |  |  |
|  |  |           |           | 其他禽蛋 | 高  | 氯霉素              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氟苯尼考             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 恩诺沙星             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氧氟沙星             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 诺氟沙星             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 呋喃唑酮代谢物          |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 金刚烷胺             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 金刚乙胺             |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 磺胺类（总量）          |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 氟虫腈              |  |  |
|  |  | 豆类        | 豆类        | 豆类   | 一般 | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 铬（以 Cr 计）        |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 赭曲霉毒素 A          |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 吡虫啉              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐 |  |  |
|  |  | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 一般 | 酸价（以脂肪计）         |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 过氧化值（以脂肪计）       |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 铅（以 Pb 计）        |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 吡虫啉              |  |  |
|  |  |           |           |      |    | 螺螨酯              |  |  |
|  |  |           |           | 生干籽类 | 一般 | 酸价（以脂肪计）         |  |  |

|    |      |             |             |                    |    |                    |  |  |
|----|------|-------------|-------------|--------------------|----|--------------------|--|--|
|    |      |             |             |                    |    | 过氧化值（以脂肪计）         |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 铅（以 Pb 计）          |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 镉（以 Cd 计）          |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 黄曲霉毒素 B1           |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 阿维菌素               |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 噻菌酯                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 辛硫磷                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 克百威                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 溴氰菊酯               |  |  |
| 30 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制)  | 小麦粉制品(自制)   | 发酵面制品（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）     |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 糖精钠（以糖精计）          |  |  |
|    |      |             |             | 油炸面制品（自制）          | 较高 | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）  |  |  |
|    |      | 肉制品（自制）     | 熟肉制品（自制）    | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) | 高  | 胭脂红                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）     |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）     |  |  |
|    |      |             |             | 肉冻、皮冻（自制）          | 高  | 铬（以 Cr 计）          |  |  |
|    |      | 复合调味料(自制)   | 半固态调味料(自制)  | 火锅调味料（底料、蘸料）(自制)   | 较高 | 罂粟碱                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）   |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）     |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）     |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）   |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 糖精钠（以糖精计）          |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）     |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 蒂巴因                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 那可丁                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 可待因                |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 吗啡                 |  |  |
|    |      | 水产及水产制品（餐饮） | 水产及水产制品（餐饮） | 生食动物性水产品（餐饮）       | 高  | 挥发性盐基氮             |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 绦虫裂头蚴              |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 线虫幼虫               |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 吸虫囊蚴               |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 铝的残留量（以即食海蜇中 A1 计） |  |  |
|    |      |             |             |                    |    | 镉（以 Cd 计）          |  |  |
|    |      | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐饮） | 花生及其制品（餐饮）         | 较高 | 黄曲霉毒素 B1           |  |  |

|       |       |                      |                   |         |    |                     |  |  |
|-------|-------|----------------------|-------------------|---------|----|---------------------|--|--|
|       |       | 餐饮具                  | 复用餐饮具             | 复用餐饮具   | 较高 | 游离性余氯               |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 大肠菌群                |  |  |
|       |       | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） |                   |         |    |                     |  |  |
|       |       | 其他餐饮食品               | 其他餐饮食品            | 其他餐饮食品  | 较高 | 各省自定项目              |  |  |
| 31    | 食品添加剂 | 食品添加剂                | 增稠剂               | 明胶      | 较高 | 凝冻强度（6.67%）         |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 过氧化物                |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 二氧化硫                |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 总砷（As）              |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 铅（Pb）               |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 铬（Cr）               |  |  |
|       |       |                      | 铅（Pb）             |         |    |                     |  |  |
|       |       |                      | 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              |         |    |                     |  |  |
| 32    | 食盐    | 食盐                   | 食盐                | 食盐      | 一般 | 氯化钠                 |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 总汞（以 Hg 计）          |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 镉（以 Cd 计）           |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 总砷（以 As 计）          |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 铅（以 Pb 计）           |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 钡（以 Ba 计）           |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 碘（以 I 计）            |  |  |
|       |       |                      |                   |         |    | 氯化钾                 |  |  |
| 合计：   |       |                      | 单批次平均价格_____元     |         |    |                     |  |  |

备注：将根据投诉举报、案件查办、专项整治、节日专项、应急专项等，可能对某些食品大类、检验项目等进行临时性调整。