

北京市政府采购项目 公开招标文件

项目名称：产品质量监管经费-食品安全监管经费（本级）食品药品安全服务采购项目

项目编号：11011326210200025613-XM001

包号：1、2、3、4

采购人：北京市顺义区市场监督管理局

采购代理机构：北京和合信德工程管理有限公司

2026年2月

目 录

第一章	投标邀请.....	2
第二章	投标人须知.....	8
第三章	资格审查.....	23
第四章	评标程序、评标方法和评标标准.....	25
第五章	采购需求.....	35
第六章	拟签订的合同文本.....	67
第七章	投标文件格式.....	72

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

1. 项目编号：11011326210200025613-XM001

2. 项目名称：产品质量监管经费-食品安全监管经费（本级）食品药品安全服务采购项目

3. 预算金额：414.641055万元（人民币）

最高限价：414.641055万元（人民币）

4. 采购需求：

食品抽样检验工作包括抽样、检测、检验结论通知确认、备样移交、复检、结果报送等多个环节，工作流程十分复杂，要求承检机构具备相应的工作经验，同时能够适应快速工作节奏、工作严谨细致、信息通报及时，服务响应度高。为更好地完成食品抽样检验工作，为行政监管执法提供有力的技术支持，特开展此次招标工作。

（1）本项目共分4个包，具体分包情况如下：

包号：1

包内容：食品生产安全监管经费

环节：生产

任务类型：普通

任务量：630件

包内任务：630件

包内金额合计：645772.00元；

包号：2

包内容：食品流通安全监管经费

环节：流通

任务类型：普通、农产品

任务量：普通650件、农产品540件

包内任务：1190件

包内金额合计：1219791.00元；

包号：3

包内容：食品市场安全监管经费

环节：市场

任务类型：普通、农产品

任务量：普通340件、农产品800件

包内任务：1140件

包内金额合计：1168539.00元；

包号：4

包内容：食品餐饮服务安全监管经费

环节：餐饮、特食

任务类型：普通、农产品

任务量：餐饮：普通571件、农产品400件；特食普通50件

包内任务：餐饮：971件；特食50件

包内金额合计：1112308.55元；

(2) 本项目服务范围：本项目择优选取的食品安全抽检监测承检机构将依据国家市场监督管理总局、北京市市场监督管理局、北京市顺义区市场监督管理局关于食品安全抽检监测工作的有关规定，拟承担北京市顺义区食品安全抽检监测工作任务，包括区级日常监督抽检、区级专项等。

5. 合同履行期限：自合同签订之日起至2026年12月31日。

6. 本项目是否接受联合体投标： 是 否。

二、申请人的资格要求(须同时满足)

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

2.1. 中小企业政策

本项目第一包、第三包不专门面向中小企业预留采购份额。

本项目第二包、第四包专门面向中小采购。即：提供的服务全部由符合政策要求的中小企业承接。

2.2 其他落实政府采购政策的资格要求：无。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否属于政府购买服务：

是，公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织，不得作为承接主体；

3.2 其他特定资格要求：

1) 投标人不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的投标人；不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的投标人（处罚决定规定的时间和地域范围内）；

2) 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，不得同时参加本项目的投标。

3) 投标人须提供有效的中国计量认证（CMA）资质证书，且投标人为该证书的法律责任承担单位。

三、获取招标文件

1. 时间：2026年2月13日至2026年2月26日，每天上午09:00至12:00，下午12:00至17:00（北京时间，法定节假日除外）。

2. 地点：北京市政府采购电子交易平台

3. 方式： 供应商使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台(<http://zbcg-bjzc.zhongcy.com/bjczj-portal-site/index.html#/home>) 获取电子版招标文件。

4. 售价：0元，本公告包含的招标文件售价总和。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026年3月9日09点30分(北京时间)。

地点：北京市顺义区复兴东街3号院顺义区政务服务中心6号电梯厅二层开标室（具体开标室号开标当天见一层大屏幕）。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1. 本项目需要落实的政府采购政策：

1.1 扶持中小企业、促进残疾人就业、支持监狱企业发展政策：若投标人按照工信部颁发的“中小企业划型标准”属于小型、微型企业，或按照《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定属于残疾人福利性单位的，或属于监狱企业的（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），评审时其报价享受10%的价格折扣后再计入报价得分。不重复享受政策（如申请人的资格要求部分已专门面向中小企业预留采购份额，则不再享受价格评审优惠政策）。

1.2 实施本国产品标准及相关政策：《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）、关于贯彻落实《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》的意见财库〔2025〕30号。

2. 本项目采用全流程电子化采购方式，请供应商认真学习北京市政府采购电子交易平台发布的相关操作手册（供应商可在交易平台下载相关手册），办理CA数字证书或电子营业执照、进行北京市政府采购电子交易平台注册绑定，并认真核实CA数字证书或电子营业执照情况确认是否符合本项目电子化采购流程要求。

CA 数字证书服务热线 010-58511086

电子营业执照服务热线 400-699-7000

技术支持服务热线 010-86483801

2.1 办理 CA 数字证书或电子营业执照

供应商登录北京市政府采购电子交易平台查阅 “用户指南” — “操作指南” — “市场主体 CA 办理操作流程指引” / “电子营业执照使用指南”，按照程序要求办理。

2.2 注册

供应商登录北京市政府采购电子交易平台 “用户指南” — “操作指南” — “市场主体注册入库操作流程指引” 进行自助注册绑定。

2.3 驱动、客户端下载

供应商登录北京市政府采购电子交易平台 “用户指南” — “工具下载” — “招标采购系统文件驱动安装包” 下载相关驱动。

供应商登录北京市政府采购电子交易平台 “用户指南” — “工具下载” — “投标文件编制工具” 下载相关客户端。

2.4 获取电子招标文件

供应商使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台获取电子招标文件。

供应商如计划参与多个采购包的投标，应在登录北京市政府采购电子交易平台后，在【我的项目】栏目依次选择对应采购包，进入项目工作台招标/采购文件环节分别按采购包下载招标文件电子版。未在规定期限内按上述操作获取文件的采购包，供应商无法提交相应包的电子投标文件。

2.5 编制电子投标文件

供应商应使用电子投标客户端编制电子投标文件并进行线上投标，供应商电子投标文件需要加密并加盖电子签章，如无法按照要求在电子投标文件中加盖电子签章和加密，请及时通过技术支持服务热线联系技术人员。

2.6 提交电子投标文件

供应商应于投标截止时间前在北京市政府采购电子交易平台提交电子投标文件，上传电子投标文件过程中请保持与互联网的连接畅通。

2.7 电子开标

供应商在开标时间使用相关 CA 数字认证证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台，务必在系统提示时间内进行解密操作（如遇到问题，可联系技术支持客服电话：010-86483801），未成功解密，视为放弃本次投标，投标无效。

3. 评标方法和标准：综合评分法。

4. 公告媒体：本项目涉及公告同时在中国政府采购网、北京市政府采购网发布。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：北京市顺义区市场监督管理局

地址：北京市顺义区府前东街19号

联系方式：乔老师 010-61428020

2. 采购代理机构信息

名称：北京和合信德工程管理有限公司

地址：北京市朝阳区大郊亭中街2号院华腾国际1号楼18C

联系方式：胡英杰、刘红达 18201268394

3. 项目联系方式

项目联系人：胡英杰、刘红达

电话：18201268394

第二章 投标人须知

投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。
 标记“■”的选项意为适用于本项目，标记“□”的选项意为不适用于本项目。

条款号	条目	内容		
2.2	项目属性	项目属性： <input checked="" type="checkbox"/> 服务 <input type="checkbox"/> 货物		
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否		
2.4	核心产品	<input checked="" type="checkbox"/> 关于核心产品本项目__包不适用。 <input type="checkbox"/> 本项目__包为单一产品采购项目。 <input type="checkbox"/> 本项目__包为非单一产品采购项目，核心产品为__。		
3.1	现场考察	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，考察时间：__年__月__日__点__分 考察地点： _____。		
	开标前答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开，召开时间：__年__月__日__点__分 召开地点： _____。		
4.1	样品	投标样品递交： <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要，具体要求如下： (1) 样品制作的标准和要求：_____； (2) 是否需要随样品提交相关检测报告： <input type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要 (3) 样品递交要求：_____； (4) 未中标人样品退还：_____； (5) 中标人样品保管、封存及退还：_____； (6) 其他要求(如有)：_____。		
5.2.5	标的所属行业	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：		
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">标的名称</th> <th style="text-align: center;">中小企业划分标准所属行业</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">产品质量监管经费-食品安全监管经费（本级）食品药品安全服务采购项目</td> <td style="text-align: center;">其他未列明行业</td> </tr> </tbody> </table>	标的名称	中小企业划分标准所属行业
标的名称	中小企业划分标准所属行业			
产品质量监管经费-食品安全监管经费（本级）食品药品安全服务采购项目	其他未列明行业			

11.2	投标报价	<p>投标报价的特殊规定：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 无</p> <p><input type="checkbox"/> 有，具体情形：_____。</p>
12.1	投标保证金	<p>投标保证金金额：不要求递交。</p> <p>01 包： /；</p> <p>02 包： /；</p> <p>03 包： /；</p> <p>04 包： /。</p> <p>投标保证金收受人信息：_____。</p>
12.7.2		<p>投标保证金可以不予退还的其他情形：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 无</p> <p><input type="checkbox"/> 有，具体情形：_____。</p>
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算90日历天。
22.1	确定中标人	<p>中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是</p> <p>中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 得分且投标报价均相同的，以<u>技术部分</u>得分高者为中标人</p> <p><input type="checkbox"/> 随机抽取</p>
25.5	分包	<p>本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 不允许</p> <p><input type="checkbox"/> 允许，具体要求：</p>
		<p>(1) 可以分包履行的具体内容：_____；</p> <p>(2) 允许分包的金额或者比例：_____；</p> <p>(3) 其他要求：_____。</p>
25.6	政采贷	<p>为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637号）。有需求的投标人，可按上述通知要求办理“政采贷”。</p>
26.1.1	询问	询问送达形式：纸质版形式送达。
26.3	联系方式	<p>接收询问和质疑的联系方式</p> <p>联系部门：<u>北京和合信德工程管理有限公司</u></p> <p>联系电话：<u>18201268394</u>；</p> <p>通讯地址：<u>北京市朝阳区大郊亭中街2号院华腾国际1号楼18C。</u></p>

27	代理费	<p>收费对象： <input type="checkbox"/> 采购人 <input checked="" type="checkbox"/> 中标人</p> <p>收费标准：预算金额不足100万（不含）采用固定收费模式收取1.5万元代理服务费；预算金额在100 万元以上的项目参照国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》计价格〔2002〕1980 号文、国家发改委《关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格[2003]857号）、发改价格[2011]534 号文所列计价方法收取招标代理服务费用；</p> <p>缴纳时间：领取中标通知书时一次性完成支付。</p>
其他注意事项		<p>投标人于开标时间前登录北京市政府采购电子交易平台，在采购代理机构规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为投标无效。</p>

投标人须知

一 说明

1 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。

1.2 投标人(也称“供应商”、“申请人”)：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.3 联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

2.1 资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。

2.2 项目属性见《投标人须知资料表》。

2.3 是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。

2.4 核心产品见《投标人须知资料表》。

3 现场考察、开标前答疑会

3.1 若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的的时间和地点参加。

3.2 由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

4 样品

4.1 本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。

4.2 样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5 政府采购政策(包括但不限于下列具体要求)

5.1 采购本国货物、工程和服务

5.1.1 政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《中华人民共和国政府采购法》第十条规定情形的除外。

5.1.2 本项目如接受非本国货物、工程、服务参与投标，则具体要求见第四章《采购需求》。

5.1.3 进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

5.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.2.1 中小企业定义：

5.2.1.1 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

5.2.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

(1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

(3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

5.2.1.3 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

5.2.1.4 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

5.2.2在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

5.2.3在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

5.2.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上(含一年)劳动合同或服务协议；

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

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

5.2.3.5 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务(以下简称产品)，或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物(不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物)；

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

5.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。

5.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.3 政府采购节能产品、环境标志产品

5.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

5.3.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）。

5.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则投标无效；

5.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

5.4 正版软件

5.4.1 依据《财政部 国家发展改革委 信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》（财库〔2005〕366号），采购无线局域网产品和含有无线局域网功能的计算机、通信设备、打印机、复印机、投影仪等产品的，优先采购符合国家无线局域网安全标准(GB15629.11/1102)并通过国家产品认证的产品。其中，国家有特殊信息安全要求的项目必须采购认证产品，否则投标无效。财政部、国家发展改革委、信息产业部根据政府采购改革进展和无线局域网产品技术及市场成熟等情况，从国家指定的认证机构认证的生产厂商和产品型号中确定优先采购的产品，并以“无线局域网认证产品政府采购清单”（以下简称清单）的形式公布。清单中新增认证产品厂商和型号，由财政部、国家发展改革委、信息产业部以文件形式确定、公布并适时调整。

5.4.2 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536号）。

5.5 网络安全专用产品

5.5.1 所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品，应当在国家互联网信息办公室会同工业和信息化部、公安部、国家认证认可监督管理委员会统一公布和更新的符合要求的网络关键设备和网络安全专用产品清单中。

5.6 推广使用低挥发性有机化合物(VOCs)

5.6.1 为全面推进本市挥发性有机物(VOCs)治理，贯彻落实挥发性有机物污染治理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物(VOCs)有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的VOCs含量限制标准(具体标准见第五章《采购需求》)，否则投标无效；属于推荐性标准的，优先采购，具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.7 采购需求标准

5.7.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准(试行)

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包装政府采购需求标准(试行)》的通知(财办库〔2020〕123号)，本项目如涉及商品包装和快递包装的，则其具体要求见第五章《采购需求》。

5.7.2 绿色数据中心政府采购需求标准(试行)

为加快数据中心绿色转型，根据财政部生态环境部工业和信息化部关于印发《绿色数据中心政府采购需求标准(试行)》的通知(财库〔2023〕7号)，本项目如涉及绿色数据中心，则具体要求见第五章《采购需求》。

6 投标费用

6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

二 招标文件

7 招标文件构成

7.1 招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 资格审查

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

第五章 采购需求

第六章 拟签订的合同文本

第七章 投标文件格式

7.2 投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则投标无效。

8 对招标文件的澄清或修改

8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。

8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。

8.3 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少15日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

三 投标文件的编制

9 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

9.1 本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第五章

《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆分投标，否则其对该采购包的投标将被认定为无效投标。

9.2 除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3 除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

10 投标文件构成

10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。投标文件的部分格式要求，见第七章《投标文件格式》。

10.2 对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则投标无效。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。

10.4 对照第五章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第五章《采购需求》做出了响应，或申明与第五章《采购需求》的偏差和例外。如第五章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。

10.5 投标人认为应附的其他材料。

11 投标报价

11.1 所有投标均以人民币报价。

11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于下列内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。

11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价(包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价)和运至最

终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等；

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价(招标文件另有规定的除外)，否则其投标无效。

12 投标保证金

12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金。

12.2 交纳投标保证金可采用的形式： 政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

12.3 投标保证金到账(保函提交)截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构。由于到账时间晚于投标截止时间的，或者票据错误、印鉴不清等原因导致不能到账的，其投标无效。

12.4 投标保证金有效期同投标有效期。

12.5 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

12.6 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.6.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.6.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起5个工作日内退还中标人；

12.6.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；

12.6.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后5个工作日内退还已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

12.7 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.7.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.7.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

13 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其投标无效。

14 投标文件的签署、盖章

14.1 招标文件要求签字的内容(如授权委托书等)，可以使用电子签章或使用原件的电子件(电子件指扫描件、照片等形式电子文件)；要求第三方出具的盖章件原件(如联合协议、分包意向协议、制造商授权书等)，投标文件中应使用原件的电子件。

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

四 投标文件的提交

15 投标文件的提交

15.1 本项目使用北京市政府采购电子交易平台。投标人根据招标文件及电子交易平台供应商操作手册要求编制、生成并提交电子投标文件。

15.2 采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的投标文件，投标保证金除外。

16 投标截止时间

16.1 投标人应在招标文件要求提交投标文件截止时间前，将电子投标文件提交至电子交易平台。

17 投标文件的修改与撤回

17.1 投标截止时间前，投标人可以通过电子交易平台对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标保证金的补充、修改或者撤回无需通过电子交易平台，但应就其补充、修改或者撤回通知采购人或采购代理机构。

17.2 投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章，作为投标文件的组成部分。

五 开标、资格审查及评标

18 开标

18.1 采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。

18.2 本项目开标使用北京市政府采购电子交易平台。投标人应在规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为投标无效。

18.3 开标过程将使用电子交易平台宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容并进行记录，并由参加开标的各投标人确认。投标人未在规定时间内提出疑义或确认一览表的，视同认可开标结果。

18.4 投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人提出的询问或者回避申请将及时处理。

18.5 投标人不足3家的，不予开标。

19 资格审查

19.1 见第三章《资格审查》。

20 评标委员会

20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定。依法自行选定评审专家的，采购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

21 评标程序、评标方法和评标标准

21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

六 确定中标

22 确定中标人

22.1 采购人将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照《投标人须知资料表》要求确定中标人。

23 中标公告与中标通知书

23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起2个工作日内，在北京市政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为1个工作日。

23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

24 废标

24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。

24.2 废标后，采购人将废标理由书面通知所有投标人。

25 签订合同

25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项向采购人承担连带责任。

25.4 政府采购合同不能转包。

25.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则投标无效。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

25.6 “政采贷”融资指引：详见《投标人须知资料表》。

26 询问与质疑

26.1 询问

26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法提出询问，并按《投标人须知资料表》载明的形式送达采购人或采购代理机构。

26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

26.2 质疑

26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复。

26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的，应当随质疑函同时提交投标人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《投标人须知资料表》。

27 代理费

27.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见《投标人须知资料表》。由中标人支付的，中标人须一次性向采购代理机构缴纳代理费，投标报价应包含代理费用。

第三章 资格审查

一、资格审查程序

1 开标结束后，采购人或采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。

2 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。

3 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。

4 资格审查合格的投标人不足 3 家的，不进行评标。

二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	投标人为企业(包括合伙企业)的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。	提供证明文件的电子件或电子证照
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》
1-3	法律、行政法规规定的其他条件	法律、行政法规规定的其他条件	
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1	中小企业政策	具体要求见第一章《投标邀请》	

2-1-1	中小企业证明文件	本项目第二包、第四包专门面向中小企业采购。投标人应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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。	格式见《投标文件格式》
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	
3-1	信用信息查询	投标人不得为“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的投标人；不得为中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的投标人（处罚决定规定的时间和地域范围内）。	无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。
3-2	承诺书	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，不得同时参加本项目的投标的承诺书。	格式见《投标文件格式》
3-3	企业资质	投标人须提供有效的中国计量认证（CMA）资质证书，且投标人为该证书的法律责任承担单位。	证书复印件或扫描件加盖投标人单位印章
3-4	获取招标文件	在规定期限内通过北京市政府采购电子交易平台获取所参与项目（采购包）的招标文件。	

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

一、评标方法

1 投标文件的符合性审查

1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，投标无效。

符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价(招标文件另有规定的除外)；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	偏离表	合同条款偏离表、采购需求偏离表中不存在负偏离条款；
8	报价的修正 (如有)	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；(如有)
9	报价合理性	报价合理，或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，能够应评标委员会要求在规定时间内证明其报价合理性的；
10	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；
11	串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：(一)不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；(二)不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；(三)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；(四)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；(五)不同投标人的投标文件相互混装；(六)不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
12	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；
13	其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2 投标文件有关事项的澄清或者说明

2.1 评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其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，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人(若投标人为事业单位或其他组织或分支机构，可为单位负责人)或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。

2.2 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，有权要求该投标人在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；若投标人不能证明其报价合理性，评标委员会将其作为无效投标处理。

2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间内对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆分投标，其投标无效。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

有，具体规定为：_____

无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

2.4.2 单独递交的开标一览表(报价表)与投标文件中开标一览表(报价表)内容不一致的，以单独递交的开标一览表(报价表)为准；

2.4.3 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准；

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.4.5 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；

2.4.6 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。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

2.5 落实政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.2条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，**对小微企业报价给予10%的扣除**，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 %的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

2.5.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

2.5.6 监狱企业提供了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的，视同小微企业。

2.5.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》的，视同小微企业。

2.5.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上，将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。

3 投标文件的比较和评价

3.1 评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价；未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为：

■综合评分法，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的评标方法，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

□最低评标价法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

3.2.2 采用最低评标价法时，提供相同品牌产品(单一产品或核心产品品牌相同)的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照下述方法确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

□随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

3.2.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定(如涉及)_____。

3.2.4 关于无线局域网认证产品政府采购清单中的产品，优先采购的具体规定(如涉及)_____。

4 确定中标候选人名单

4.1 采用综合评分法时，提供相同品牌产品(单一产品或核心产品品牌相同)且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

□随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

4.2 采用综合评分法时，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。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。

4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章2.4、2.5调整后的投标报价由低到高顺序排列。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 投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目(各采购包)的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目(各采购包)评标委员会共(各)推荐3名中标候选人。

5 报告违法行为

5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，有向采购人、采购代理机构或者有关部门报告的职责。

二、评标标准

序号	评分因素	评审内容	分值	评分标准
1	商务部分 (16分)	承担食品安全抽样检验工作任务情况	12分	投标人近二年（自2024年2月1日至开标前一日）承担过与本项目工作要求相同或相似的食品抽样检验任务的，每提供1个证明文件得2分，本项最高得12分。 （投标人须提供合同或委托书等证明文件的扫描件加盖投标人公章。提供的证明文件应能让评标委员会判断出是食品安全抽样检验任务，未提供有效证明文件的不得分。合同须提供合同首页、主要内容页、签字盖章页）。
		主持或参与食品相关的标准制定或课题研究情况	4分	投标人每主持制定一项食品相关标准、主持研究一项食品相关课题、每参与制定一项食品相关标准、每参与研究一项食品相关课题。每提供一项有效证明得1分，最高得4分。 （投标人自2023年2月1日至开标前一日）主持或参与制定食品相关标准的，须提供该标准或标准任务书或立项书等证明文件，标准或标准任务书等证明文件中的起草单位名单应包含投标人；投标人主持研究或参与研究食品相关课题的，须提供该课题相关部门的立项书或委托书或技术合同等证明文件电子扫描件并加盖投标人公章，未提供有效证明文件的不得分）
2	技术部分 (74分)	为本项目配备的食品检验人员	4分	因项目任务量大，抽检监测品类众多，投标人须配备充足的食品检验人员团队来完成本项目工作。 为本项目配备的食品检验人员数量30人及以上，得4分； 为本项目配备的食品检验人员数量20-29人，得3分； 为本项目配备的食品检验人员数量10-19人，得1分； 为本项目配备的食品检验人员数量低于10人，不得分。
			3分	有承担食品抽检监测工作的专职抽样人员： 10人及以上，得3分； 5-9人，得2分； 1-4人，得1分； 否则不得分。
			10分	食品检验人员配备情况： 1、为本项目配备食品检验人员情况，从团队结构、从业年限、工作经验等角度综合评价。 团队人员配备合理、分工明确合理，设置关键岗位，有相关负责人，经验十分丰富（综合考虑人员工作年限及工作经验）的得7分； 团队人员配备较合理、分工较明确合理，岗位设置较好，设置相关负责人，经验比较丰富（综合考虑人员工作年限及工作经验），得5分； 团队人员配备不合理，分工不明确，岗位设置缺少合理性或未设置，经验一般（综合考虑人员工作年限及工作经验），得3分； 2、从事食品检验工作满3年，拥有食品专业高级职称的检验或技术管理人员数量：5人（含）以上，得3分；2人-4人，得2分；其他得0分；

				（关键岗位人员及高级职称人员须提供6个月以上社保缴纳记录或相关工作证明文件，高级职称人员需单独提供人员主要工作简历及职称证书电子扫描件，主要负责人需提供学历、主要工作简历等证明材料。以上材料需加盖投标人公章，否则不得分。）
2	技术部分 (74分)	开展食品安全抽检工作实验室情况	7分	实验室面积、环境设施、实验室设置、规格、主要仪器设备和标准物质等齐全，先进科学的得7分； 实验室面积、环境设施、实验室设置、规格、主要仪器设备和标准物质等较齐全，较先进科学的得5分； 实验室面积、环境设施、实验室设置、规格、主要仪器设备和标准物质等齐全但不够先进科学的得3分。 （投标人须提供实验场所的房产证电子扫描件或所有权证明文件或者有效期从投标截止时间起不低于一年（须覆盖本项目服务周期）的长期房屋租赁合同电子扫描件等相关证明材料加盖投标人公章，主要仪器设备提供购买凭证，转让的仪器提供转让证明及日常维护记录相应证明，租赁仪器提供合同及日常维护记录相应证明，以上材料需要加盖投标人公章。）未达到上述要求或未提供有效证明文件的不得分。
		用于食品安全抽样检验工作的车辆情况	5分	车辆性能优良，配备合理，车辆配置为京牌，具备3辆车得基础分1分，每增加2辆车加1分，最高得5分。 （投标人须提供自有车辆证明或车辆租赁合同等相关证明材料并加盖投标人公章，未提供有效证明文件的不得分。）
		检验项目资质占所投采购包全部食品检验项目的比例情况	8分	95%（含）及以上，得8分； 90%（含）-95%（不含），得5分； 85%（含）-90%（不含），得3分； 其他不得分。 （投标人须按照第七章二、商务技术文件格式要求“食品检验项目资质覆盖情况自查表”和有效证明材料电子扫描件并加盖投标人公章，资质覆盖能力低于85%或未提供有效证明文件的不得分。）
		具有复检工作资格和近二年复检经历的情况	4分	投标人为具有复检资格的食品复检机构，食品复检报告量丰富，近二年（自2024年1月1日起）累计达15份及以上，得4分； 投标人为具有复检资格的食品复检机构，食品复检报告量较丰富，近二年（自2024年1月1日起）累计为10份-14份，得2分； 投标人为具有复检资格的食品复检机构，食品复检报告量一般，近二年（自2024年1月1日起）累计为9份以下，得1分； 投标人不具有复检资格的不得分。 （投标人须提供复检机构证明材料电子扫描件、复检任务委托函或复检报告电子扫描件并加盖投标人公章，未提供有效证明文件的不得分。）
		食品安全抽检监测任务工作方案	12分	1、包括但不限于样品采集、样品保管、试剂药品品质保证措施、检测、实验设备使用及养护、检测分析、误差分析与质量保证、结果复核、检验结论通知

		<p>认、备样移交、复检、结果报送等工作所涉及到的全部内容。</p> <p>方案内容详尽细致、科学可行、覆盖面广的得6分； 方案内容较详尽细致、较科学可行、覆盖面较广的得3分； 方案内容不够详尽细致、不够科学可行、覆盖面不够广的得1分。 未提供的得0分。</p> <p>2、包括但不限于资料保管保存、实验室管理、检验人员管理制度、并有利于本项目食品安全实施的建设性意见等工作所涉及的全部内容。</p> <p>方案详尽细致、制度完善、食品安全实施的建设性意见科学可行的得6分； 方案较详尽细致、制度较完善、食品安全实施的建设性意见较科学可行的得3分； 方案不够详尽细致、制度不够完善、食品安全实施的建设性意见不够科学、可行度有待提高的得1分。 未提供的得0分。</p>	
	针对食品安全突发事件的应急响应方案	5分	<p>应急响应方案内容详尽，科学、合理、可操作性强，对标包涵盖辖区十分了解且利于应急响应，有针对本项目应急处置合理化建议得5分；</p> <p>应急响应方案内容较详尽，比较科学、合理，有一定的可操作性，对标包涵盖辖区了解得3分；</p> <p>应急响应方案内容不全还需完善，缺少科学、合理性，可操作性差，对标包涵盖辖区缺少了解不利于应急响应得1分；</p> <p>未提供的得0分。</p>
	响应速度	6分	<p>根据投标人在出现突发状况时是否能够及时到达现场进行采样的情况进行评分。</p> <p>1、响应速度： 20分钟内响应，得3分； 21-40分钟内响应，得2分； 41-60分钟内响应，得1分；</p> <p>2、到达现场时间： 50分钟内能够到达现场的，得3分； 51-70分钟内能够到达现场的，得2分； 71-90分钟内能够到达现场的，得1分； 其他得0分。</p> <p>（投标人须提供有依据的承诺书或具体证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。）</p>
	质量控制	10分	<p>投标人提供自2024年起参与国内外相关机构组织的食品检测项目的能力验证情况： 获得20项次及以上满意结果的，得10分； 获得15-19项次满意结果的，得7分； 获得10-14项次满意结果的，得4分； 获得5-9项次满意结果的，得1分； 否则不得分。</p> <p>（投标人须提供能力验证结果满意的证书复印件并加盖投标人公章，不具备上述能力或未提供有效证明文件的不得分。）</p>

3	价格部分 (10分)	<p>评标基准价=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。</p> <p>1、合格投标人的有效价格得分=（评标基准价/投标报价）×10。（保留小数点后两位）</p> <p>2、对小型和微型企业产品的价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，须提供小型和微型企业证明(残疾人福利性单位、监狱企业视同小型、微型企业)。其中第二包、第四包专门面向中小企业采购，故不适用10%扣除优惠。</p>
4	合计 100分	

第五章 采购需求

一、北京市食品安全抽检监测工作说明

《中华人民共和国食品安全法》赋予了北京市顺义区市场监督管理局在北京市顺义区行政区域范围内对食品生产、流通和市场、餐饮服务环节进行监管的职责。食品安全抽检监测是从整体上统筹提高食品安全管理水平的极其重要的一环，是监管工作由事后查处为主向关口前移、预防为主转变的重要举措，是实施食品安全监管、查办食品违法案件的重要手段，是全面掌握食品安全形势和质量安全状况的重要措施，也是保障辖区食品安全的重要技术支撑。

食品抽样检验工作包括抽样、检测、检验结论通知确认、备样移交、复检、结果报送等多个环节，工作流程十分复杂，要求承检机构具备相应的工作经验，同时能够适应快速工作节奏、工作严谨细致、信息通报及时，服务响应度高。为更好地完成食品抽样检验工作，为行政监管执法提供有力的技术支持，特开展此次公开招标工作。

本项目择优选取的食品安全抽检监测承检机构将依据国家市场监督管理总局、北京市市场监督管理局、北京市顺义区市场监督管理局关于食品安全抽检监测工作的有关规定，拟承担北京市顺义区食品安全抽检监测工作任务，包括区级日常监督抽检、区级专项等。

采购内容如下：

2026年任务分配

包号	包内容	环节	任务类型	任务量	包内任务	包内金额合计 (预算包限价)
				(件)	(件)	(元)
1	食品生产安全监管经费	生产	普通	630	630	645772.00
2	食品流通安全监管经费	流通	普通	650	1190	1219791.00
			农产品	540		
3	食品市场安全监管经费	市场	普通	340	1140	1168539.00
			农产品	800		
4	食品餐饮服务安全监管经费	餐饮	普通	571	971	1112308.55
			农产品	400		
		特食	普通	50	50	
合计				3981	3981	4146410.55

二、技术要求

(一) 工作要求

1. 供应商必须依据《食品安全抽样检验管理办法》，以及国家市场监督管理总局、北京市市场监督管理局、北京市顺义区市场监管局关于食品安全抽检监测工作的有关规定，开展北京市顺义区市场监督管理局食品抽检监测任务。同时严格按照《中华人民共和国食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。

2. 供应商应根据北京市顺义区市场监督管理局食品安全抽检监测工作计划安排，按照抽样、检测、检验结果确认、检验结论通知、复检、备样移交、结果报送、数据汇总、风险分析与评价等工作环节，按时完成所投采购包内所分配的抽检任务。

3. 供应商应按采购人要求完成指定生产经营企业和（或）抽样区域的抽检任务。

4. 供应商应根据采购人要求及时开展应急和专项检验、结果报送和分析工作。发生食品安全突发事件时，应能够做到60分钟小时之内迅速响应，90分钟之内到达现场开展采样工作。

5. 供应商应根据采购人要求，设有专职统计分析人员1名、数据录入及报送人员1名、系统维护人员1名。能够按照规定在完成检验任务后及时准确对抽检监测数据进行统计分析，并在5个工作日内提交相关分析报告。同时严格按照采购人要求进行数据报送；确定抽样人员并将人员名单信息报送采购人。

6. 供应商应按照采购人要求配合开展涉及食品检测、食品安全释疑解惑等方面的食品安全宣传和风险交流工作，同时按照要求对所承担抽检任务分析汇总，并形成风险分析报告。

7. 供应商应按照采购人要求向提供检测数据拟公布的信息，同时负责对信息内容的准确性进行确认，主要包括产品信息、企业信息、检验数据和检验结果等内容。供应商须严格按照要求填写抽检样品信息表，经本机构主要负责人审核同意后将拟公布信息提供给采购人。

8. 供应商应该按照采购人要求，按季度向采购人提供食品安全风险预警信息及抽检建议。

9. 供应商应该按照采购人要求开展相关复检工作，规范复检工作流程、提高复检工作效率。

10. 供应商应该按照采购人要求开展应急、突发事件抽检工作，单日任务量低于100件，需同时配备3组抽样人员，3量车辆进行抽检；单日任务量大于100件需同时配备5组抽样人员，5辆车辆保障抽检工作。

11. 供应商应该按照采购人要求做好节假日值班值守，保证如遇特殊情况，快速响应。

12. 合同执行过程中供应商应遵守采购人对于承检机构的相关管理规定，接受采购人组织的承检机构考核管理。在考核管理中发现承检机构存在严重问题的，采购人有权终止委托合同。

13、供应商必须独立完成。未经甲方书面同意，不得将成交任务转交任何第三方完成。

14、供应商抽取样品的地点应从采购方确定的名单中确定，如果需要对名单以外的地点抽样的，须经采购方认可。

15、供应商需在响应文件里对食用农产品不合格检出情况结合国家市场监督管理总局相关抽检任务要求进行方案说明。

16、采购方抽样工作的进行必须遵守国家相关规定，并于抽样工作完成后，在规定时间内送达实验室，按《北京市食品药品监督管理局食品安全监测操作规程》内完成检验工作，及时将抽样食品检验数据和分析结果以书面形式提交采购方。

（二）对供应商的能力要求

1. 供应商总体要求

（1）供应商须具备与承检任务中检验项目和任务量相适应的检验检测能力，近五年未发生过重大食品检验事故。

（2）在中华人民共和国境内具有固定且能够独立运行的实验场所，能够满足本项目要求的承检任务需要。

（3）供应商须具有稳定的、高水平的检验和技术管理人员，能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性，同时单独为本项目配备服务团队。

（4）供应商应有一定的应对突发事件的应急响应能力，应能够做到60分钟小时之内迅速响应，90分钟之内到达现场开展采样工作。

2. 供应商食品检验人员要求

（1）供应商食品检验人员稳定性强，能保证食品抽检工作的连续性和稳定性。供应商承担本次检测任务的检验人员，应具有较为丰富的食品检验工作经验。

（2）供应商食品检验人员岗位职责、分工明确。供应商应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员、抽样人员、统计分析人员、数据报送人员、信息公示人员及国抽系统维护人员（专职人员，熟悉系统操作、数据录入、基础表维护等）等食品检验人员，

可分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估、系统上传、信息公示等工作，能按照时限要求汇总上报检测相关信息，食品检验人员总体数量与承检任务要求相匹配。

(3) 供应商食品检验人员职称结构良好，具有稳定的、高水平检验和技术管理人员。在食品质量安全、食品检验方法、食品生产工艺、食品标准制定等专业方向具有专家人才。

(4) 供应商检验人员应当持有检验人员上岗证，熟练掌握食品安全标准、法规，能按照国内现行有效的标准方法从事食品检测工作。

(5) 供应商应具有专门从事抽样工作的人员，并经过培训考核，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求，以及相关法律法规规定。

(6) 供应商具有专门从事统计分析的人员，能够按要求完成食品安全抽检监测数据统计分析工作。

(7) 供应商具有专门从事数据上传的人员，能够按要求完成食品安全抽检监测数据上传工作。

(8) 供应商具有专门从事抽检数据信息公示的人员，能够按要求完成食品安全抽检监测数据公示工作。

3. 实验室环境设施和仪器设备要求

(1) 供应商具有满足承检任务需要的食品检测实验室面积。

(2) 供应商实验室环境设施应当符合国家实验室有关管理规定的要求。

(3) 供应商实验室设置应当满足样品储存、处理、检验、数据处理、结果分析汇总等工作要求。

(4) 供应商实验室具有固定并满足承检任务需要的仪器设备和标准物质。保证仪器设备运行良好，有完整的仪器设备档案。主要仪器设备包括但不限于：①液相色谱-三重四级杆质谱联用仪、②气相色谱-三重四级杆质谱联用仪、③电感耦合等离子体光谱-质谱联用仪等。主要仪器设备提供购买凭证, 转让的仪器提供转让证明及日常维护记录相应证明，租赁仪器提供合同及日常维护记录相应证明。

(5) 供应商实验室具有配合食品检验活动所需的环境控制、数据处理与分析、信息传输等设备设施。

4. 服务能力要求

(1) 供应商配备用于抽样活动所需的车辆及其他辅助设施。

(2) 供应商具有承担政府部门委托食品抽检的工作制度。

(3) 供应商能够严格按照食品安全抽检工作程序和要求，制定完善的工作方案和应急响应方案，针对不同环节提供相应抽检方案并按时完成抽检工作。

(4) 供应商应具备相应的检验能力，能够准确出具检验报告。

(5) 供应商应具有食品检验方法研发能力，了解行业发展动态，熟悉食品生产工艺，具备食品相关的科研能力同时参与制定相关食品安全标准。

(6) 供应商应具备按照指定方法开展应急检验和专项抽检工作的能力。

(7) 必要时，供应商能够配合采购人高效开展食品安全复检工作。

三、检验项目

本项目涉及的食品品种和检验项目见下表，具体检验任务检验项目将根据食品安全监管工作需要从食品品种对应的检验项目中选择：

2025 年北京市食品安全监督抽检食品种类及参考检验项目

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
			谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
			其他粮食加工品	生湿面制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)
辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高			铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			固体复合调味料	其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
				鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
		调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		调味品	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
			味精	味精	味精	一般
食盐	食用盐		普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
		低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
				风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌
			6	饮料	饮料	包装饮用水
饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌				

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
				其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
6	饮料	饮料	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)
其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	
		发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫眯、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
			其他炒货食品及坚果制品		一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
24	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以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、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	
			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、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、维生素 B2、维生素 K1、烟酸（烟酰胺）、维生素 B6、叶酸、维生素 B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B12、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、铝、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖
			特殊医学用途配方食品	全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 α -亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌
			特殊医学用途配方食品	非全营养配方食品	高	铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标
			特殊医学用途配方食品	特定全营养配方食品	高	铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
30	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品 (湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺)	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1或黄曲霉毒素M1、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B1或黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B1或黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白
31	餐饮食品	米面及其制品(自	小麦粉制品(自	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
		制)	制)	包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)
				凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中A1计)
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以A1计)
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		除上述类别的餐饮食品				
32	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品 添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				焦糖色	一般	吸光度(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值(以KOH计)、皂化值(以KOH计)、熔程、甘油和其他多元醇、铅(Pb)、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以As计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)
				红曲黄色素	一般	色价(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)
食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性			
33	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪
			34	蔬菜	蔬菜	豆芽
鲜食用菌	鲜食用菌	较高				镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
鳞茎类蔬菜	韭菜	较高				铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
				葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			34	蔬菜	蔬菜	瓜类蔬菜
豆类蔬菜	豇豆	较高				阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
	菜豆	较高				倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			根茎类和薯芋类蔬菜	食荚豌豆	较高	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
				马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
				胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
35	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
35	水产品	水产品	海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
36	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、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、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
			36	水果类	水果类	浆果和其他小型水果
草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷				
猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果				
桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵				
热带和亚热带水果	香蕉	较高				苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
	芒果	较高				苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
				橄榄	较高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	
				瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
					甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
37	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	
			鲜蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	
38	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	
39	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪、噻虫胺	

2025年北京市食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	甲氧苄啉、磺胺类(总量)、地塞米松、恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、氯丙唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	
			牛肉	地塞米松	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
			羊肉	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪	
		禽肉	鸡肉	恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、乙酰甲胺磷、甲胺磷、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷、吡虫啉、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪	氧乐果、灭蝇胺、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、倍硫磷、甲胺磷、克百威、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、阿维菌素、水胺硫磷、三唑磷、乐果、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	
		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、铅(以Pb计)	
			姜	噻虫胺、噻虫嗪	吡唑醚菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、二氧化硫残留量、甲胺磷、毒死蜱、吡虫啉、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、敌敌畏、克百威、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、六六六	
			马铃薯	毒死蜱	杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)	
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)		
2	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、克百威、氧乐果、甲拌磷、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、三唑磷、甲基异柳磷、丙环唑、戊唑醇	
			韭菜	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、铅(以Pb计)、氧乐果、甲拌磷、腐霉利、敌敌畏、甲胺磷、多菌灵、氟虫腈、水胺硫磷、镉(以Cd计)、乐果、三唑磷、六六六、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、辛硫磷	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺	呋虫胺、氟吡菌胺、毒死蜱、倍硫磷、啶虫脒、克百威、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、镉(以Cd计)、乐果、三唑磷、噻虫嗪、甲拌磷、氧乐果、吡虫啉、甲胺磷、氟虫腈、联苯菊酯、敌敌畏、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、杀扑磷、铅(以Pb计)、丙溴磷	
			甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、克百威、噻虫嗪、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氧乐果、镉(以Cd计)	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		叶菜类蔬菜	芹菜	噻虫胺、毒死蜱、甲拌磷	克百威、噻虫嗪、腈菌唑、氟虫腈、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、乐果、辛硫磷、水胺硫磷、敌敌畏、啶虫脒、甲基异柳磷、三氯杀螨醇、二甲戊灵、乙酰甲胺磷、百菌清、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)	
3	水产品	其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 ^a	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
		贝类	贝类	镉(以Cd计)	无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
		海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	
4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯	克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		热带和亚热带水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
			香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻唑酮	
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒				

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
			龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、多西环素	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、地克珠利、托曲珠利	

注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。

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

4. 可选项目选择原则：
1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。
2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763—2021、GB 2763.1—2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650—2019、GB 31650.1—2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

6. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

第六章 拟签订的合同文本

北京市顺义区市场监督管理局 产品质量监管经费-食品安全监管经费（本级）食 品药品安全服务采购项目

合同编号：

甲方：北京市顺义区市场监督管理局

住所：北京市顺义区府前东街19号

授权代理人：

联系电话：

乙方：

住所：

授权代理人：

联系电话：

签订地点：

签订时间：__年__月__日

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《北京市食品安全条例》、《北京市食品药品监督管理局食品、药品、药包材、医疗器械、化妆品安全监测工作办法》、《北京市食品安全监督抽检和风险监测承检机构工作规定》等有关法律法规及规范性文件，甲、乙双方在自愿、公平、诚信的基础上，经友好协商，双方就产品质量监管经费-食品安全监管经费（本级）食品药品安全服务采购项目事项协商一致，订立本合同。

第一条 甲方委托乙方完成年环节的食品监督抽检工作。

第二条 乙方必须按照甲方食品监督抽检的要求完成抽样工作，共抽取样品_____个。

第三条 满足支付条件的，甲方支付人民币（¥：_____元）给乙方作为承检工作的费用，承检费用包括检测费、买样费和其他相关费用；具体支付时间由双方另行商定，每次实际付款前，乙方还需满足以下条件，否则甲方有权不予付款，且不承担任何责任：（1）乙方向甲方提供工作量确认单，甲方对乙方的工作量进行审核，双方共同签字确认；（2）如需财政资金拨付的，待财政资金到位且甲方履行完毕资金拨付审批程序后，乙方方可向甲方开具发票，由甲方向乙方拨付资金。

第四条 乙方应依据甲方确定的工作时限完成甲方委托的事务，并根据甲方通知，配合甲方在处置食品安全突发情况时，开展应急取样抽检工作，并尽快反馈检测结果。第五条 本合同委托事务必须由乙方亲自完成。未经甲方书面同意，乙方不得将本合同委托事务转交除乙方外的任何第三方完成。

第六条 乙方抽取样品的地点应从甲方确定的名单中确定，如果需要对名单以外的地点抽样的，须经甲方书面认可。

第七条 乙方检测所需样品，应由乙方按照检测所需用量自行买样，所需费用已经包含在本合同承检费用当中。

第八条 乙方抽样工作的进行必须遵守国家相关规定，并于抽样工作完成后按《北京市食品药品监督管理局食品安全监测操作规程》规定的时限内将抽样食品检验数据和分析结果以书面形式提交甲方。

第九条 乙方对监督抽检的食品判定依据是被检食品的国家标准、行业标准、地方标准和国家有关规定，以及食品包装明示的企业标准或者质量承诺。没有相应强制性标准、食品包装明示的企业标准和质量承诺的，以相应的推荐性国家标准、行业标准作为质量判定依据。乙方应保证检测数据真实、准确。

第十条 乙方应当严格按照本合同补充材料及甲方认可的检测工作规范和检测实施方案开展检测工作。

第十一条 乙方在对样品检测结束后，应依照相关规定，通知样品生产者、被抽检人所在地食品药品监管部门。样品生产者和被抽检人自收到通知或送达书起七个工作日内对检测结果提出异议并申请复检的，检验结论以复检结果为准。复检结果与初次检测结果不一致的，复检费用由乙方承担。

第十二条 乙方或其雇员必须对受托检测样品的检验数据保密，数据仅提供给甲方，不得向任何第三人泄露。如乙方或其雇员向第三人泄露检验数据，或因乙方原因导致检验数据泄露的，甲方不支付乙方承检费用，造成甲方其他损失的仍应赔偿，同时在甲方指定媒体上赔礼道歉并承担相应的法律责任。本条款所述的保密期限为长期，不受本合同期限的限制。

第十三条 乙方不得与食品生产经营单位开展有可能影响检验检测公正性的有偿服务活动。

第十四条 乙方出具虚假、错误检测数据和结论的，扣除相应的承检费用，并支付承检费用的20%作为违约金；由于虚假、错误检测数据和结论而给食品生产者和被抽检人造成损失的，或者在社会造成不良影响的，乙方应当负责赔偿，在甲方指定媒体上澄清事实并承担相应的法律责任。

第十五条 甲方在职权范围内对乙方的抽样工作给予相应协助。

第十六条 甲方应在____年__月__日前向乙方支付承检费用。逾期甲方仍未支付价款的，乙方有权以书面形式提示甲方付款。乙方不得以甲方未完全履行付款义务为由不完成或不按时、按规定完成承检工作。

第十七条 合同履行期间，相关法律、法规、规定、标准内容发生变化的，按新法律、法规、规定、标准执行。

第十八条 甲乙双方签订补充合同应符合以下条件：

（一）补充合同的采购金额与原政府采购合同的金额合计不得超过项目预算，且应当在原政府采购合同的履行期内，按原资金管理程序重新申请、批复资金后签订。

（二）追加的合同标的与原合同必须相同，在不改变合同其他条款的前提下，补充合同的采购金额不得超过原政府采购合同的百分之十。

（三）超出合同内容的部分，按照实际发生金额另行结算。

合同争议的解决方式：本合同项下发生的争议，由双方当事人协商解决，协商不成时，任何一方都应诉诸于甲方所在地相应级别的人民法院解决。

第十九条 任何一方违反本合同项下条款约定均视为违约，除本合同另有约定外，违约方应向守约方承担违约责任，承担责任的承担范围包括但不限于：赔偿守约方损失、媒体澄

清事实并赔礼道歉、赔偿因违反保密、数据或结论错误等导致的第三方损失，以及包括律师费在内的实现债权的全部费用。

第二十条 乙方不得出现下列情况，如有违反，甲方有权终止合同：

- （一）乙方未按时完成承检工作，上传数据不及时；
- （二）合同期间内，乙方累计2次出现错误的检测数据或结论；
- （三）乙方未按照本合同约定的操作规程开展承检工作；
- （四）在抽样及检验工作中出现重大差错；
- （五）无故拒绝复检工作；
- （六）乙方或其雇员违反保密义务，泄露检测数据或结论等与检测有关事项的；
- （七）乙方出现的违约行为，将导致甲方承担责任或给甲方造成不良社会影响的；
- （八）乙方提供虚假检测资质或报告，或相关检测资质超出有效期等；
- （九）乙方应具备问题发现的能力，能够按照北京市市场监督管理局、北京市顺义区市场监督管理局的工作要求发现不合格食品，确保安全抽检监测效果；
- （十）其他违反食品安全抽检监测工作有关要求的。

第二十一条 本合同项下任何通知或文件均可通过邮寄至双方在本合同首部所预留的地址方视为送达，任何一方送达地址的改变须书面通知另一方。

第二十二条 本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执壹份，采购代理机构执壹份。具有同等法律效力。本合同附件或补充材料作为本合同不可分割的部分，与本合同效力相同。

[以下无正文]

甲方:北京市顺义区市场监督管理局 (盖章)

法定代表人 (或其授权代表人):

开户银行:

帐 号:

户 名:

年 月 日

乙方: (盖章)

法定代表人 (或其授权代表人):

开户银行:

帐 号:

户 名:

年 月 日

第七章 投标文件格式

投标人编制文件须知

- 1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件(资格证明文件)、投标文件(商务技术文件)，编制中涉及格式资料的， 应按照本部分提供的内容和格式(所有表格的格式可扩展)填写提交。
- 2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的， 投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件(资格证明文件)封面(非实质性格式)

投 标 文 件

(资 格 证 明 文 件)

项目名称:

项目编号/包号:

投标人名称:

1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

1-1 营业执照等证明文件

1-2 投标人资格声明书

投标人资格声明书

致：_____（采购人）

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- (一) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (二) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (三) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (四) 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（重大违法记录指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，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- (五) 我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- (六) 我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- (七) 与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称(加盖公章)：_____

日期：____年____月____日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

2 落实政府采购政策需满足的资格要求(如有)

2-1 中小企业证明文件

说明:

(1)如本项目(包)不专门面向中小企业预留采购份额,资格证明文件部分无需提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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; 供应商如具有上述证明文件,建议在商务技术文件中提供。

(2)如本项目(包)专门面向中小企业采购,投标文件中须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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,且建议在资格证明文件部分提供。

(3)如本项目(包)预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购,且要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业的,投标文件中除须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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,还须同时提供《拟分包情况说明》及《分包意向协议》,且建议在资格证明文件部分提供。

(4)如本项目(包)预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购,且要求供应商以联合体形式参加采购活动,投标文件中除须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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,还须同时提供《联合协议》;上述文件建议在资格证明文件部分提供。

(5)中小企业声明函填写注意事项

1)《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的,《中小企业声明函》可由牵头人出具。

2)对于联合体中由中小企业承担的部分,或者分包给中小企业的部分,必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3)对于多标的采购项目,投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的,不建议填报本声明函。

(6)温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知(工信部联企业〔2011〕300号)》及本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业执行。

2-1-1 中小企业声明函及残疾人福利性单位声明函格式

中小企业声明函(服务)格式

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,服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

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

2. (标的名称) , 属于 (采购文件中明确的所属行业) 行业; 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: _____

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

残疾人福利性单位声明函格式

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（**请选择**）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称(盖章)：

日期：

3 本项目的特定资格要求

3-1

承诺书（格式）

致：北京市顺义区市场监督管理局

我单位承诺，不存在：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，同时参加本项目的投标情况，承诺真实有效。

投标人名称(加盖公章)：_____

日期：____年____月____日

3-2

中国计量认证（**CMA**）资质证书，且投标人为该证书的法律责任承担单位。
（资质证书加盖单位公章）

4 投标保证金凭证/交款单据电子件（如要求）

二、商务技术文件格式

投标文件(商务技术文件)封面(非实质性格式)

投 标 文 件

(商 务 技 术 文 件)

项目名称:

项目编号/包号:

投标人名称:

1 投标书(实质性格式)

投标书

致: (采购人或采购代理机构)

我方参加你方就_____ (项目名称, 项目编号/包号)组织的招标活动, 并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件, 自愿参与投标并承诺如下:

(1) 本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起_____个日历日。

(2) 除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外, 我方响应招标文件的全部要求。

(3) 我方已提供的全部文件资料是真实、准确的, 并对此承担一切法律后果。

(4) 如我方中标, 我方将在法律规定的期限内与你方签订合同, 按照招标文件要求提交履约保证金, 并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款(如有): _____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄:

地址_____

传真_____

电话_____

电子函件_____

投标人名称(加盖公章) _____

日期: _____年_____月_____日

2 授权委托书(实质性格式)

授权委托书

本人_____ (姓名)系_____ (投标人名称) 的法定代表人(单位负责人), 现委托_____ (姓名) 为我方代理人。代理人根据授权, 以我方名义签署、澄清确认、提交、撤回、修改_____ (项目名称) 投标文件和处理有关事宜, 其法律后果由我方承担。

委托期限: 自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止

。 代理人无转委托权。

投标人名称(加盖公章): _____

法定代表人(单位负责人)(签字或盖章): _____

委托代理人(签字): _____

日期: ____年____月____日

附: 法定代表人及委托代理人身份证明文件电子件:

说明:

- 1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构, 则法定代表人(单位负责人)处的签署人可为单位负责人。
- 2.若投标文件中签字之处均为法定代表人(单位负责人) 本人签署, 则可不提供本《授权委托书》, 但须提供《法定代表人(单位负责人) 身份证明》; 否则, 不需要提供《法定代表人(单位负责人) 身份证明》。
- 3.供应商为自然人的情形, 可不提供本《授权委托书》。
- 4.供应商应随本《授权委托书》同时提供法定代表人(单位负责人)及委托代理人的有效的身份证、护照等身份证明文件电子件。提供身份证的, 应同时提供身份证**双面**电子件。

3 开标一览表(实质性格式)

开标一览表

项目编号： _____ 项目名称： _____

包号	投标人名称	投标报价		合同履行期限
		大写	小写	

注： 1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。
2.若分包，本表必须按包分别填写。

投标人名称(加盖公章)： _____

日期： _____年_____月_____日

4 投标分项报价表(实质性格式)

投标分项报价表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____ 报价单位：人民币元

序号	内容		金额（元）	分项小计（元）
1	检测费	人工费		
2		材料费		
3		设备费		
4	买样费	人工成本		
5		样品成本		
合计（投标报价）				
综合单价（投标报价÷相应标包任务量）				

- 注： 1.本表应按包分别填写。
2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。
3.上述各项的详细规格(如有)，可另页描述。

投标人名称(加盖公章)：_____

日期：_____年_____月_____日

5 合同条款偏离表(实质性格式)

合同条款偏离表

项目编号/包号: _____ 项目名称: _____

序号	招标文件条目号(页码)	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明
对本项目合同条款的偏离情况 (应进行选择, 未选择 投标无效): <input type="checkbox"/> 无偏离 (如无偏离, 仅选择无偏离即可; 无偏离即为对合同条款中的所有要求, 均视作供应商已对之理解和响应。) <input type="checkbox"/> 有偏离 (如有偏离, 则应在本表中对偏离项逐一系列明, 否则 投标无效 ; 对合同条款中的所有要求, 除本表列明的偏离外, 均视作供应商已对之理解和响应。)					

注: “偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称(加盖公章): _____

日期: _____年____月____日

6 采购需求偏离表(实质性格式)

采购需求偏离表

项目编号/包号: _____ 项目名称: _____

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	说明

注:

1. 对招标文件中的所有商务、技术要求进行偏离分析, 如所有条款均满足, 可直接在表中“偏离情况”填写“**无偏离, 全部响应**”。除本表所列明的所有偏离外, 均视作供应商已对之理解和响应。
2. 对招标文件中商务、技术要求存在偏离情况, 应逐条进行填写, 在表中“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。
3. 此表中若无任何文字说明, 内容为空白的, **投标无效**。

投标人名称(加盖公章): _____

日期: _____年____月____日

7 类似项目业绩

项目名称	客户名称 及联系方式	合同情况		项目金额	备注
		服务内容	服务时长		

备注：

1. 投标人近二年（自2024年2月1日至开标前一日）承担过与本项目工作要求相同或相似的食品安全抽样检验任务的业绩。

2. 投标人须提供合同或委托书等证明文件的扫描件加盖投标人公章。提供的证明文件应能让评标委员会判断出是食品安全抽样检验任务。合同须提供合同首页、主要内容页、签字盖章页。

3. 填写此表时，如内容较多可另加附页详细说明。

投标人名称（加盖公章）：

日期： ____年____月____日

8 课题研究情况

投标人自（2023年2月1日至开标前一日）主持或参与制定食品相关标准的，须提供该标准或标准任务书或立项书等证明文件，标准或标准任务书等证明文件中的起草单位名单应包含投标人；投标人主持研究或参与研究食品相关课题的，须提供该课题相关部门的立项书或委托书或技术合同等证明文件电子扫描件并加盖投标人公章。

9 拟派项目团队人员情况表

单位名称					
为本项目配备的食品检验人员数量：____人； 工作满两年及以上的食品检验人员占配备的全部食品检验人员的比例：____%； 从事食品检验工作满5年人员且具备相关部门核发的高级职称（含）以上的人员数量： ____人； 承担食品抽检监测工作的专职抽样人员：____人； 专职统计分析人员____人； 数据录入及报送人员____人； 系统维护人员____人； 国家市场监督管理总局国抽系统使用人员____名。					
序号	姓名	在本单 位工作 年限	职称	专业岗位	请注明是否为专 职抽样人员
1					
2					
3					
4					
5					
6					
...					

说明：

1. 高级职称人员还需提供高级职称复印件及主要工作简历，主要负责人需提供学历、主要工作简历等证明材料，以上证明材料请附在本表之后并加盖投标人公章。

2. 相关部门指国家授权（或认可）的职称评定部门（或机构）。

投标人名称（加盖公章）：

日期：____年____月____日

10 实验场所介绍

实验场所介绍

格式自拟，请说明用于开展食品安全抽检监测工作的实验室面积、环境设施、实验室设置、规格、主要仪器设备和标准物质等实验室基本情况，并提供实验场所平面图、实验场所的房产证复印件或所有权证明文件或者房屋租赁合同复印件及相关证明材料，且加盖供应商公章。主要仪器设备提供购买凭证，转让的仪器提供转让证明及日常维护记录相应证明，租赁仪器提供合同及日常维护记录相应证明，以上材料需要加盖投标人公章。

11 用于食品安全抽样检验工作的车辆情况介绍

格式自拟，请说明用于本项目抽样检验工作的车辆情况，并提供自有车辆证明或租赁合同等相关证明材料。

12 食品检验项目资质覆盖情况自查表

食品检验项目资质覆盖情况自查表

供应商具备资质的检验项目占所投采购包全部食品检验项目的比例为_____%。

(须提供所投分包涉及的CMA资质证书附表)

供应商检验项目资质覆盖情况具体如下：

注：供应商根据实际情况在上表中“□”内划“√”。

食品检验项目资质覆盖情况自查表

1、食用农产品（蔬菜）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总砷(以As计)	是□ 否□	...
5	总汞(以Hg计)	是□ 否□	
6	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	
7	二氧化硫残留量	是□ 否□	
8	淀粉	是□ 否□	
9	水分	是□ 否□	
10	荧光增白物质	是□ 否□	
11	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
12	蔗糖	是□ 否□	
13	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是□ 否□	
14	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是□ 否□	
15	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是□ 否□	
16	亚硫酸盐(以二氧化硫残留量计)	是□ 否□	
17	2, 4-二氯苯氧乙酸	是□ 否□	
18	4-氟苯氧乙酸	是□ 否□	
19	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
20	6-苄基腺嘌呤(6-BA)	是□ 否□	
21	百菌清	是□ 否□	
22	赤霉素	是□ 否□	
23	多菌灵	是□ 否□	
24	多效唑	是□ 否□	
25	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	是□ 否□	
26	甲硝唑	是□ 否□	
27	洛美沙星	是□ 否□	
28	氯吡脞	是□ 否□	
29	诺氟沙星	是□ 否□	
30	培氟沙星	是□ 否□	
31	噻苯隆	是□ 否□	
32	氧氟沙星	是□ 否□	
33	异戊烯腺嘌呤	是□ 否□	
34	吡啶丁酸	是□ 否□	
35	吡啶乙酸	是□ 否□	
36	吡虫啉	是□ 否□	
37	敌百虫	是□ 否□	
38	敌敌畏	是□ 否□	
39	毒死蜱	是□ 否□	
40	对硫磷	是□ 否□	
41	甲胺磷	是□ 否□	
42	甲拌磷	是□ 否□	
43	甲基对硫磷	是□ 否□	
44	甲基异柳磷	是□ 否□	
45	甲萘威	是□ 否□	
46	久效磷	是□ 否□	
47	克百威	是□ 否□	
48	乐果	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
49	磷胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
50	马拉硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
51	杀螟硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
52	涕灭威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
53	氧乐果	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
54	苯酰菌胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
55	草甘膦	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
56	虫酰肼	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
57	哒螨灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
58	代森锰锌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
59	啶虫脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
60	粉唑醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
61	氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
62	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
63	氟氰戊菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
64	腐霉利	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
65	果糖	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
66	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
67	甲基毒死蜱	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
68	甲氰菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
69	甲霜灵和精甲霜灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
70	腈菌唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
71	克霉唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
72	联苯肼酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
73	硫丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
74	硫线磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
75	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
76	氯菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
77	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
78	氯唑磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
79	镁	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
80	啉霉胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
81	内吸磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
82	葡萄糖	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
83	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
84	噻虫胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
85	噻虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
86	噻螨酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
87	霜霉威和霜霉威盐酸盐	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
88	四螨嗪	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
89	肟菌酯(布洛芬)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
90	戊唑醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
91	烯酰吗啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
92	辛硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
93	溴氰菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
94	乙霉威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
95	啉虫酰胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
96	啉螨酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
97	2, 4-滴丁酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
98	α -硫丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
99	β -硫丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
100	阿维菌素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
101	艾氏剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
102	保棉磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
103	倍硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
104	苯硫威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
105	苯螨特	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
106	苯醚甲环唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
107	苯霜灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
108	苯线磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
109	苯氧威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
110	吡氟酰草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
111	吡啶磺隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
112	吡唑醚菌酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
113	苜草丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
114	苄嘧磺隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
115	丙草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
116	丙环唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
117	丙炔氟草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
118	丙溴磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
119	残杀威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
120	草除灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
121	虫螨腈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
122	虫螨畏	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
123	除草醚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
124	单甲脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
125	稻瘟灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
126	滴滴涕	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
127	狄氏剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
128	敌稗	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
129	敌草隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
130	敌菌灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
131	地虫硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
132	丁苯吗啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
133	啶酰菌胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
134	毒虫畏	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
135	噁草酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
136	噁霜灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
137	恶虫威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
138	二苯胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
139	二甲戊灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
140	二嗪磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
141	伏杀硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
142	氟吡禾灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
143	氟吡酰草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
144	氟草烟	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
145	氟虫腈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
146	氟硅唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
147	氟环唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
148	氟唑啞	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
149	氟乐灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
150	氟酰胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
151	环氟菌胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
152	磺草灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
153	磺吸磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
154	己唑醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
155	甲草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
156	甲磺隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
157	甲基硫菌灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
158	甲基嘧啶磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
159	甲硫威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
160	甲氧虫酰肼	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
161	腈苯唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
162	精吡氟禾草灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
163	精噁唑禾草灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
164	精二甲吩草胺	是□ 否□	
165	抗蚜威	是□ 否□	
166	枯草隆	是□ 否□	
167	啶禾灵和精啶禾灵	是□ 否□	
168	啶硫磷	是□ 否□	
169	啶氧灵	是□ 否□	
170	利谷隆	是□ 否□	
171	联苯菊酯	是□ 否□	
172	邻苯基苯酚	是□ 否□	
173	林丹	是□ 否□	
174	硫环磷	是□ 否□	
175	硫双威	是□ 否□	
176	六六六	是□ 否□	
177	六氯苯	是□ 否□	
178	螺螨酯	是□ 否□	
179	绿麦隆	是□ 否□	
180	氯苯胺灵	是□ 否□	
181	氯丹	是□ 否□	
182	氯氟吡氧乙酸异辛酯	是□ 否□	
183	氯氟氰菊酯	是□ 否□	
184	氯嘧磺隆	是□ 否□	
185	氯氰菊酯	是□ 否□	
186	麦草氟甲酯	是□ 否□	
187	咪鲜胺	是□ 否□	
188	咪唑啉啶酸	是□ 否□	
189	醚磺隆	是□ 否□	
190	醚菊酯	是□ 否□	
191	醚菌酯	是□ 否□	
192	啶菌环胺	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
193	嘧菌酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
194	灭多威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
195	灭线磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
196	灭锈胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
197	灭蚁灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
198	灭蝇胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
199	灭幼脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
200	吡草丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
201	皮蝇磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
202	扑草净	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
203	七氟菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
204	七氯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
205	噻草酸甲酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
206	噻草酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
207	氰霜唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
208	炔螨特	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
209	乳氟禾草灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
210	噻虫嗪	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
211	噻菌灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
212	噻嗪酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
213	噻唑菌胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
214	噻唑磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
215	噻唑烟酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
216	三氯杀螨醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
217	三氯杀螨砒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
218	三唑醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
219	三唑磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
220	三唑酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
221	杀虫脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
222	杀铃脲	是□ 否□	
223	杀螨醚	是□ 否□	
224	杀螨特	是□ 否□	
225	杀螟腈	是□ 否□	
226	杀扑磷	是□ 否□	
227	双甲脒	是□ 否□	
228	霜脲氰	是□ 否□	
229	水胺硫磷	是□ 否□	
230	四氟醚唑	是□ 否□	
231	四氯硝基苯	是□ 否□	
232	速灭磷	是□ 否□	
233	酞菌酯	是□ 否□	
234	特丁硫磷	是□ 否□	
235	甜菜宁	是□ 否□	
236	萎锈灵	是□ 否□	
237	五氯硝基苯	是□ 否□	
238	戊菌唑	是□ 否□	
239	西草净	是□ 否□	
240	西玛津	是□ 否□	
241	烯丙菊酯	是□ 否□	
242	烯草酮	是□ 否□	
243	烯唑醇	是□ 否□	
244	溴硫磷	是□ 否□	
245	溴螨酯	是□ 否□	
246	蚜灭磷	是□ 否□	
247	烟嘧磺隆	是□ 否□	
248	氧环唑(戊环唑)	是□ 否□	
249	野麦畏	是□ 否□	
250	野燕枯(燕麦枯)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
251	叶菌唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
252	乙草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
253	乙丁烯氟灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
254	乙基溴硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
255	乙螨唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
256	乙嘧酚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
257	乙嘧酚磺酸酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
258	乙羧氟草醚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
259	乙烯菌核利	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
260	乙酰甲胺磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
261	乙氧氟草醚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
262	乙酯杀螨醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
263	异艾氏剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
264	异丙草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
265	异丙甲草胺和精异丙甲草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
266	异丙威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
267	异狄氏剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
268	异噁草酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
269	异菌脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
270	异柳磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
271	茚虫威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
272	蝇毒磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
273	莠灭净	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
274	莠去津	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
275	增效醚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
276	治螟磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
277	仲丁威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
278	除虫脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
279	氟胺氰菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
280	氟苯脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
281	氟啶脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
282	甲基硫环磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
283	杀螟丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
284	农药残留高通量筛查	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
285	甲醛	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
286	亚硝酸盐	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

1、食用农产品（水果类）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	第#页，序号#
2	镉(以Cd计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
3	甲醛	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
4	糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
5	甜蜜素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
6	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
7	2, 4-滴丁酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
8	阿维菌素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
9	艾氏剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
10	安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
11	百菌清	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
12	保棉磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
13	倍硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
14	苯硫威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
15	苯螨特	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
16	苯醚甲环唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
17	苯霜灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
18	苯线磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
19	苯氧威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
20	吡虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
21	吡氟酰草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
22	吡嘧磺隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
23	吡唑醚菌酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
24	苄草丹	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
25	苄嘧磺隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
26	丙草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
27	丙环唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
28	丙炔氟草胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
29	丙溴磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
30	残杀威	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
31	草除灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
32	虫螨腈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
33	虫螨畏	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
34	虫酰肼	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
35	除草醚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
36	哒螨灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
37	单甲脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
38	稻瘟灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
39	滴滴涕	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
40	狄氏剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
41	敌百虫	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
42	敌稗	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
43	敌草隆	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
44	敌敌畏	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
45	敌菌灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
46	地虫硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
47	丁苯吗啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
48	啶虫脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
49	啶酰菌胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
50	毒虫畏	是□ 否□	
51	毒死蜱	是□ 否□	
52	对硫磷	是□ 否□	
53	多菌灵	是□ 否□	
54	多效唑	是□ 否□	
55	噁草酮	是□ 否□	
56	噁霜灵	是□ 否□	
57	恶虫威	是□ 否□	
58	二苯胺	是□ 否□	
59	二甲戊灵	是□ 否□	
60	二嗪磷	是□ 否□	
61	粉唑醇	是□ 否□	
62	伏杀硫磷	是□ 否□	
63	氟吡禾灵	是□ 否□	
64	氟吡酰草胺	是□ 否□	
65	氟草烟	是□ 否□	
66	氟虫腈	是□ 否□	
67	氟虫脲	是□ 否□	
68	氟硅唑	是□ 否□	
69	氟环唑	是□ 否□	
70	氟啶唑	是□ 否□	
71	氟乐灵	是□ 否□	
72	氟氯氰菊酯和高效氟氯 氰菊酯	是□ 否□	
73	氟氰戊菊酯	是□ 否□	
74	氟酰胺	是□ 否□	
75	腐霉利	是□ 否□	
76	环氟菌胺	是□ 否□	
77	磺草灵	是□ 否□	
78	磺吸磷	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
79	己唑醇	是□ 否□	
80	甲胺磷	是□ 否□	
81	甲拌磷	是□ 否□	
82	甲草胺	是□ 否□	
83	甲磺隆	是□ 否□	
84	甲基毒死蜱	是□ 否□	
85	甲基对硫磷	是□ 否□	
86	甲基硫菌灵	是□ 否□	
87	甲基嘧啶磷	是□ 否□	
88	甲基异柳磷	是□ 否□	
89	甲硫威	是□ 否□	
90	甲萘威	是□ 否□	
91	甲氰菊酯	是□ 否□	
92	甲霜灵和精甲霜灵	是□ 否□	
93	甲氧虫酰肼	是□ 否□	
94	腈苯唑	是□ 否□	
95	腈菌唑	是□ 否□	
96	精吡氟禾草灵	是□ 否□	
97	精噁唑禾草灵	是□ 否□	
98	精二甲吩草胺	是□ 否□	
99	久效磷	是□ 否□	
100	抗蚜威	是□ 否□	
101	克百威	是□ 否□	
102	枯草隆	是□ 否□	
103	喹禾灵和精喹禾灵	是□ 否□	
104	喹硫磷	是□ 否□	
105	喹氧灵	是□ 否□	
106	利谷隆	是□ 否□	
107	联苯菊酯	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
108	邻苯基苯酚	是□ 否□	
109	林丹	是□ 否□	
110	硫丹	是□ 否□	
111	硫环磷	是□ 否□	
112	硫双威	是□ 否□	
113	硫线磷	是□ 否□	
114	六六六	是□ 否□	
115	六氯苯	是□ 否□	
116	螺螨酯	是□ 否□	
117	绿麦隆	是□ 否□	
118	氯苯胺灵	是□ 否□	
119	氯吡脞	是□ 否□	
120	氯丹	是□ 否□	
121	氯氟吡氧乙酸异辛酯	是□ 否□	
122	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	是□ 否□	
123	氯菊酯	是□ 否□	
124	氯嘧磺隆	是□ 否□	
125	氯氰菊酯和高效氯氰菊 酯	是□ 否□	
126	氯唑磷	是□ 否□	
127	马拉硫磷	是□ 否□	
128	麦草氟甲酯	是□ 否□	
129	咪唑喹啉酸	是□ 否□	
130	醚磺隆	是□ 否□	
131	醚菊酯	是□ 否□	
132	醚菌酯	是□ 否□	
133	嘧菌环胺	是□ 否□	
134	嘧菌酯	是□ 否□	
135	嘧霉胺	是□ 否□	
136	灭多威	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
137	灭线磷	是□ 否□	
138	灭锈胺	是□ 否□	
139	灭蚁灵	是□ 否□	
140	灭幼脉	是□ 否□	
141	啶草丹	是□ 否□	
142	皮蝇磷	是□ 否□	
143	扑草净	是□ 否□	
144	七氟菊酯	是□ 否□	
145	七氯	是□ 否□	
146	噻草酸甲酯	是□ 否□	
147	噻草酮	是□ 否□	
148	氰霜唑	是□ 否□	
149	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	是□ 否□	
150	炔螨特	是□ 否□	
151	乳氟禾草灵	是□ 否□	
152	噻苯隆	是□ 否□	
153	噻虫胺	是□ 否□	
154	噻虫啉	是□ 否□	
155	噻虫嗪	是□ 否□	
156	噻菌灵	是□ 否□	
157	噻螨酮	是□ 否□	
158	噻嗪酮	是□ 否□	
159	噻唑菌胺	是□ 否□	
160	噻唑磷	是□ 否□	
161	噻唑烟酸	是□ 否□	
162	三氯杀螨醇	是□ 否□	
163	三氯杀螨砜	是□ 否□	
164	三唑醇	是□ 否□	
165	三唑磷	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
166	三唑酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
167	杀虫脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
168	杀铃脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
169	杀螨醚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
170	杀螨特	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
171	杀螟腈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
172	杀螟硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
173	杀扑磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
174	双甲脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
175	霜霉威和霜霉威盐酸盐	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
176	霜脲氰	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
177	水胺硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
178	四氟醚唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
179	四氯硝基苯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
180	四螨嗪	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
181	速灭磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
182	酞菌酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
183	特丁硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
184	甜菜宁	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
185	萎锈灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
186	肟菌酯(布洛芬)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
187	五氯硝基苯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
188	戊菌唑	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
189	戊唑醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
190	西草净	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
191	西玛津	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
192	烯丙菊酯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
193	烯草酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
194	烯酰吗啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
195	烯唑醇	是□ 否□	
196	辛硫磷	是□ 否□	
197	溴硫磷	是□ 否□	
198	溴螨酯	是□ 否□	
199	溴氰菊酯	是□ 否□	
200	蚜灭磷	是□ 否□	
201	烟嘧磺隆	是□ 否□	
202	氧环唑(戊环唑)	是□ 否□	
203	氧乐果	是□ 否□	
204	野麦畏	是□ 否□	
205	野燕枯(燕麦枯)	是□ 否□	
206	叶菌唑	是□ 否□	
207	乙草胺	是□ 否□	
208	乙丁烯氟灵	是□ 否□	
209	乙基溴硫磷	是□ 否□	
210	乙螨唑	是□ 否□	
211	乙霉威	是□ 否□	
212	乙嘧酚	是□ 否□	
213	乙嘧酚磺酸酯	是□ 否□	
214	乙羧氟草醚	是□ 否□	
215	乙烯菌核利	是□ 否□	
216	乙酰甲胺磷	是□ 否□	
217	乙氧氟草醚	是□ 否□	
218	乙酯杀螨醇	是□ 否□	
219	异艾氏剂	是□ 否□	
220	异丙草胺	是□ 否□	
221	异丙甲草胺和精异丙甲 草胺	是□ 否□	
222	异丙威	是□ 否□	
223	异狄氏剂	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
224	异噁草酮	是□ 否□	
225	异菌脲	是□ 否□	
226	异柳磷	是□ 否□	
227	茚虫威	是□ 否□	
228	蝇毒磷	是□ 否□	
229	莠灭净	是□ 否□	
230	莠去津	是□ 否□	
231	增效醚	是□ 否□	
232	治螟磷	是□ 否□	
233	仲丁威	是□ 否□	
234	唑螨酯	是□ 否□	
235	乐果	是□ 否□	
236	草甘膦	是□ 否□	
237	内吸磷	是□ 否□	
238	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	是□ 否□	
239	涕灭威	是□ 否□	
240	联苯三唑醇	是□ 否□	
241	抑霉唑	是□ 否□	
242	多杀霉素	是□ 否□	
243	啶氧菌酯	是□ 否□	
244	农药残留高通量筛查	是□ 否□	

3. 食用农产品（豆类）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	是□ 否□	...
5	丙炔氟草胺	是□ 否□	
6	对硫磷	是□ 否□	
7	氟磺胺草醚	是□ 否□	
8	甲基毒死蜱	是□ 否□	
9	甲基异柳磷	是□ 否□	
10	氯嘧磺隆	是□ 否□	
11	马拉硫磷	是□ 否□	
12	杀螟硫磷	是□ 否□	
13	烯草酮	是□ 否□	
14	赭曲霉毒素A	是□ 否□	
15	辐照食品鉴定	是□ 否□	

4. 食用农产品（淡水产品）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	甲基汞	是□ 否□	...
5	无机砷	是□ 否□	
6	地西洋	是□ 否□	
7	环丙沙星	是□ 否□	
8	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	是□ 否□	
9	洛美沙星	是□ 否□	
10	诺氟沙星	是□ 否□	
11	培氟沙星	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
12	氧氟沙星	是□ 否□	
13	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
14	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
15	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
16	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
17	磺胺类(总量)	是□ 否□	
18	己烯雌酚	是□ 否□	
19	金霉素	是□ 否□	
20	氯霉素	是□ 否□	
21	四环素	是□ 否□	
22	土霉素	是□ 否□	
23	卡巴氧	是□ 否□	
24	氟苯尼考	是□ 否□	
25	孔雀石绿	是□ 否□	
26	喹乙醇代谢物	是□ 否□	
27	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	是□ 否□	
28	挥发性盐基氮	是□ 否□	
29	甲砒霉素	是□ 否□	
30	甲硝唑	是□ 否□	
31	地美硝唑	是□ 否□	
32	洛硝哒唑	是□ 否□	
33	羟基甲硝唑	是□ 否□	
34	羟甲基甲硝咪唑	是□ 否□	
35	草酸	是□ 否□	
36	组胺	是□ 否□	
37	虹鳟鱼成分鉴定	是□ 否□	
38	大西洋鲑鱼成分鉴定	是□ 否□	
39	副溶血性弧菌	是□ 否□	
40	霍乱弧菌	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
41	管圆线虫	是□ 否□	
42	华支睾吸虫囊蚴	是□ 否□	
43	绦虫裂头蚴	是□ 否□	
44	颚口线虫	是□ 否□	
45	异尖线虫	是□ 否□	

5. 食用农产品（生干坚果与籽类食品）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页，序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	…
3	二氧化硫残留量	是□ 否□	…
4	霉变粒	是□ 否□	…
5	酸值/酸价	是□ 否□	
6	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
7	二氧化钛	是□ 否□	
8	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是□ 否□	
9	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
10	甜蜜素	是□ 否□	
11	胭脂红	是□ 否□	
12	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
13	毒死蜱	是□ 否□	
14	多菌灵	是□ 否□	
15	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	是□ 否□	
16	氯菊酯	是□ 否□	
17	氰菊酯和高效氯氰菊酯	是□ 否□	
18	唑螨酯	是□ 否□	
19	粉唑醇	是□ 否□	
20	腐霉利	是□ 否□	
21	苯醚甲环唑	是□ 否□	

序号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
22	甲醛	是□ 否□	
23	大肠菌群	是□ 否□	
24	霉菌	是□ 否□	

6. 蔬菜制品

序号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	总砷(以As计)	是□ 否□	
6	铝的残留量(干样品以Al计)	是□ 否□	
7	镁	是□ 否□	
8	二氧化硫残留量	是□ 否□	
9	亚硫酸盐(以二氧化硫残留量计)	是□ 否□	
10	亚硝酸盐	是□ 否□	
11	水分	是□ 否□	
12	淀粉	是□ 否□	
13	乙二胺四乙酸二钠	是□ 否□	
14	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是□ 否□	
15	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是□ 否□	
16	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是□ 否□	
17	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	是□ 否□	
18	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
19	甜蜜素	是□ 否□	
20	阿斯巴甜	是□ 否□	
21	纽甜	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
22	三氯蔗糖	是□ 否□	
23	安赛蜜	是□ 否□	
24	葡萄糖	是□ 否□	
25	蔗糖	是□ 否□	
26	果糖	是□ 否□	
27	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)	是□ 否□	
28	罗丹明B	是□ 否□	
29	多菌灵	是□ 否□	
30	甲氨基阿维菌素苯甲酸 盐	是□ 否□	
31	氯菊酯	是□ 否□	
32	草甘膦	是□ 否□	
33	氯氰菊酯	是□ 否□	
34	联苯菊酯	是□ 否□	
35	苏丹红 I	是□ 否□	
36	苏丹红 II	是□ 否□	
37	苏丹红 III	是□ 否□	
38	苏丹红 IV	是□ 否□	
39	克百威	是□ 否□	
40	农药残留高通量筛查	是□ 否□	
41	大肠菌群	是□ 否□	
42	大肠埃希氏菌0157:H7	是□ 否□	
43	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
44	沙门氏菌	是□ 否□	
45	辐照食品鉴定	是□ 否□	

7. 水果制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
2	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	...
3	二氧化硫残留量	是□ 否□	...
4	乙二胺四乙酸二钠	是□ 否□	...
5	柠檬黄	是□ 否□	
6	日落黄	是□ 否□	
7	诱惑红	是□ 否□	
8	苋菜红	是□ 否□	
9	酸性红	是□ 否□	
10	胭脂红	是□ 否□	
11	赤藓红	是□ 否□	
12	新红	是□ 否□	
13	亮蓝	是□ 否□	
14	靛蓝	是□ 否□	
15	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	是□ 否□	
16	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
17	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
18	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
19	防腐剂混合使用时各自 用量占其最大使用量的 比例之和	是□ 否□	
20	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
21	安赛蜜	是□ 否□	
22	甜蜜素	是□ 否□	
23	克百威	是□ 否□	
24	吡虫啉	是□ 否□	
25	阿维菌素	是□ 否□	
26	啉虫脒	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
27	多菌灵	是□ 否□	
28	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	是□ 否□	
29	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	是□ 否□	
30	三唑磷	是□ 否□	
31	三唑酮	是□ 否□	
32	啉螨酯	是□ 否□	
33	氟虫腈	是□ 否□	
34	己唑醇	是□ 否□	
35	农药残留高通量筛查	是□ 否□	
36	赭曲霉毒素A	是□ 否□	
37	展青霉素	是□ 否□	
38	大肠菌群	是□ 否□	
39	菌落总数	是□ 否□	
40	大肠埃希氏菌0157:H7	是□ 否□	
41	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
42	沙门氏菌	是□ 否□	
43	霉菌	是□ 否□	
44	商业无菌	是□ 否□	
45	辐照食品鉴定	是□ 否□	

8. 蛋制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
4	铜	是□ 否□	...
5	锌	是□ 否□	
6	亚硝酸盐	是□ 否□	
7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是□ 否□	
9	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	是□ 否□	
10	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
11	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
12	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
13	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
14	氟苯尼考	是□ 否□	
15	氟虫腈	是□ 否□	
16	氟虫腈砒	是□ 否□	
17	氟虫腈亚砒	是□ 否□	
18	氟甲腈	是□ 否□	
19	金刚烷胺	是□ 否□	
20	氯霉素	是□ 否□	
21	氧氟沙星	是□ 否□	
22	甲硝唑	是□ 否□	
23	羟基甲硝唑	是□ 否□	
24	苏丹红 I	是□ 否□	
25	苏丹红 II	是□ 否□	
26	苏丹红 III	是□ 否□	
27	苏丹红 IV	是□ 否□	
28	大肠菌群	是□ 否□	
29	菌落总数	是□ 否□	
30	沙门氏菌	是□ 否□	
31	商业无菌	是□ 否□	

9. 可及焙烤咖啡产品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	总砷(以As计)	是□ 否□	...

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
3	二氧化硫残留量	是□ 否□	...
4	咖啡因	是□ 否□	...
5	丙烯酰胺	是□ 否□	
6	赫曲霉毒素A	是□ 否□	
7	沙门氏菌	是□ 否□	

10. 水产制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	无机砷	是□ 否□	...
5	甲基汞	是□ 否□	
6	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	
7	二氧化硫残留量	是□ 否□	
8	水分	是□ 否□	
9	亚硝酸盐	是□ 否□	
10	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
11	N-二甲基亚硝胺	是□ 否□	
12	氨基酸态氮	是□ 否□	
13	挥发性盐基氮	是□ 否□	
14	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
15	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
16	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
17	柠檬黄	是□ 否□	
18	日落黄	是□ 否□	
19	苋菜红	是□ 否□	
20	诱惑红	是□ 否□	
21	胭脂红	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
22	赤藓红	是□ 否□	
23	酸性红	是□ 否□	
24	新红	是□ 否□	
25	亮蓝	是□ 否□	
26	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
27	安赛蜜	是□ 否□	
28	甜蜜素	是□ 否□	
29	丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)	是□ 否□	
30	二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)	是□ 否□	
31	特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)	是□ 否□	
32	没食子酸丙酯(PG)(以油 脂中的含量计)	是□ 否□	
33	糖精钠	是□ 否□	
34	三氯蔗糖	是□ 否□	
35	甲醛	是□ 否□	
36	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
37	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
38	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
39	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
40	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
41	多氯联苯	是□ 否□	
42	氯霉素	是□ 否□	
43	孔雀石绿	是□ 否□	
44	组胺	是□ 否□	
45	苯并[a]芘	是□ 否□	
46	蒂巴因	是□ 否□	
47	河豚毒素	是□ 否□	
48	可待因	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
49	吗啡	是□ 否□	
50	那可丁	是□ 否□	
51	罂粟碱	是□ 否□	
52	大肠菌群	是□ 否□	
53	菌落总数	是□ 否□	
54	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
55	沙门氏菌	是□ 否□	
56	副溶血性弧菌	是□ 否□	
57	单核细胞增生李斯特氏 菌	是□ 否□	
58	霉菌	是□ 否□	
59	商业无菌	是□ 否□	
60	绦虫裂头蚴	是□ 否□	
61	吸虫囊蚴	是□ 否□	
62	线虫幼虫	是□ 否□	

食品检验项目资质覆盖情况自查表

1. 餐饮食品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	甲基汞	是□ 否□	
6	总砷(以As计)	是□ 否□	
7	无机砷	是□ 否□	
8	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	
9	铅迁移量(4%乙酸, 22℃, 24h)	是□ 否□	
10	镉迁移量(4%乙醇, 22℃, 24h)	是□ 否□	
11	二氧化硫残留量	是□ 否□	
12	蛋白质	是□ 否□	
13	挥发性盐基氮	是□ 否□	
14	溴酸钾	是□ 否□	
15	亚硝酸盐	是□ 否□	
16	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
17	酸值/酸价	是□ 否□	
18	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
19	安赛蜜	是□ 否□	
20	甜蜜素	是□ 否□	
21	苯并[a]芘	是□ 否□	
22	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是□ 否□	
23	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是□ 否□	
24	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
25	防腐剂混合使用时各自 用量占其最大使用量的 比例之和	是□ 否□	
26	苯氧丙酚胺	是□ 否□	
27	丙烯酰胺	是□ 否□	
28	茶多酚	是□ 否□	
29	柠檬黄	是□ 否□	
30	日落黄	是□ 否□	
31	赤藓红	是□ 否□	
32	酸性红	是□ 否□	
33	诱惑红	是□ 否□	
34	苋菜红	是□ 否□	
35	胭脂红	是□ 否□	
36	新红	是□ 否□	
37	亮蓝	是□ 否□	
38	蒂巴因	是□ 否□	
39	多氯联苯	是□ 否□	
40	二氧化钛	是□ 否□	
41	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	是□ 否□	
42	反式脂肪酸含量	是□ 否□	
43	环丙沙星	是□ 否□	
44	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
45	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
46	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
47	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
48	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
49	氟苯尼考	是□ 否□	
50	磺胺类(总量)	是□ 否□	
51	克伦特罗	是□ 否□	
52	莱克多巴胺	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
53	沙丁胺醇	是□ 否□	
54	特布他林	是□ 否□	
55	马贲特罗	是□ 否□	
56	马布特罗	是□ 否□	
57	塞布特罗	是□ 否□	
58	塞曼特罗	是□ 否□	
59	溴布特罗	是□ 否□	
60	溴代克伦特罗	是□ 否□	
61	非诺特罗	是□ 否□	
62	氯丙那林	是□ 否□	
63	氯霉素	是□ 否□	
64	孔雀石绿	是□ 否□	
65	甲醛	是□ 否□	
66	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛 计)	是□ 否□	
67	碱性嫩黄	是□ 否□	
68	金刚烷胺	是□ 否□	
69	咖啡因	是□ 否□	
70	可待因	是□ 否□	
71	吗啡	是□ 否□	
72	那可丁	是□ 否□	
73	纳他霉素	是□ 否□	
74	硼酸	是□ 否□	
75	葡萄球菌肠毒素	是□ 否□	
76	酸性橙 II	是□ 否□	
77	糖(以果糖、葡萄糖、蔗糖、 麦芽糖和乳糖之和 计)	是□ 否□	
78	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
79	T-2毒素	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
80	脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (DON)	是□ 否□	
81	乌洛托品	是□ 否□	
82	乙二胺四乙酸二钠	是□ 否□	
83	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	是□ 否□	
84	罂粟碱	是□ 否□	
85	游离性余氯	是□ 否□	
86	展青霉素	是□ 否□	
87	脂肪	是□ 否□	
88	动物源性成分鉴定(猪、羊、鸭、驴、马、貂、鹅、狗、海狸鼠、狐狸、火鸡、鸡、骆驼、猫、牛、孢子、鼠、兔、小鼠等)	是□ 否□	
89	大肠菌群	是□ 否□	
90	菌落总数	是□ 否□	
91	大肠埃希氏菌0157:H7	是□ 否□	
92	大肠杆菌(大肠埃希氏菌)	是□ 否□	
93	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
94	沙门氏菌	是□ 否□	
95	单核细胞增生李斯特氏菌	是□ 否□	
96	副溶血性弧菌	是□ 否□	
97	志贺氏菌	是□ 否□	
98	β型溶血性链球菌	是□ 否□	
99	霉菌	是□ 否□	
100	绦虫裂头蚴	是□ 否□	
101	吸虫囊蚴	是□ 否□	
102	线虫幼虫	是□ 否□	

2. 茶叶及相关制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总砷(以As计)	是□ 否□	...
5	总汞(以Hg计)	是□ 否□	
6	铜	是□ 否□	
7	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	
8	氟	是□ 否□	
9	二氧化硫残留量	是□ 否□	
10	果糖	是□ 否□	
11	葡萄糖	是□ 否□	
12	蔗糖	是□ 否□	
13	柠檬黄	是□ 否□	
14	日落黄	是□ 否□	
15	苋菜红	是□ 否□	
16	胭脂红	是□ 否□	
17	亮蓝	是□ 否□	
18	黄曲霉毒素(B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)总量	是□ 否□	
19	胺菊酯	是□ 否□	
20	苯醚甲环唑	是□ 否□	
21	吡虫啉	是□ 否□	
22	草甘膦	是□ 否□	
23	虫螨腈	是□ 否□	
24	哒螨灵	是□ 否□	
25	敌百虫	是□ 否□	
26	啶虫脒	是□ 否□	
27	多菌灵	是□ 否□	
28	氟氯氰菊酯和高效氟氯 氰菊酯	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
29	氟氰戊菊酯	是□ 否□	
30	氟酰胺	是□ 否□	
31	福多宁	是□ 否□	
32	己唑醇	是□ 否□	
33	甲胺磷	是□ 否□	
34	甲拌磷	是□ 否□	
35	甲基立枯磷	是□ 否□	
36	甲氰菊酯	是□ 否□	
37	甲霜灵	是□ 否□	
38	克百威	是□ 否□	
39	联苯菊酯	是□ 否□	
40	硫丹	是□ 否□	
41	氯虫苯甲酰胺	是□ 否□	
42	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	是□ 否□	
43	氯菊酯	是□ 否□	
44	氯氰菊酯和高效氯氰菊 酯	是□ 否□	
45	氯唑磷	是□ 否□	
46	灭达乐	是□ 否□	
47	灭多威	是□ 否□	
48	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	是□ 否□	
49	噻虫嗪	是□ 否□	
50	噻嗪酮	是□ 否□	
51	三氯杀螨醇	是□ 否□	
52	杀螟硫磷	是□ 否□	
53	水胺硫磷	是□ 否□	
54	特丁硫磷	是□ 否□	
55	烯酰吗啉	是□ 否□	
56	溴氰菊酯	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
57	氧乐果	是□ 否□	
58	乙拌磷	是□ 否□	
59	乙酰甲胺磷	是□ 否□	
60	茚虫威	是□ 否□	
61	治灭宁	是□ 否□	
62	滴滴涕	是□ 否□	
63	六六六	是□ 否□	
64	敌敌畏	是□ 否□	
65	毒死蜱	是□ 否□	
66	甲霜灵和精甲霜灵	是□ 否□	
67	乐果	是□ 否□	
68	三唑磷	是□ 否□	
69	除虫脲	是□ 否□	
70	吡蚜酮	是□ 否□	
71	灭线磷	是□ 否□	
72	氟虫腈	是□ 否□	
73	唑虫酰胺	是□ 否□	
74	莠去津	是□ 否□	
75	丙环唑	是□ 否□	
76	菌落总数	是□ 否□	
77	大肠菌群	是□ 否□	
78	辐照食品鉴定	是□ 否□	

3. 蜂产品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	锌(Zn)	是□ 否□	...
3	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	...
4	蛋白质	是□ 否□	...
5	淀粉	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
6	灰分	是□ 否□	
7	水分	是□ 否□	
8	酸度	是□ 否□	
9	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
10	安赛蜜	是□ 否□	
11	甜蜜素	是□ 否□	
12	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
13	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
14	地美硝唑	是□ 否□	
15	二甲硝咪唑代谢物	是□ 否□	
16	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
17	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
18	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
19	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
20	氟胺氰菊酯	是□ 否□	
21	甲硝唑	是□ 否□	
22	喹硫磷	是□ 否□	
23	洛美沙星	是□ 否□	
24	氧氟沙星	是□ 否□	
25	诺氟沙星	是□ 否□	
26	培氟沙星	是□ 否□	
27	洛硝哒唑	是□ 否□	
28	氯霉素	是□ 否□	
29	羟甲基糠醛	是□ 否□	
30	双甲脒	是□ 否□	
31	异丙硝唑代谢物	是□ 否□	
32	蔗糖	是□ 否□	
33	10-羟基-2-癸烯酸	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
34	高果糖淀粉糖浆	是□ 否□	
35	果糖和葡萄糖	是□ 否□	
36	麦芽糖	是□ 否□	
37	碳-4植物糖含量	是□ 否□	
38	总糖	是□ 否□	
39	单一品种蜂花粉的花粉 率	是□ 否□	
40	大肠菌群	是□ 否□	
41	菌落总数	是□ 否□	
42	嗜渗酵母计数	是□ 否□	
43	酵母计数	是□ 否□	
44	霉菌计数	是□ 否□	
45	辐照食品鉴定	是□ 否□	

4. 豆制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	...
3	二氧化硫残留量	是□ 否□	...
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	...
5	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
6	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
7	丙酸及其钠盐、钙盐(以 丙酸计)	是□ 否□	
8	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
9	安赛蜜	是□ 否□	
10	甜蜜素	是□ 否□	
11	合成着色剂(柠檬黄, 日落黄, 赤藓红, 苋菜 红, 新红, 胭脂红, 诱 惑红, 亮蓝)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
12	防腐剂混合使用时各自 用量占其最大使用量的 比例之和	是□ 否□	
13	三氯蔗糖	是□ 否□	
14	蛋白质	是□ 否□	
15	脲酶试验	是□ 否□	
16	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
17	苏丹红 I -IV	是□ 否□	
18	4-甲基咪唑	是□ 否□	
19	甲醛	是□ 否□	
20	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛 计)	是□ 否□	
21	碱性橙2	是□ 否□	
22	碱性橙21	是□ 否□	
23	碱性橙22	是□ 否□	
24	碱性嫩黄	是□ 否□	
25	罗丹明B	是□ 否□	
26	硼酸	是□ 否□	
27	乌洛托品	是□ 否□	
28	大肠菌群	是□ 否□	
29	菌落总数	是□ 否□	
30	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
31	沙门氏菌	是□ 否□	

5. 炒货食品及坚果制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	...
4	二氧化硫残留量	是□ 否□	...
5	二氧化钛	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
6	酸值/酸价	是□ 否□	
7	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
8	柠檬黄	是□ 否□	
9	日落黄	是□ 否□	
10	苋菜红	是□ 否□	
11	胭脂红	是□ 否□	
12	亮蓝	是□ 否□	
13	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
14	安赛蜜	是□ 否□	
15	甜蜜素	是□ 否□	
16	三氯蔗糖	是□ 否□	
17	纽甜	是□ 否□	
18	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
19	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
21	甲醛	是□ 否□	
22	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛 计)	是□ 否□	
23	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
24	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量	是□ 否□	
25	罗丹明B	是□ 否□	
26	石蜡	是□ 否□	
27	大肠菌群	是□ 否□	
28	沙门氏菌	是□ 否□	
29	霉菌	是□ 否□	
30	辐照食品鉴定	是□ 否□	

食品检验项目资质覆盖情况自查表

1. 食用农产品（畜肉）

序号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	总砷(以As计)	是□ 否□	
6	水分	是□ 否□	
7	二氧化硫残留量	是□ 否□	
8	挥发性盐基氮	是□ 否□	
9	亚硝酸盐	是□ 否□	
10	地塞米松	是□ 否□	
11	环丙沙星	是□ 否□	
12	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	是□ 否□	
13	达氟沙星	是□ 否□	
14	氧氟沙星	是□ 否□	
15	诺氟沙星	是□ 否□	
16	培氟沙星	是□ 否□	
17	洛美沙星	是□ 否□	
18	沙拉沙星	是□ 否□	
19	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
20	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
21	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
22	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
23	氟苯尼考	是□ 否□	
24	氟甲喹	是□ 否□	
25	磺胺甲噁啉	是□ 否□	
26	磺胺类(总量)	是□ 否□	
27	己烯雌酚	是□ 否□	
28	克伦特罗	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
29	莱克多巴胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
30	沙丁胺醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
31	特布他林	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
32	西马特罗	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
33	非诺特罗	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
34	孔雀石绿	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
35	喹乙醇代谢物	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
36	利巴韦林	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
37	林可霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
38	氯丙那林	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
39	氯丙嗪	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
40	氯霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
41	金霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
42	多西环素(强力霉素)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
43	四环素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
44	土霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
45	头孢氨苄	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
46	头孢匹林	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
47	头孢唑啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
48	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
49	马源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
50	牛源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
51	鸡源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
52	鸭成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
53	鼠源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
54	羊源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
55	驴源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
56	猪源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

2. 食用农产品（畜副产品）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	总砷(以As计)	是□ 否□	
6	挥发性盐基氮	是□ 否□	
7	水分	是□ 否□	
8	阿莫西林	是□ 否□	
9	苯氧丙酚胺	是□ 否□	
10	地塞米松	是□ 否□	
11	多西环素(强力霉素)	是□ 否□	
12	二甲胺四环素	是□ 否□	
13	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
14	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
15	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
16	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
17	氟苯尼考	是□ 否□	
18	环丙沙星	是□ 否□	
19	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
20	达氟沙星	是□ 否□	
21	诺氟沙星	是□ 否□	
22	培氟沙星	是□ 否□	
23	洛美沙星	是□ 否□	
24	氧氟沙星	是□ 否□	
25	磺胺类(总量)	是□ 否□	
26	金刚烷胺	是□ 否□	
27	克伦特罗	是□ 否□	
28	莱克多巴胺	是□ 否□	
29	沙丁胺醇	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
30	特布他林	是□ 否□	
31	马贲特罗	是□ 否□	
32	西马特罗	是□ 否□	
33	溴布特罗	是□ 否□	
34	非诺特罗	是□ 否□	
35	溴代克伦特罗	是□ 否□	
36	马布特罗	是□ 否□	
37	塞布特罗	是□ 否□	
38	塞曼特罗	是□ 否□	
39	噻乙醇代谢物	是□ 否□	
40	利巴韦林	是□ 否□	
41	氯丙那林	是□ 否□	
42	氯丙嗪	是□ 否□	
43	氯霉素	是□ 否□	
44	尼卡巴嗪残留标志物	是□ 否□	
45	金霉素	是□ 否□	
46	去甲基金霉素	是□ 否□	
47	四环素	是□ 否□	
48	土霉素	是□ 否□	
49	甲烯土霉素	是□ 否□	
50	头孢氨苄	是□ 否□	
51	头孢匹林	是□ 否□	
52	头孢唑啉	是□ 否□	
53	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	是□ 否□	

3. 食用农产品（海水产品）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页，序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
4	甲基汞	是□ 否□	…
5	无机砷	是□ 否□	
6	雌二醇	是□ 否□	
7	组胺	是□ 否□	
8	地西洋	是□ 否□	
9	环丙沙星	是□ 否□	
10	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
11	诺氟沙星	是□ 否□	
12	培氟沙星	是□ 否□	
13	洛美沙星	是□ 否□	
14	氧氟沙星	是□ 否□	
15	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
16	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
17	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
18	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
19	氟苯尼考	是□ 否□	
20	磺胺类(总量)	是□ 否□	
21	己烯雌酚	是□ 否□	
22	甲醛	是□ 否□	
23	孔雀石绿	是□ 否□	
24	氯霉素	是□ 否□	
25	多氯联苯	是□ 否□	
26	金霉素	是□ 否□	
27	四环素	是□ 否□	
28	土霉素	是□ 否□	
29	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	是□ 否□	
30	甲砒霉素	是□ 否□	
31	甲硝唑	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
32	地美硝唑	是□ 否□	
33	洛硝哒唑	是□ 否□	
34	羟基甲硝唑	是□ 否□	
35	羟甲基甲硝咪唑	是□ 否□	
36	二氧化硫残留量	是□ 否□	
37	大西洋鲑鱼成分鉴定	是□ 否□	
38	虹鳟鱼成分鉴定	是□ 否□	
39	霍乱弧菌	是□ 否□	
40	绦虫裂头蚴	是□ 否□	
41	异尖线虫	是□ 否□	
42	颚口线虫	是□ 否□	
43	管圆线虫	是□ 否□	
44	华支睾吸虫囊蚴	是□ 否□	
45	挥发性盐基氮	是□ 否□	

4. 速冻食品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	甲基汞	是□ 否□	
6	总砷(以As计)	是□ 否□	
7	无机砷	是□ 否□	
8	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	
9	水分	是□ 否□	
10	碳水化合物	是□ 否□	
11	N-二甲基亚硝胺	是□ 否□	
12	亚硝酸盐	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
13	二氧化硫残留量	是□ 否□	
14	二氧化钛	是□ 否□	
15	过氧化氢	是□ 否□	
16	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
17	蛋白质	是□ 否□	
18	脂肪	是□ 否□	
19	滑石粉	是□ 否□	
20	吗啡	是□ 否□	
21	那可丁	是□ 否□	
22	钠	是□ 否□	
23	能量	是□ 否□	
24	卡拉胶	是□ 否□	
25	硼砂(以B计)		
26	硼酸	是□ 否□	
27	苯并[a]芘	是□ 否□	
28	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
29	安赛蜜	是□ 否□	
30	甜蜜素	是□ 否□	
31	阿斯巴甜	是□ 否□	
32	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
33	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
34	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
35	柠檬黄	是□ 否□	
36	日落黄	是□ 否□	
37	赤藓红	是□ 否□	
38	苋菜红	是□ 否□	
39	新红	是□ 否□	
40	诱惑红	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
41	胭脂红	是□ 否□	
42	亮蓝	是□ 否□	
43	地塞米松	是□ 否□	
44	蒂巴因	是□ 否□	
45	环丙沙星	是□ 否□	
46	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
47	诺氟沙星	是□ 否□	
48	培氟沙星	是□ 否□	
49	达氟沙星	是□ 否□	
50	洛美沙星	是□ 否□	
51	沙拉沙星	是□ 否□	
52	氧氟沙星	是□ 否□	
53	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
54	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
55	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
56	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
57	氟苯尼考	是□ 否□	
58	氟甲喹	是□ 否□	
59	磺胺类(总量)	是□ 否□	
60	己烯雌酚	是□ 否□	
61	甲苯噻嗪	是□ 否□	
62	金刚烷胺	是□ 否□	
63	金霉素	是□ 否□	
64	可待因	是□ 否□	
65	克伦特罗	是□ 否□	
66	莱克多巴胺	是□ 否□	
67	沙丁胺醇	是□ 否□	
68	特布他林	是□ 否□	
69	西马特罗	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
70	孔雀石绿	是□ 否□	
71	氯霉素	是□ 否□	
72	多西环素(强力霉素)	是□ 否□	
73	土霉素	是□ 否□	
74	四环素	是□ 否□	
75	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
76	脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (DON)	是□ 否□	
77	罂粟碱	是□ 否□	
78	组胺	是□ 否□	
79	动物源性成分鉴定(猪、羊、鸭、驴、马、貂、鹅、狗、海狸鼠、狐狸、火鸡、鸡、骆驼、猫、牛、狍子、鼠、兔、小鼠等)	是□ 否□	
80	大肠菌群	是□ 否□	
81	菌落总数	是□ 否□	
82	大肠埃希氏菌0157:H7	是□ 否□	
83	沙门氏菌	是□ 否□	
84	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
85	副溶血性弧菌	是□ 否□	

5. 糖果制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
3	总砷(以As计)	是□ 否□	...
4	三聚氰胺	是□ 否□	...
5	亚硫酸盐(以二氧化硫残留量计)	是□ 否□	
6	二氧化硫残留量	是□ 否□	
7	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
8	安赛蜜	是□ 否□	
9	甜蜜素	是□ 否□	
10	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
11	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
12	柠檬黄	是□ 否□	
13	日落黄	是□ 否□	
14	诱惑红	是□ 否□	
15	赤藓红	是□ 否□	
16	苋菜红	是□ 否□	
17	胭脂红	是□ 否□	
18	酸性红	是□ 否□	
19	新红	是□ 否□	
20	亮蓝	是□ 否□	
21	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	是□ 否□	
22	邻苯二甲酸二(2-乙基) 己酯(DEHP)	是□ 否□	
23	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	是□ 否□	
24	阿斯巴甜	是□ 否□	
25	果糖	是□ 否□	
26	麦芽糖	是□ 否□	
27	木糖醇	是□ 否□	
28	纽甜	是□ 否□	
29	葡萄糖	是□ 否□	
30	乳糖	是□ 否□	
31	三氯蔗糖	是□ 否□	
32	蔗糖	是□ 否□	
33	糖(以果糖、葡萄糖、蔗 糖、麦芽糖和乳糖之和 计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
34	黄曲霉毒素M ₁	是□ 否□	
35	大肠菌群	是□ 否□	
36	菌落总数	是□ 否□	
37	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
38	沙门氏菌	是□ 否□	
39	霉菌	是□ 否□	
40	酵母	是□ 否□	

食品检验项目资质覆盖情况自查表

1. 粮食加工品

序 号	检 验 项 目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
3	铬(以Cr计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
4	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
5	总汞(以Hg计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
6	总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
7	无机砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
8	甲醛	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
9	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
10	过氧化苯甲酰	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
11	滑石粉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
12	苯并[a]芘	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
13	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
14	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
15	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
16	蒂巴因	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
17	二氧化硫残留量	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
18	硫脲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
19	二氧化钛	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
20	甜蜜素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
21	溴酸钾	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
22	乙二胺四乙酸二钠	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
23	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
24	糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
25	安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检 验 项 目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
26	甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)	是□ 否□	
27	T-2毒素	是□ 否□	
28	伏马毒素B ₁	是□ 否□	
29	黄曲霉毒素(B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)总量	是□ 否□	
30	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
31	玉米赤霉烯酮	是□ 否□	
32	赭曲霉毒素A	是□ 否□	
33	脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)	是□ 否□	
34	甲基毒死蜱	是□ 否□	
35	甲基嘧啶磷	是□ 否□	
36	啶硫磷	是□ 否□	
37	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	是□ 否□	
38	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	是□ 否□	
39	马拉硫磷	是□ 否□	
40	杀螟硫磷	是□ 否□	
41	溴氰菊酯	是□ 否□	
42	异丙威	是□ 否□	
43	罂粟碱	是□ 否□	
44	可待因	是□ 否□	
45	克伦特罗	是□ 否□	
46	莱克多巴胺	是□ 否□	
47	沙丁胺醇	是□ 否□	
48	吗啡	是□ 否□	
49	那可丁	是□ 否□	
50	曲酸	是□ 否□	
51	噻二唑	是□ 否□	
52	三聚氰胺	是□ 否□	
53	大肠菌群	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
54	菌落总数	是□ 否□	
55	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
56	沙门氏菌	是□ 否□	

2. 食用油、油脂及其制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅（以Pb计）	是□ 否□	第#页，序号#
2	总砷（以As计）	是□ 否□	...
3	镍（以Ni计）	是□ 否□	...
4	苯并[a]芘	是□ 否□	...
5	丙二醛	是□ 否□	
6	丁基羟基茴香醚(BHA)	是□ 否□	
7	二丁基羟基甲苯(BHT)	是□ 否□	
8	特丁基对苯二酚(TBHQ)	是□ 否□	
9	多环芳烃	是□ 否□	
10	反式脂肪酸(C18:1T)	是□ 否□	
11	反式脂肪酸 (C18:2T+C18:3T)	是□ 否□	
12	脂肪酸组成	是□ 否□	
13	过氧化氢残留量	是□ 否□	
14	酸价（以脂肪计）	是□ 否□	
15	酸值/酸价	是□ 否□	
16	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
17	极性组分	是□ 否□	
18	溶剂残留量	是□ 否□	
19	浸出油溶剂残留	是□ 否□	
20	辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	是□ 否□	
21	天然辣椒素	是□ 否□	
22	二氢辣椒素	是□ 否□	
23	合成辣椒素	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
24	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	是□ 否□	
25	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	是□ 否□	
26	没食子酸丙酯(PG)	是□ 否□	
27	乙基麦芽酚	是□ 否□	
28	游离棉酚	是□ 否□	
29	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
30	玉米赤霉烯酮	是□ 否□	
31	大肠菌群	是□ 否□	
32	霉菌	是□ 否□	

3. 调味品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	总砷(以As计)	是□ 否□	...
4	无机砷	是□ 否□	...
5	总汞(以Hg计)	是□ 否□	
6	3-氯-1, 2-丙二醇	是□ 否□	
7	氨基酸态氮	是□ 否□	
8	铵盐(以氮计)(占氨基酸态氮的比例)	是□ 否□	
9	蛋白质	是□ 否□	
10	灰分	是□ 否□	
11	钠	是□ 否□	
12	能量	是□ 否□	
13	全氮(以氮计)	是□ 否□	
14	水分	是□ 否□	
15	碳水化合物	是□ 否□	
16	脂肪	是□ 否□	
17	游离矿酸	是□ 否□	

序 号	检 验 项 目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
18	总酸(以乙酸计)	是□ 否□	
19	呈味核苷酸二钠	是□ 否□	
20	谷氨酸钠	是□ 否□	
21	二氧化硫残留量	是□ 否□	
22	酸值/酸价	是□ 否□	
23	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
24	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是□ 否□	
25	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是□ 否□	
26	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是□ 否□	
27	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)	是□ 否□	
28	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	是□ 否□	
29	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
30	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量	是□ 否□	
31	赭曲霉毒素A	是□ 否□	
32	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	是□ 否□	
33	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	是□ 否□	
34	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
35	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	是□ 否□	
36	阿斯巴甜	是□ 否□	
37	安赛蜜	是□ 否□	
38	苯并[a]芘	是□ 否□	
39	蒂巴因	是□ 否□	
40	丁基羟基茴香醚(BHA)	是□ 否□	
41	二丁基羟基甲苯(BHT)	是□ 否□	
42	特丁基对苯二酚(TBHQ)	是□ 否□	
43	柠檬黄	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
44	日落黄	是□ 否□	
45	诱惑红	是□ 否□	
46	苋菜红	是□ 否□	
47	胭脂红	是□ 否□	
48	酸性红	是□ 否□	
49	亮蓝	是□ 否□	
50	可待因	是□ 否□	
51	罗丹明B	是□ 否□	
52	吗啡	是□ 否□	
53	那可丁	是□ 否□	
54	苏丹红 I-IV	是□ 否□	
55	罂粟碱	是□ 否□	
56	碱性橙21	是□ 否□	
57	碱性橙22	是□ 否□	
58	碱性橙 II	是□ 否□	
59	碱性嫩黄	是□ 否□	
60	酸性橙 II	是□ 否□	
61	亚硝酸盐	是□ 否□	
62	大肠菌群	是□ 否□	
63	菌落总数	是□ 否□	
64	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
65	沙门氏菌	是□ 否□	
66	副溶血性弧菌	是□ 否□	
67	辐照食品鉴定	是□ 否□	

4. 食盐

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	总砷(以As计)	是□ 否□	...

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	钡(以Ba计)	是□ 否□	
6	碘(以I计)	是□ 否□	
7	硫酸根	是□ 否□	
8	氯化钠(以干基计)	是□ 否□	
9	氯化钾(以干基计)	是□ 否□	
10	亚铁氰化钾	是□ 否□	
11	亚硝酸盐	是□ 否□	

5. 薯类和膨化食品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	总砷(以As计)	是□ 否□	
6	无机砷	是□ 否□	
7	重金属(以Pb计)	是□ 否□	
8	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	
9	水分	是□ 否□	
10	二氧化硫残留量	是□ 否□	
11	酸值/酸价	是□ 否□	
12	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
13	丙烯酰胺	是□ 否□	
14	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
15	安赛蜜	是□ 否□	
16	甜蜜素	是□ 否□	
17	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
18	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
19	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
20	柠檬黄	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
21	日落黄	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
22	苋菜红	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
23	新红	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
24	胭脂红	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
25	诱惑红	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
26	靛蓝	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
27	亮蓝	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
28	纽甜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
29	黄曲霉毒素B ₁	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
30	脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
31	玉米赤霉烯酮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
32	二丁基羟基甲苯(BHT)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
33	特丁基对苯二酚(TBHQ)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
34	丁基羟基茴香醚(BHA)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
35	没食子酸丙酯(PG)(以油脂中的含量计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
36	氟虫腈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
37	氟虫腈砒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
38	氟虫腈亚砒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
39	氟甲腈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
40	敌敌畏	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
41	毒死蜱	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
42	对硫磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
43	多菌灵	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
44	腐霉利	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
45	甲胺磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
46	甲拌磷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
47	甲基对硫磷	是□ 否□	
48	甲基异柳磷	是□ 否□	
49	甲萘威	是□ 否□	
50	久效磷	是□ 否□	
51	克百威	是□ 否□	
52	乐果	是□ 否□	
53	磷胺	是□ 否□	
54	杀螟硫磷	是□ 否□	
55	氧乐果	是□ 否□	
56	倍硫磷	是□ 否□	
57	吡虫啉	是□ 否□	
58	敌百虫	是□ 否□	
59	啶虫脒	是□ 否□	
60	氯菊酯	是□ 否□	
61	氯氰菊酯和高效氯氰菊 酯	是□ 否□	
62	马拉硫磷	是□ 否□	
63	涕灭威	是□ 否□	
64	戊唑醇	是□ 否□	
65	溴氰菊酯	是□ 否□	
66	乙酰甲胺磷	是□ 否□	
67	苏丹红 I	是□ 否□	
68	苏丹红 II	是□ 否□	
69	苏丹红 III	是□ 否□	
70	苏丹红 IV	是□ 否□	
71	大肠菌群	是□ 否□	
72	菌落总数	是□ 否□	
73	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
74	沙门氏菌	是□ 否□	
75	商业无菌	是□ 否□	

6. 方便食品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	...
3	3-氯-1, 2-丙二醇	是□ 否□	...
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是□ 否□	...
5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是□ 否□	
6	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是□ 否□	
7	富马酸二甲酯	是□ 否□	
8	蛋白质	是□ 否□	
9	酸值/酸价	是□ 否□	
10	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
11	黄曲霉毒素M ₁	是□ 否□	
12	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
13	脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)	是□ 否□	
14	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	是□ 否□	
15	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	是□ 否□	
16	钠	是□ 否□	
17	能量	是□ 否□	
18	三聚氰胺	是□ 否□	
19	水分	是□ 否□	
20	碳水化合物	是□ 否□	
21	脂肪	是□ 否□	
22	安赛蜜	是□ 否□	
23	甜蜜素	是□ 否□	
24	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
25	柠檬黄	是□ 否□	
26	日落黄	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
27	苋菜红	是□ 否□	
28	赤藓红	是□ 否□	
29	诱惑红	是□ 否□	
30	新红	是□ 否□	
31	胭脂红	是□ 否□	
32	靛蓝	是□ 否□	
33	亮蓝	是□ 否□	
34	二氧化硫残留量	是□ 否□	
35	糖(以果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖之和计)	是□ 否□	
36	乙二胺四乙酸二钠	是□ 否□	
37	果糖	是□ 否□	
38	麦芽糖	是□ 否□	
39	木糖醇	是□ 否□	
40	纽甜	是□ 否□	
41	葡萄糖	是□ 否□	
42	乳糖	是□ 否□	
43	三氯蔗糖	是□ 否□	
44	蔗糖	是□ 否□	
45	大肠菌群	是□ 否□	
46	菌落总数	是□ 否□	
47	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
48	沙门氏菌	是□ 否□	
49	商业无菌	是□ 否□	
50	霉菌	是□ 否□	
51	辐照食品鉴定	是□ 否□	

7. 饼干

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
2	铝的残留量(干样品, 以 Al计)	是□ 否□	...
3	3-氯-1, 2-丙二醇	是□ 否□	...
4	丙烯酰胺	是□ 否□	...
5	脂肪	是□ 否□	
6	蛋白质	是□ 否□	
7	酸值/酸价	是□ 否□	
8	过氧化值(以脂肪计)	是□ 否□	
9	环氧丙醇(以氯丙醇计)	是□ 否□	
10	钠	是□ 否□	
11	能量	是□ 否□	
12	碳水化合物	是□ 否□	
13	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)		
14	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
15	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
16	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
17	甜蜜素	是□ 否□	
18	安赛蜜	是□ 否□	
19	二氧化硫残留量	是□ 否□	
20	合成着色剂(柠檬黄、日 落黄、胭脂红、苋菜红 、亮蓝、新红、赤藓红)	是□ 否□	
21	三氯蔗糖	是□ 否□	
22	糖(以果糖、葡萄糖、蔗 糖、麦芽糖和乳糖之和 计)	是□ 否□	
23	果糖	是□ 否□	
24	麦芽糖	是□ 否□	
25	木糖醇	是□ 否□	
26	纽甜	是□ 否□	
27	葡萄糖	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
28	乳糖	是□ 否□	
29	蔗糖	是□ 否□	
30	玉米赤霉烯酮	是□ 否□	
31	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	是□ 否□	
32	大肠菌群	是□ 否□	
34	菌落总数	是□ 否□	
35	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
36	沙门氏菌	是□ 否□	
37	霉菌	是□ 否□	

8. 罐头

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总汞(以Hg计)	是□ 否□	...
5	甲基汞	是□ 否□	
6	总砷(以As计)	是□ 否□	
7	无机砷	是□ 否□	
8	锡(以Sn计)	是□ 否□	
9	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
10	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
11	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
12	柠檬黄	是□ 否□	
13	日落黄	是□ 否□	
14	酸性红	是□ 否□	
15	赤藓红	是□ 否□	
16	苋菜红	是□ 否□	
17	胭脂红	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
18	诱惑红	是□ 否□	
19	新红	是□ 否□	
20	亮蓝	是□ 否□	
21	靛蓝	是□ 否□	
22	二氧化硫残留量	是□ 否□	
23	咖啡因	是□ 否□	
24	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
25	安赛蜜	是□ 否□	
26	甜蜜素	是□ 否□	
27	阿斯巴甜	是□ 否□	
28	纽甜	是□ 否□	
29	亚硝酸盐	是□ 否□	
30	乙二胺四乙酸二钠	是□ 否□	
31	组胺	是□ 否□	
32	三氯蔗糖	是□ 否□	
33	展青霉素	是□ 否□	
34	米酵菌酸	是□ 否□	
35	黄曲霉毒素B ₁	是□ 否□	
36	多氯联苯	是□ 否□	
37	大肠菌群	是□ 否□	
38	霉菌	是□ 否□	
39	商业无菌	是□ 否□	

9. 食糖

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	砷(以As计)	是□ 否□	...
3	二氧化硫残留量	是□ 否□	...
4	还原糖分	是□ 否□	...
5	色值	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
6	蔗糖分	是□ 否□	
7	总电导灰分	是□ 否□	
8	干燥失重	是□ 否□	
9	螨	是□ 否□	
10	总糖分	是□ 否□	
11	不溶于水杂质	是□ 否□	

10. 淀粉及淀粉制品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	...
3	二氧化硫残留量	是□ 否□	...
4	氢氰酸	是□ 否□	...
5	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)	是□ 否□	
6	偶氮甲酰胺	是□ 否□	
7	脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)	是□ 否□	
8	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	
9	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	是□ 否□	
10	大肠菌群	是□ 否□	
11	菌落总数	是□ 否□	
12	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
13	沙门氏菌	是□ 否□	
14	霉菌和酵母	是□ 否□	

食品检验项目资质覆盖情况自查表

1. 糕点（除粽子、月饼外）

序 号	检验项目	是否具备检验资质		对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	第#页， 序号#
2	铝的残留量(干样品，以Al计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	...
3	蛋白质	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	...
4	脂肪	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	...
5	钠	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
6	能量	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
7	糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
8	安赛蜜	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
9	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
10	阿斯巴甜	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
11	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
12	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
13	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
14	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
15	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
16	丙烯酰胺	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
17	富马酸二甲酯	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
18	酸价(以脂肪计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
19	过氧化值(以脂肪计)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
20	黄曲霉毒素B ₁	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
21	玉米赤霉烯酮	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
22	脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
23	三聚氰胺	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	
24	苏丹红I-IV	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
25	合成着色剂（柠檬黄，日落黄，酸性红、赤藓红，苋菜红，新红，胭脂红，诱惑红，亮蓝，靛蓝）	是□ 否□	
26	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	是□ 否□	
27	纳他霉素	是□ 否□	
28	纽甜	是□ 否□	
29	麦芽糖	是□ 否□	
30	木糖醇	是□ 否□	
31	葡萄糖	是□ 否□	
32	乳糖	是□ 否□	
33	三氯蔗糖	是□ 否□	
34	蔗糖	是□ 否□	
35	果糖	是□ 否□	
36	碳水化合物	是□ 否□	
37	糖(以果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖之和计)	是□ 否□	
38	丙二醇	是□ 否□	
39	大肠菌群	是□ 否□	
40	菌落总数	是□ 否□	
41	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
42	沙门氏菌	是□ 否□	
43	霉菌	是□ 否□	

2. 饮料

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页， 序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	总砷(以As计)	是□ 否□	...

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
5	汞	是□ 否□	
6	锌	是□ 否□	
7	铜	是□ 否□	
8	铁	是□ 否□	
9	钡	是□ 否□	
10	银	是□ 否□	
11	碘化物	是□ 否□	
12	耗氧量	是□ 否□	
13	挥发性酚	是□ 否□	
14	界限指标-锂	是□ 否□	
15	界限指标-锶	是□ 否□	
16	界限指标-锌	是□ 否□	
17	界限指标-偏硅酸	是□ 否□	
18	界限指标-硒	是□ 否□	
19	界限指标-游离二氧化碳	是□ 否□	
20	界限指标-溶解性总固体	是□ 否□	
21	锰	是□ 否□	
22	镍	是□ 否□	
23	锑	是□ 否□	
24	锡(以Sn计)	是□ 否□	
25	硼酸盐	是□ 否□	
26	氰化物	是□ 否□	
27	三氯甲烷	是□ 否□	
28	四氯化碳	是□ 否□	
29	矿物油	是□ 否□	
30	硝酸盐(以NaNO ₃ 计)	是□ 否□	
31	溴酸盐	是□ 否□	
32	亚硝酸盐	是□ 否□	
33	阴离子合成洗涤剂	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
34	余氯(游离氯)	是□ 否□	
35	氟化物(以F ⁻ 计)	是□ 否□	
36	色度	是□ 否□	
37	浑浊度	是□ 否□	
38	高氯酸盐	是□ 否□	
39	氯酸盐	是□ 否□	
40	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
41	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
42	脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)	是□ 否□	
43	防腐剂混合使用时各自 用量占其最大使用量的 比例之和	是□ 否□	
44	茶多酚	是□ 否□	
45	蛋白质	是□ 否□	
46	二氧化硫残留量	是□ 否□	
47	反式脂肪酸含量	是□ 否□	
48	柠檬黄	是□ 否□	
49	日落黄	是□ 否□	
50	赤藓红	是□ 否□	
51	诱惑红	是□ 否□	
52	苋菜红	是□ 否□	
53	胭脂红	是□ 否□	
54	酸性红	是□ 否□	
55	新红	是□ 否□	
56	亮蓝	是□ 否□	
57	纳他霉素	是□ 否□	
58	钠	是□ 否□	
59	能量	是□ 否□	
60	碳水化合物	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
61	糖(以果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖之和计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
62	糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
63	阿斯巴甜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
64	安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
65	甜菊糖苷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
66	甜蜜素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
67	展青霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
68	脂肪	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
69	大豆源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
70	核桃源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
71	花生源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
72	榛子源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
73	芝麻源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
74	杏仁源性成分	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
75	花生酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
76	花生酸/总脂肪酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
77	花生酸+山嵛酸/总脂肪酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
78	己烯雌酚	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
79	脲酶试验	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
80	羟脯氨酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
81	三聚氰胺	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
82	山嵛酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
83	山嵛酸/总脂肪酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
84	亚麻酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
85	亚油酸/总脂肪酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
86	油酸/总脂肪酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
87	棕榈烯酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
88	棕榈烯酸/总脂肪酸	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
89	果糖	是□ 否□	
90	麦芽糖	是□ 否□	
91	木糖醇	是□ 否□	
92	纽甜	是□ 否□	
93	葡萄糖	是□ 否□	
94	乳糖	是□ 否□	
95	三氯蔗糖	是□ 否□	
96	蔗糖	是□ 否□	
97	灰分	是□ 否□	
98	水分	是□ 否□	
99	丙烯酰胺	是□ 否□	
100	咖啡因	是□ 否□	
101	黄曲霉毒素M ₁	是□ 否□	
102	赭曲霉毒素A	是□ 否□	
103	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
104	大肠菌群	是□ 否□	
105	菌落总数	是□ 否□	
106	大肠杆菌(大肠埃希氏菌)	是□ 否□	
107	大肠埃希氏菌0157:H7	是□ 否□	
108	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
109	沙门氏菌	是□ 否□	
110	单核细胞增生李斯特氏 菌	是□ 否□	
111	粪链球菌	是□ 否□	
112	产气荚膜梭菌	是□ 否□	
113	铜绿假单胞菌	是□ 否□	
114	酵母	是□ 否□	
115	霉菌	是□ 否□	
116	商业无菌	是□ 否□	

3. 食品添加剂

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
3	总砷(以As计)	是□ 否□	...
4	铝的残留量(干样品, 以Al计)	是□ 否□	...
5	重金属(以Pb计)	是□ 否□	
6	砷(以As计)	是□ 否□	
7	镍(Ni)	是□ 否□	
8	二氧化硫残留量	是□ 否□	
9	过氧化物	是□ 否□	
10	山梨酸钾(以干基计)	是□ 否□	
11	还原糖(以葡萄糖计)	是□ 否□	
12	木糖醇含量(以干基计)	是□ 否□	
13	凝冻强度(6.67%)	是□ 否□	
14	溴酸钾	是□ 否□	
15	三聚氰胺	是□ 否□	
16	黄曲霉毒素M ₁	是□ 否□	
17	大肠菌群	是□ 否□	
18	菌落总数	是□ 否□	
19	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
20	沙门氏菌	是□ 否□	
21	志贺氏菌	是□ 否□	
22	致病性微生物	是□ 否□	

4. 冷冻饮品

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页, 序号#
2	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
3	蛋白质	是□ 否□	...
4	糖精钠(以糖精计)	是□ 否□	...

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表 页码、序号
5	安赛蜜	是□ 否□	
6	甜蜜素	是□ 否□	
7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)	是□ 否□	
8	山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)	是□ 否□	
9	柠檬黄	是□ 否□	
10	日落黄	是□ 否□	
11	苋菜红	是□ 否□	
12	新红	是□ 否□	
13	酸性红	是□ 否□	
14	胭脂红	是□ 否□	
15	诱惑红	是□ 否□	
16	赤藓红	是□ 否□	
17	亮蓝	是□ 否□	
18	三聚氰胺	是□ 否□	
19	三氯蔗糖	是□ 否□	
20	黄曲霉毒素M ₁	是□ 否□	
21	大肠菌群	是□ 否□	
22	菌落总数	是□ 否□	
23	金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
24	沙门氏菌	是□ 否□	
25	单核细胞增生李斯特氏 菌	是□ 否□	

5. 食用农产品（贝类）

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
1	铅(以Pb计)	是□ 否□	第#页，序号#
2	镉(以Cd计)	是□ 否□	...
3	铬(以Cr计)	是□ 否□	...
4	无机砷(以As计)	是□ 否□	...
5	甲基汞(以Hg计)	是□ 否□	

序 号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附 表页码、序号
6	二氧化硫残留量	是□ 否□	
7	地西洋	是□ 否□	
8	呋喃它酮代谢物	是□ 否□	
9	呋喃妥因代谢物	是□ 否□	
10	呋喃西林代谢物	是□ 否□	
11	呋喃唑酮代谢物	是□ 否□	
12	氯霉素	是□ 否□	
13	氟苯尼考	是□ 否□	
14	环丙沙星	是□ 否□	
15	恩诺沙星(以恩诺沙星与 环丙沙星之和计)	是□ 否□	
16	洛美沙星	是□ 否□	
17	诺氟沙星	是□ 否□	
18	培氟沙星	是□ 否□	
19	氧氟沙星	是□ 否□	
20	磺胺类(总量)	是□ 否□	
21	己烯雌酚	是□ 否□	
22	孔雀石绿	是□ 否□	
23	土霉素	是□ 否□	
24	四环素	是□ 否□	
25	金霉素	是□ 否□	
26	甲硝唑	是□ 否□	
27	地美硝唑	是□ 否□	
28	洛硝哒唑	是□ 否□	
29	羟基甲硝唑	是□ 否□	
30	羟甲基甲硝咪唑	是□ 否□	
31	多氯联苯	是□ 否□	
32	霍乱弧菌	是□ 否□	
33	挥发性盐基氮	是□ 否□	
34	麻痹性贝类毒素 (PSP)	是□ 否□	

序号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
35	腹泻性贝类毒素 (DSP)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

6. 食用农产品 (其他水产品)

序号	检验项目	是否具备检验资质	对应资质证书附表页码、序号
1	铅 (以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	第#页, 序号#
2	镉 (以Cd计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
3	铬 (以Cr计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
4	甲基汞 (以Hg计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	...
5	无机砷 (以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
6	铝的残留量 (干样品, 以Al计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
7	挥发性盐基氮	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
8	恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
9	氧氟沙星	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
10	培氟沙星	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
11	洛美沙星	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
12	诺氟沙星	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
13	呋喃它酮代谢物	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
14	呋喃妥因代谢物	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
15	呋喃西林代谢物	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
16	呋喃唑酮代谢物	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
17	孔雀石绿	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
18	氯霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
19	多氯联苯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

注: 供应商具备资质的检验项目占所投采购包全部食品检验项目的比例数值必须填写。

投标人名称 (加盖公章):

日期: ____年____月____日

13 供应商近三年承担复检经历清单

项目名称	客户名称 及联系方式	复检内容	项目金额	备注

备注：1. 近二年是指2024年2月1日至开标前一日，以合同签订日期为准。

2. 需按序号提供复检机构证明材料复印件、复检任务委托函或复检报告复印件复印件并加盖公章。

3. 复检资格证书（如有）。

投标人名称（加盖公章）：

日期： ____年____月____日

14 参加食品检测项目实验室能力验证情况表

参加食品检测项目实验室能力验证情况表

序号	参加时间	检测样品基质	检测项目/ 参数	组织单位	检测结果
1					
2					
3					
4					
5					
...					

注：须将能力验证报告复印件（加盖供应商公章）附在本表之后。

投标人名称（加盖公章）：

日期： ____年____月____日

15 服务承诺

包括但不限于以下内容，并加盖公章：

1. 承检机构能够严格按照《中华人民共和国食品安全法》及国家市场监督管理总局、北京市市场监督管理局、北京市顺义区市场监督管理局有关要求开展食品安全抽检监测工作；
2. 承检机构能够严格按照合同约定，保质保量完成食品安全抽检监测各项工作；
3. 承检机构在3年内未出现违规违法行为，且未受到相关处罚，如有，请说明具体情况；
4. 承检机构承诺能够按照北京市顺义区市场监督管理局的工作部署，配合开展涉及食品检测、食品安全释疑解惑等方面的食品安全宣传和风险交流工作；
5. 承检机构承诺能够遵守北京市顺义区市场监督管理局对于承检机构的相关管理规定。接受北京市顺义区市场监督管理局对承检机构考核管理，不得拒绝、阻扰或逃避。
6. 承检机构承诺截至本项目开始前，北京市市场监督管理局《2026年北京市食品安全监督抽检食品种类及参考检验项目》未公布，公布后按照新的检验项目执行。

投标人名称（加盖公章）：

日期：____年____月____日

16 项目服务方案

投标人应按招标文件要求，对完成整个项目提出相应的实施方案。

方案编写必须条理清晰、突出重点、科学合理、细致周全、有针对性。包括但不限于：

1. 食品安全抽检监测任务工作方案；
2. 针对食品安全突发事件的应急响应方案；
3. 响应速度
4. 质量控制

17 投标人信息采集表

供应商名称	供应商所属性别	外商投资类型

注：1. 供应商如为联合体，则应填写联合体各成员信息。

2. 供应商所属性别请填写“男”或“女”，指拥有供应商51%以上绝对所有权的性别；绝对所有权拥有者可以是一个人，也可以是多人合计计算。

3. 外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”

。

18 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料