

永州市政府采购文件

采购项目名称：食品、食用农产品安全监督抽检项目
采购人：道县市场监督管理局
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：湖南中誉杰森项目管理有限公司
委托代理编号：ZYJSZB-2025061601
代理费收取方式：采购人支付代理费（按固定费用收取）
代理费支付标准：固定金额6,048元
专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付
采购计划编号：永道财采计[2025]00054号
采购项目预算：630,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025-06-20

采购人签章：
道县市场监督管理局

需求编制人签章：
谢平芳

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部、国家发展和改革委员会关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）
财政部、国家环保总局联合印发《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）
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）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述(本项目不专门面向中小企业采购):

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	315,000	综合评分法
2	第二包	315,000	综合评分法

磋商文件获取方式、时间:

获取时间：详见采购公告

获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
食品、食用农产品安全 监督抽检项目	978,000	分两个标段采购，每标段抽检食品食用农产品815批次	2025-03

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：315,000元

包概述：食品、食用农产品安全监督抽检项目分两个标包采购，每个标包抽检食品食用农产品700批次。供应商可同时参与以上两个标包的投标，也可只参与其中一个，按标包制作响应文件，响应文件须注明包号。采取兼投不兼中原则，评标顺序为包一、包二，在包一中被推荐为第一中标候选人的单位，不再成为包二的推荐中标候选人。供应商中标后不得再次分包。				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的10%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：30分钟		
本包所属行业：其他未列明行业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担 responsibility。				

本包基本资格要求	本包基本资格证明材料上传要求
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商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供应商，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供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>	<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述：</p> <p>（1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；</p> <p>（2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；</p> <p>（3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；</p> <p>（4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>
本包特定资格要求	本包特定资格证明材料上传要求

供应商须具有有效期内的食品检验机构资质（CMA）。近2年不得出现重大检验检测质量事故、引起重大通报批评或严重不良后果；近2年承接的食品抽检任务不合格食品总体检出率不得为0。	提供相应的有效期内的资质证书复印件并加盖单位公章。提供近2年省级以上检验检测考核通报、承接的食品抽检任务佐证资料。
--	---

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价（元）	数量	小计（元）	采购品目					
1	食品、食用农产品安全监督抽检项目（包一）	项	315,000	1	315,000	C05040200-食品药品安全服务					
		子服务编号	子服务名	子服务内容							
		1.1	道县2025年食品、食用农产品安全监督抽检项目（包一）	2025年道县市场监督管理局专项食用农产品必检品种、必检项目监督抽检计划表							
				序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目（不少于2个项目）	批次
				1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	8
2	牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含	5							

										量)	
								羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	3
							禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4
						蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	亚硫酸盐(以SO2计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	6
							鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷	5
								韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅(以Pb计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、水胺硫磷、三唑	5

								磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	
			8			芹菜	甲拌磷、噻虫胺、毒死蜱	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啉虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	6
			9		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、毒死蜱、倍硫磷、啉虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	30
			10			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	30
			11			甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	8
			12		豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫	8

									啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、多菌灵、水胺硫磷	
				13			豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	20
				14		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪胺锰盐	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱	10
				15			姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	20
				16	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	10
				17		海水产品	海水鱼(重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等)	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星	5

									、培氟沙星、诺氟沙星				
			18			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星a、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)a、氟苯尼考a、甲硝唑a、氧氟沙星a、诺氟沙星a	5			
			19	水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯		10			
		20	柚								氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	6
		21	橙								联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	6
			22	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮		10			
		23	荔枝								氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	2
		24	香蕉								吡虫啉、噻虫胺、噻虫	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫	25

						噻、腈苯唑	腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺		
			25	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	8
			26	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类（重点品种：花生，不抽芝麻）	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1(重点品种：花生)	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	5
			合计						260
			备注：1、抽检品种及批次可根据实际情况适量调整，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。2、必检品种除必检项目全部检验外，选做项目不少于2个，且合计检验项目不少于4个。3、可选检验项目实行不同抽检批次轮换。4、实际检验项目以具体抽检实施方案确定的项目执行。						
			2025年道县市场监督管理局食品安全监督抽检计划表						
			序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	抽检项目	批次
			1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米（抽样时必须确认产品执行标准、大米品种、等级）	16
			2		小麦粉	小麦粉	小麦粉	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	5

							化苯甲酰			
				3		挂面	挂面	挂面	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5
				4	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘	5
				5				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	5
				6				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	5
				7				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘	5
				8				食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	5
				9				调味品	酱油	酱油
				10	食醋	食醋	食醋			

							氨基磺酸计)、菌落总数		
			11		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	3
			12		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	3
			13		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	3
			14	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉			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	5	
			15	其他香辛料调味品			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	5	
			16		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸	5

								计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	
			17		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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	7
			18				火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
			19				其他半固体调味料	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	3
			20			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	3
			21		味精	味精	味精	谷氨酸钠	5
			22		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉	4

							(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	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)	4
				肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	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)	5
						熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	5
						酱卤肉制品	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	5

						落黄、胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌				
				27	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	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	5
				28				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	5
				29	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6
				30				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6
				31			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	9

				32			蛋白饮料	蛋白饮料	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	9
				33			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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	9
				34			茶饮料	茶饮料	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	9
				35	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	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	9
				36			调味面制品	调味面制品	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	11
				37			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒	5

					其他熟制方便食品等	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					
					38	饼干	饼干	饼干	饼干	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A1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	31
					39	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	5
					40	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	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	31

				41	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	21
				42			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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	7
				43			果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	7
				44	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕	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	3
				45	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	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)	3
				46	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	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、啉虫脲	7

					茶	、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)			
			47		代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	3	
			48	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	21
			49		发酵酒	黄酒	黄酒	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)	3
			50			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	3
			51			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	3
			52			果酒	果酒	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	3
			53		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	5
			54				以发酵酒	酒精度、苯甲酸及其钠	3

						为酒基的 配制酒	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			
				55	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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	31
				56			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)	9
				57			食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)	5
				58				腌渍食用菌	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	5
				59	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	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	31

				63	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
				64	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5
				65				红糖	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)	5
				66				冰糖	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)	5
				67	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	5
				68			鱼糜制品	预制鱼糜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红)	5
				69			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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)	4
				70	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉	淀粉制品粉	粉丝粉条	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	13

						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)		
		71	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	31
		72			月饼	月饼	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	13
		73		粽子	粽子	粽子	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺	13

						酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	
74	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群	11	
75			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	11	
76				豆干、豆腐、豆皮等	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	11	
77	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、	3	

							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	
		78	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制（自制）	馒头花卷（自制）	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)	7
		79				包子（自制）	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)	7
		80				油饼油条（自制）	铝的残留量(干样品，以Al计)	7
		81		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	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)	4
		82		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	6
		83				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	5
		84		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	3
		85		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	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	3

							盐(以脱氢乙酸计), 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品, 以Al计)		
			86	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	11
			87				牛肉	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)	9
			88				羊肉	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)	5
			89			禽肉	鸡肉	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)	7

				90			鸭肉	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	7
				91	蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	5
				92		鲜食用菌	鲜食用菌	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	5
				93	鳞茎类蔬菜	韭菜		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	7
				94			葱	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	6
				95		芸薹属类蔬菜	菜薹	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	5
				96		叶菜类蔬菜	菠菜	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、	3

								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		
				97				大白菜	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	9
				98				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	9
				99				芹菜	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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	15
				100				油麦菜	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	15
				101		茄果类蔬菜	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷	20	

								、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	
				102			辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	20
				103			甜椒	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	4
				104		瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	10
				105		豆类蔬菜	豇豆	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	14
				106			菜豆	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、	2

								灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				107			食荚豌豆	阿维菌素、吡啶醚菌酯、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	2
				108		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	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	4
				109			萝卜	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	5
				110			胡萝卜	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	6
				111			姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	16
				112	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4
				113			淡水虾	镉(以Cd计)、孔雀石绿	2

								、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	
			114			淡水蟹		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	2
			115		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)	4
			116		其他水产品	其他水产品		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	4
			117	水果类	仁果类水果	苹果		敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	6
			118			梨		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	6
			119		核果类水果	枣		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)	2

				120				桃	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	2
				121				油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
				122			柑橘类水果	柑、橘	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	8
				123				柚	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	2
				124				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
				125				橙	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	4
				126			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
				127				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡	2

								脲、氧乐果	
						热带和亚热带水果	香蕉	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、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	10
							芒果	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	6
							火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	2
							荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	2
						瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	2
							甜瓜类	克百威、烯啶吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
					鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	4
					豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	4

				136		生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品（重点 品种花生 ）	生干坚果	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	4
				137				生干籽类	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	4
				合计						1000
				备注：1、抽检品种及批次可根据实际情况适量调整，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调。2、食用农产品检验项目不少于4个。3、食用农产品检验项目实行不同抽检批次轮换。4、抽检实施方案可以对检验项目适当调整。						
				2025年道县市场监督管理局专项食用农产品自选品种、自选项目监督抽检计划表						
				序号	食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细 类 （四级 ）	自选抽检项目	批次
				1	食用农产 品	畜禽肉	禽肉	鸭肉	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	2
				2		蔬菜	豆类蔬菜	扁豆	氧乐果、克百威、水胺硫 磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯	2
				3				刀豆	氟虫腈、氧乐果、甲胺磷 、水胺硫磷、杀扑磷	2
				4			根茎类和 薯芋类蔬 菜	马铃薯	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯气 氰菊酯和高效氯气氰菊酯 、氯氟菊酯和高效氯氟菊 酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙 酰甲胺磷	5

				5				胡萝卜	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	5
				6				萝卜	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	5
				7				甘薯	铅(以Pb计)、毒死、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷	5
				8			瓜类蔬菜	冬瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏	5
				9				黄瓜	噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙螨唑、乙酰甲胺磷、克百威、阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、异丙威	5
				10				苦瓜	氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				11				丝瓜	毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏	5
				12			茄果类蔬菜	番茄	氧乐果、毒死蜱、镉（以Cd计）、腐霉利、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氰菊酯	5
				13			鳞茎类蔬菜	大蒜	甲胺磷、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4
				14				蒜薹	氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅（以Pb计）	3

				15			洋葱	甲胺磷、氧乐果、久效磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌百虫、水胺硫磷、辛硫磷、铅（以Pb计）	5
				16		水生类蔬菜	莲藕	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、啉虫脒、克百威	4
				17		叶菜类蔬菜	油麦菜	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	1
				18			大白菜	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	4
				19		芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以Cd计）、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、氧乐果、啉虫脒	2
				20			花椰菜	毒死蜱、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、甲拌磷	2
				21			结球甘蓝	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				22	水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、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、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星	4
				23		淡水产品	淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2

				24	水果类	柑橘类水果	柠檬	水胺硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦、敌敌畏	6
				25			金橘	氧乐果、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、克百威、毒死蜱、水胺硫磷	6
				26		仁果类水果	梨	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	6
				27			苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	6
				28		核果类水果	桃	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	4
				29			油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	4
				30			李子	氧乐果、多菌灵、甲胺磷、敌敌畏	4
				31		浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、脲苯唑	2
				32		热带和亚热带水果	火龙果	氟虫脲、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	5
				33			柿子	水胺硫磷、克百威、涕灭	2

								威、辛硫磷	
				34			石榴	苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫	2
				35	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	4
				36	豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	2
				37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	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	2
				合计					140
				备注：1、抽检品种及批次可根据实际情况适量调整，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。2、检验项目不少于4个。3、检验项目实行不同抽检批次轮换。4、实际检验项目以具体抽检实施方案确定的项目执行。					

本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
1	食品、食用农产品安全监督抽检项目（包一）	1.1	道县2025年食品、食用农产品安全监督抽检项目（包一）	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	抽检服务方案	技术	<p>投标人根据采购人的需求和项目具体内容并结合自身情况制定抽检服务方案，包括但不限于（1）实施方案（含工作流程）（2）质量保证措施、（3）人员配备、设备配备（4）异议及复检应对、（5）突发状况应急应对方案（6）售后服务、合理化建议（7）抽样程序；（8）阳性样品处理流程及方案等。评标委员会按照各方案的详尽、完善、本地化服务、可行性、服务响应时间、合理化建议等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分20分。有缺漏项的，每处扣2.5分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供服务方案的不计分。</p>

2	管理制度	技术	投标人应满足本项目的全部服务要求，制定全面、合理、可行、高效的快检管理制度和工作程序：（1）工作制度；（2）质量管理制度；（3）人员管理制度；（4）物资管理制度；（5）数据、样品管理制度。提供以上管理制度和工作程序，全覆盖且制度完善、措施有力，切实可行等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。
3	售后服务方案	技术	承担本次抽检任务的售后服务方案（含抽检数据录入到国家市场监督管理总局食品安全抽样检验信息系统、撰写分析报告、异议及复检情形的应对等），根据投标人针对本项目售后服务方案的合理及完善程度等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。
4	类似业绩	商务	2022年1月1日以来，承接过省级（含省转移）及以上食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务一个的计3分；2022年1月1日以来，承接过市级食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务的一个的计2分，最高计6分。 (提供中标通知书或合同复印件，并加盖公章，未提供不得分。)
5	仪器设备要求	商务	投标人具备气相色谱质谱联用仪（GC-MS）、三重四级杆液相色谱串联质谱仪（LC-MS/MS）、气相色谱仪（GC）、液相色谱仪（LC）、原子荧光光度计（AFS）、电感耦合等离子质谱仪（ICP-MS）等多种分析设备，每提供一个设备计2分，最高计12分。 (提供购买发票或设备租赁合同等相关证明材料的复印件并加盖公章，未提供不得分。)
6	拟派本项目人员配备方案	商务	（1）项目负责人1人，具有相关专业高级工程师职称的计4分，中级工程师职称的计2分，最高计4分。 （说明：提供人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料） （2）要求投标人组建同时具备项目运营人员及其他相关专业资质要求的技术支持人员的服务团队，每提供一个人员计0.5分，最高计10分。 （说明：1、以上人员每人只能计分1次，不能重复计分。其中专业涵盖食品营养与检测、药学、制药工程、食品质量与安全、食品科学与工程、食品药品监督管理、工业分析与检验等相关专业，提供资格或职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料）
7	商务要求	商务	1. 抽检对象。对本辖区主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品，针对不同销售主体、不同品种、不同批次，开展“周周检”，及时将不合格产品及其追溯

		<p>信息（如承诺达标合格证等）通报县级农业农村部门。围绕县级局食品安全专项行动、食品安全“你点我检”活动、农村假冒伪劣食品执法行动开展专项抽检。对中央转移支付、省局本级和市局本级任务已覆盖的当地在产获证食品生产企业，不重复抽检。不开展食品安全评价性抽检及风险监测，不抽检特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。</p> <p>2. 抽检品种及项目。涉及专项食用农产品监督抽检时，除完成指定的必检品种和必检项目外，结合本地实际并以问题为导向，完成规定的可选项目不少于2个,且每批次检验项目不少于4个。本计划专项食用农产品抽检必检品种的数量为26个。抽检必检品种的批次数量为260批次，自选品种的批次数量为140批次。食用农产品自选品种和项目，参照省局提供的检验品种及项目，检验项目不少于4个（含根据实际情况自行新增项目）。涉及预包装食品的抽检品种和项目，参照省局本级抽检品种、检验项目及有关规定要求，减少预包装食品抽检任务量。</p> <p>3. 抽样场所。重点在辖区内主要批发市场和主要菜市场、小食杂店、小作坊、小餐饮、小摊贩等进行抽检。可根据监管需要对网络环节（含生鲜电商、直播带货、网红餐厅等）（任务占比1%）进行抽检。积极配合做好上级市场监管部门组织实施的食品安全抽样检验工作，按规定做好参与抽样和监督检查工作。</p> <p>4. 抽检时间及频次。综合考虑时间（逐月均衡开展）、区域（每半年覆盖所有乡镇街道）、品种（每半年覆盖计划的所有食品大类）因素开展均衡抽检，应根据本地“三小”和餐饮单位数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次开展抽检，应降低小微经营主体的抽检比例。</p> <p>5. 服务要求</p> <p>（1）基本要求：食品检验机构具有食品检验机构资质；具有开展食品安全检验的设备设施条件、人员配备和技术能力（提供具有开展食品安全检验的设备设施条件、人员配备和技术能力相应的佐证材料并加盖公章）；食品检验机构应当独立于食品检验活动所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰其技术判断因素的影响，并确保检验数据和结果不受其他组织或者人员的影响；食品检验机构应当指定检验人独立进行食品检验，与检验业务委托人有利</p>
--	--	--

		<p>害关系的检验人应当予以回避；食品检验人不得与其食品检验活动所涉及的检验业务委托人存在利益关系；不得参与任何影响其检验判断独立性和公正性的活动；食品检验人应当具备与食品检验活动相适应的检验能力和水平，并符合国家有关食品检验人员资质要求的规定；食品检验机构不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。</p> <p>（2）依法检验：投标人必须依法依规依程序开展检验检测工作。投标人可以参照最新版《国家食品安全监督抽检实施细则》，严格按照食品安全国家标准要求及道县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检计划要求组织抽样检验工作。</p> <p>（3）按时检测：按照采购人要求，严格按时开展采样、样品检测等工作，在规定时间内出具检测报告，及时将检测结果通报采购人。及时在国抽系统完成检验数据上传、统计报送及其相关工作。</p> <p>（4）结果运用：中标人应确保检验检测结果科学规范、客观公正、检测结果准确可靠、真实有效，不得出具虚假检验报告；确保检验检测结果初检结论与复检结论相一致，符合省市局抽检及创省食安县、国家文明县等重大创建活动相关食品安全考核指标要求，不得在国抽系统中出现检验结论前后相矛盾的情况；按采购人要求，作出阶段性及年度评价报告。同时严格遵守保密法规，不得擅自公开检测结果，检验机构和检验人对样品的检测结果及其结果管理不当造成的后果承担法律责任。</p> <p>（5）应急响应时间：发生紧急事件时，中标人在接到采购人紧急事故通知的12小时内派遣工程师职称以上技术人员、检验人员到达现场提供技术支持。在食品安全舆情处置、应急处突、重大活动保障、重大创建活动、你点我检、执法抽检及其他临时性抽检任务，中标人在接到采购人通知后，应无条件响应，按照法律法规规定和采购人的要求，及时提供抽检样品、出具检验报告等与任务相关的所有技术支持，不得以增加额外费用或其他任何借口拒绝或变相拒绝提供。</p> <p>（6）采购人有权根据县级及以上市场监管、财政等部门文件或工作要求，适时调整中标人承担的2025年抽检批次数量和检验项目。</p> <p>（7）有下列情形之一的，不得参与采购人的食品食用农产品抽检项目竞标：</p>
--	--	---

			<p>(a) 出现重大检验检测质量事故、引起重大通报批评或严重不良后果；</p> <p>(b) 承接的食品抽检任务不合格食品总体检出率为0；</p> <p>(c) 出具虚假检验报告；</p> <p>(d) 不符合省市局食品抽检及创省食安县、国家文明县城等重大创建工作的相关食品安全考核指标要求的（与承检机构有关）；</p> <p>(e) 检验检测结果初检结论与复检结论不一致；</p> <p>(f) 在国抽系统中出现检验结论前后相矛盾的情况；</p> <p>(g) 违反保密法规，擅自公开检测结果；或者利用检验检测数据，谋取非法利益；</p> <p>(h) 伪造或者提供虚假证明文件、材料或数据；或者以欺骗手段中标的；</p> <p>(i) 近2年来省市局数据抽查问题发现率大于等于50%连续出现3次以上；或者检验检测机构能力验证结果为不满意1次以上；或者留样复核检验结果为不满意1次以上；或者检验机构现场检查结果为不通过1次以上；或者年度不合格问题发现率不符合上级考核要求1次以上的；</p> <p>(j) 近3年来存在被中止或取消合作、暂停或终止合同的；或者支付违约金或赔偿金的；或者被行政监管部门处以行政处罚等行为的；</p> <p>(k) 不按照法律法规规定和采购人的要求提供技术支持，或者提供的技术支持不符合规定和要求的行为；</p> <p>(1) 其他违反法律法规规定和检验检测职业规范的行为。</p> <p>(8) 服务成果验收</p> <p>服务期满或完成服务成果后，招标人应对服务的成果进行详细而全面的检验。招标人有权根据检验结果要求中标人立即整改、更换、暂停或终止合同及提出索赔要求。有权要求检验合格后，由招标人组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。</p>
--	--	--	---

			<p>(9) 付款方式</p> <p>付款方式：中标人应按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及其相关工作。采购人根据中标人每月完成的抽检批次数量及工作质量状况，按照实际完成抽检批次数量，依据验收方案进行考核评价，经验收合格后据实支付。</p> <p>(10) 合同履行期限：1年。</p> <p>对于上述项目要求，供应商应在响应文件中进行回应，做出承诺及说明。</p>
8	合同	商务	<p>一、政府采购合同协议书</p> <p>政府采购编号：</p> <p>采购人（全称）： 道县市场监督管理局 （甲方）</p> <p>供应商（全称）： （乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）政府采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容： 2025年度道县食品、食用农产品安全监督抽检</p> <p>（4）是否分包： 否 。</p> <p>（5）项目负责人： 。</p> <p>（6）联系电话： 。</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额小写：</p> <p>大写：</p> <p>（2）合同定价方式： 固定总价 固定单价 成本补偿 绩效激励</p> <p>（3）付款方式：中标人应按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及其相关工作。采购人根据中标人每月完成的抽检批次数量及工作质量状况，按照实际完成抽检批次数量，依据验收方案进行考核评价，经验收合格后据实支付。</p> <p>3. 合同履行</p>

		<p>(1) 起始日期： 年 月 日，完成日期： 年 月 日。总日历天数： 天。</p> <p>(2) 地点： 道县</p> <p>(3) 方式： 食品、食用农产品抽检</p> <p>(4) 履约担保：合同签订后十日内，乙方向甲方交纳成交金额的10%作为履约保证金。合同履行完毕，无违约责任，保证金分两次退还。</p> <p>(5) 质量保证金： / 。</p> <p>4. 项目要求</p> <p>4.1 甲方有权根据县级及以上市场监管、财政等部门文件或工作要求，适时调整乙方承担的2025年抽检批次量和检验项目；</p> <p>4.2 乙方应按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及相关工作。甲方根据乙方完成的抽检批次数量及工作质量状况，据实结算检验费用。</p> <p>4.3 乙方在履行本合同期间，有下列情形之一的，甲方有权对乙方采取包括但不限于提醒约谈、警告、中止或取消合作、暂停或终止合同等措施，并有权向乙方追索已支付检验费3倍的违约金；造成任何损失的，甲方有权向乙方追索赔偿金。被取消、终止合作或合同的，履约保证金不予退还，乙方3年内不得参与甲方的食品食用农产品抽检项目竞标：</p> <p>(1) 出现重大检验检测质量事故、引起重大通报批评或严重不良后果；</p> <p>(2) 承接的食品抽检任务不合格食品总体检出率为0；</p> <p>(3) 出具虚假检验报告；</p> <p>(4) 不符合省市局食品抽检及创省食安县、国家文明县城等重大创建工作的相关食品安全考核指标要求的（与承检机构有关）；</p> <p>(5) 检验检测结果初检结论与复检结论不一致；</p> <p>(6) 在国抽系统中出现检验结论前后相矛盾的情况；</p> <p>(7) 违反保密法规，擅自公开检测结果；或者利用检验检测数据，谋取非法利益；</p> <p>(8) 伪造或者提供虚假证明文件、材料或数据；或者以欺骗手段中标的；</p> <p>(9) 省市局数据抽查问题发现率大于等于50%连续出现3次以上；或者检验检测机构能力验证结果为不满意1次以上；或者留样复核检验结果为不满意1次以上；或者检验机构现场检查结果为不通过1次以上；或者年度不合格问题发现率不符合上级考核要求1次以上的；</p> <p>(10) 存在被中止或取消合作、暂停或终止合同的；或者支付违约金或赔偿金的；或者被行政监管部门处以行政处罚等行为的；</p> <p>(11) 发生突发事件、紧急任务时，乙方在接到甲方通知的12小时内，未按甲方要求派遣工程师职称以上技术人员、检验人员到达现场提供技术支持和检验检测服务的；或者提供的技术支持和检验检测服务不符合规定和要求的行为；</p> <p>(12) 其他违反法律法规规定和检验检测职业规范的行为。</p> <p>乙方具有上述情形的行为的，应当按甲方的要求及时支付违约金或造成损失的赔金，拒不支付的，甲方有权暂停或终止支付检验费用，履约保证金不予退还。因乙方的行为导致被抽检单位任何损失的，由乙方承担全部责任。</p> <p>5. 合同验收</p> <p>(1) 验收主体：道县市场监督管理局。</p>
--	--	---

		<p>(2) 验收方式：服务期满或完成服务成果后，甲方对服务的成果进行详细而全面的检验。甲方有权根据检验结果要求乙方立即整改、更换、暂停或终止合同及提出索赔要求。有权要求检验合格后，由甲方组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。</p> <p>(3) 验收标准：按照食品安全抽检要求进行验收。</p> <p>6. 组成合同的文件</p> <p>本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：</p> <p>(1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议</p> <p>(2) 本合同协议书</p> <p>(3) 成交通知书</p> <p>(4) 响应文件</p> <p>(5) 政府采购合同专用条款</p> <p>(6) 政府采购合同通用条款</p> <p>(7) 标准、规范及有关技术文件，图纸。</p> <p>(8) 其他合同文件。</p> <p>7. 合同生效</p> <p>本合同自 生效。</p> <p>8. 付款方式</p> <p>乙方按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及其相关工作。根据乙方每月完成的抽检批次数量及工作质量状况，按照实际完成抽检批次数量，依据验收方案进行考核评价，经验收合格后据实支付。</p> <p>9. 合同争议处理</p> <p>对合同执行中有争议的，双方协商解决；协商不成的，可以向道县人民法院提起诉讼。</p> <p>10. 合同份数</p> <p>本合同一式 份，采购人执 份，供应商执 份，采购代理机构 份，财政部门 份，均具有同等法律效力。</p> <p>合同订立时间： 年 月 日</p> <p>合同订立地点：</p> <p>甲 方：（公章） 乙 方：（公章）</p> <p>法定代表人： 法定代表人：</p> <p>委托代理人： 委托代理人：</p>
--	--	--

			电 话： 电 话： 传 真： 传 真： 开 户 银 行： 账 号： 注：本协议书仅供参考，合同双方可按照相关规定另行约定。
9	应急保障方案	技术	根据投标人提供的项目应急方案，从响应时间、速度是否满足采购需求、应对突发事件的举措以及应急保障方案的完整性、可行性等进行综合评定，评定为合理及完善的计满分8分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	商务要求	商务	是	图片	按要求提供相关证明资料。
2	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	20	否	无	【报价】 的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分（超出预算视为无效投标，评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效响应处理。）
2	主观分	技术分	20	否	无	【抽检服务方案】 的评分规则：投标人根据采购人的需求和项目具体内容并结合自身情况制定抽检服务方案，包括但不限于（1）实施方案（含工作流程）（2）质量保证

						措施、（3）人员配备、设备配备（4）异议及复检应对、（5）突发状况应急应对方案（6）售后服务、合理化建议（7）抽样程序；（8）阳性样品处理流程及方案等。评标委员会按照各方案的详尽、完善、本地化服务、可行性、服务响应时间、合理化建议等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分20分。有缺漏项的，每处扣2.5分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供服务方案的不计分。
3	主观分	技术分	10	否	无	<p>【管理制度】的评分规则：投标人应满足本项目的全部服务要求，制定全面、合理、可行、高效的快检管理制度和工作程序：（1）工作制度；（2）质量管理体系；（3）人员管理制度；（4）物资管理制度；（5）数据、样品管理制度。提供以上管理制度和工作程序，全覆盖且制度完善、措施有力，切实可行等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。</p>
4	主观分	技术分	10	否	无	<p>【售后服务方案】的评分规则：承担本次抽检任务的售后服务方案（含抽检数据录入到国家市场监督管理总局食品安全抽样检验信息系统、撰写分析报告、异议及复检情形的应对等），根据投标人针对本项目售后服务方案的合理及完善程度等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。</p>
5	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：2022年1月1日以来，承接过省级（含省转移）及以上食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务一个的计3分；2022年1月1日以来，承接过市级食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务的一个的计2分，最高计6分。（提供中标通知书或合同复印件，并加盖公章，未提供不得分。）</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：提供中标通知书或合同复印件，并加盖公章，未提供不得分。</p>
6	客观分	商务分	12	是	图片	<p>【仪器设备要求】的评分规则：投标人具备气相色谱质谱联用仪（GC-MS）、三重四级杆液相色谱串联质谱仪（LC-MS/MS）、气相色谱仪（GC）、液相色谱仪（LC）、原子荧光光度计（AFS）、电感耦合等离子质谱仪（ICP-MS）等多种分析设备，每提供一个设备计2分，最高计12分。（提供购买发票或设备租赁合同等相关证明材料的复印件并加盖公章，未提供不得分。）</p> <p>【仪器设备要求】的上传证明材料要求：提供购买发票或设备租赁合同等相关证明材料的复印件并加盖公章，未提供不得分。</p>
7	客观分	商务分	14	是	图片	<p>【拟派本项目人员配备方案】的评分规则：（1）项目负责人1人，具有相关专业高级工程师职称的计4分，中级工程师职称的计2分，最高计4分。（说明：提供人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料）（2）要求投标人组建同时具备项目运营人员及其他相关专业资质要求的技术支持人员的服务团队，每提供一个人员计0.5分，最高计10分。（说明：1、以上人员每人只能计分1次，不能重复计分。其中专业涵盖食品营养与检测、药学、制药工程、食品质量与安全、食品科学与工程、食品药品监督管理、工业分析与检验等相关专业，提供资格或职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料）</p> <p>【拟派本项目人员配备方案】的上传证明材料要求：提供资格或职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料。</p>
8	主观分	技术分	8	否	无	<p>【应急保障方案】的评分规则：根据投标人提供的项目应急方案，从响应时间、速度</p>

						是否满足采购需求、应对突发事件的举措以及应急保障方案的完整性、可行性等进行综合评定，评定为合理及完善的计满分8分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。
--	--	--	--	--	--	--

本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
小型企业优惠	总报价减免优惠	提供小型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，小型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
微型企业优惠	总报价减免优惠	提供微型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，微型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
残疾人企业优惠	总报价减免优惠	提供残疾人企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，残疾人企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
监狱企业优惠	总报价减免优惠	提供监狱企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，监狱企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%

包名：第二包 采购金额：315,000元

包概述：食品、食用农产品安全监督抽检项目分两个标包采购，每个标包抽检食品食用农产品700批次。供应商可同时参与以上两个标包的投标，也可只参与其中一个，按标包制作响应文件，响应文件须注明包号。采取兼投不兼中原则，评标顺序为包一、包二，在包一中被推荐为第一中标候选人的单位，不再成为包二的推荐中标候选人。供应商中标后不得再次分包。				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的10%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：30分钟		
本包所属行业：其他未列明行业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担责任。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
1. 具有独立承担民事责任的能力。 2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。 3. 供应商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供应商，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供应商（处罚决定规定的时间内）。 4. 法律、行政法规规定的其他条件。 5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。		1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。 2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。 3. 供应商无需上传证明材料，由评委在 www.creditchina.gov.cn 和 www.ccgp.gov.cn 现场联网查验。 4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。 5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
供应商须具有有效期内的食品检验机构资质（CMA）。近2年不得出现重大检验检测质量事故、引起重大通报批评或严重不良后果；近2年承接的食品抽检任务不合格食品总体检出率不得为0。		提供相应的有效期内的资质证书复印件并加盖单位公章。提供近2年省级以上检验检测考核通报、承接的食品抽检任务佐证资料。		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位		单价（元）	数量	小计（元）	采购品目				
1	食品、食用农产品安全监督抽检项目（包二）	项		315,000	1	315,000	C05040200-食品药品安全服务				
		子服务编号	子服务名	子服务内容							
		1.1	道县2025年食品、食用农产品安全监督抽检项目（包二）	2025年道县市场监督管理局专项食用农产品必检品种、必检项目监督抽检计划表							
				序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目（不少于2个项目）	批次
				1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	8
				2				牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
		3	羊肉	氯霉素				呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦	3		

								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)	
			4		禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4
			5	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	6
			6	鳞茎类蔬菜	葱		噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷	5
			7		韭菜		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅(以Pb计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、水胺硫磷、三唑磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	5
			8			芹菜	甲拌磷、噻	氧乐果、氯氟氰菊酯	6

						虫胺、毒死 蜱	和高效氯氟氰菊酯、 噻虫嗪、阿维菌素、 苯醚甲环唑、辛硫磷 、铅(以Pb计)、镉 (以Cd计)、水胺硫磷 、克百威、氟虫腈、 腈菌唑、敌敌畏、甲 基异柳磷、啉虫脒、 百菌清、乐果、乙酰 甲胺磷、二甲戊灵、 三氯杀螨醇、氯氟菊 酯和高效氯氟氰菊酯	
			9	茄果类 蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉 (以Cd计)、 毒死蜱、倍 硫磷、啉虫 脒	氟吡菌胺、苯醚甲环 唑、呋虫胺、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊 酯、氧乐果、克百威 、联苯菊酯、甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐、 乐果、甲拌磷、氟虫 腈、三唑磷、噻虫嗪 、水胺硫磷、吡虫啉 、吡唑醚菌酯、敌敌 畏、甲胺磷、铅(以 Pb计)、杀扑磷、乙 酰甲胺磷、丙溴磷	30
			10		茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	铅(以Pb计)、吡唑醚 菌酯、毒死蜱、氟虫 腈、甲氨基阿维菌素 苯甲酸盐、甲胺磷、 甲拌磷、克百威、噻 虫嗪、霜霉威和霜霉 威盐酸盐、水胺硫磷 、氧乐果、乙酰甲胺 磷	30
			11		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、 倍硫磷、毒死蜱、噻 虫嗪、镉(以Cd计)、 吡唑醚菌酯、氧乐果 、克百威	8
			12		豆类蔬 菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭 蝇胺、甲氨基阿维菌 素苯甲酸盐、乙酰甲 胺磷、甲胺磷、吡虫 啉、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、毒死 蜱、克百威、多菌灵 、水胺硫磷

				13			豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙氧甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	20
				14	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪胺锰盐	咪鲜胺和咪胺锰盐	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱	10
				15						
				16	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、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、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	20
				17		海水产品	海水鱼(重点品种:多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等)	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	5
				18		其他水产品	其他水产品	恩诺沙星a、呋喃西林代	镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃	5

							(重点品种： 牛蛙)	谢物	唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)a、氟苯尼考a、甲硝唑a、氧氟沙星a、诺氟沙星a	
			19	水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	10	
		20	柚			氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	6		
		21	橙			联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	6		
			22	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	10		
		23	荔枝		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	2			
		24	香蕉		吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	25			

				25		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	8
				26		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类（重点品种：花生，不抽芝麻）	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1(重点品种：花生)	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	5
				合计							260
				备注：1、抽检品种及批次可根据实际情况适量调整，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。2、必检品种除必检项目全部检验外，选做项目不少于2个，且合计检验项目不少于4个。3、可选检验项目实行不同抽检批次轮换。4、实际检验项目以具体抽检实施方案确定的项目执行。							
				2025年道县市场监督管理局食品安全监督抽检计划表							
				序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	抽检项目	批次	
				1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米（抽样时必须确认产品执行标准、大米品种、等级）	16	
				2		小麦粉	小麦粉	小麦粉	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	5	
				3		挂面	挂面	挂面	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	5	

						成着色剂(柠檬黄、日落黄)					
					4	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘	5
					5				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	5
					6				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	5
					7				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘	5
					8				食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	5
					9	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4
					10		食醋	食醋	食醋	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	4
					11		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐	3

								(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	
			12		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	3
			13		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	3
			14				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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	5
			15				其他香辛料调味品	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	5
			16		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	5
			17		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐	7

								(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	
			18				火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
			19				其他半固体调味料	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	3
			20			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	3
			21		味精	味精	味精	谷氨酸钠	5
			22		食盐	食用盐	普通食用盐	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)	4
			23				低钠食用	氯化钾、钡(以Ba计)、	4

						盐	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)		
			24	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	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)	5
			25			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	5
			26			酱卤肉制品	酱卤肉制品	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	5

				27	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	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	5
				28				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	5
				29	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6
				30				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6
				31			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	9
				32			蛋白饮料	蛋白饮料	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	9

				33			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料 (汽水)	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	9
				34			茶饮料	茶饮料	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	9
				35	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	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	9
				36			调味面制品	调味面制品	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	11
				37			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5

						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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	7
					果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	7
			冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕	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	3
			速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	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)	3
			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	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)	7
					代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	3

				48	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	21
				49		发酵酒	黄酒	黄酒	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)	3
				50			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	3
				51			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	3
				52			果酒	果酒	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	3
				53		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	5
				54				以发酵酒为酒基的配制酒	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	3
				55	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	31

							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		
			56			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)	9
			57			食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)	5
			58				腌渍食用菌	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	5
			59	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	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉	31

						菌			
				水果干制 品	水果干制 品（含干 枸杞）	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、氯氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯、苯甲酸及其钠 盐(以苯甲酸计)、山梨 酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧 化硫残留量、合成着色 剂(亮蓝、柠檬黄、日落 黄、苋菜红、胭脂红、 诱惑红、喹啉黄)、菌落 总数、大肠菌群、霉菌	11		
				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	酸价(以脂肪计)(KOH)、 过氧化值(以脂肪计)、 铅(以Pb计)、黄曲霉毒 素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸 及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧 化硫残留量、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、安 赛蜜、大肠菌群、霉菌	21		
					其他炒货 食品及坚 果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、 过氧化值(以脂肪计)、 铅(以Pb计)、黄曲霉毒 素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸 及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧 化硫残留量、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、安 赛蜜、大肠菌群、霉菌	21		
				蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	铅(以Pb计)、苯甲酸及 其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)、菌落总数、大肠 菌群、沙门氏菌	5
				食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色 值、干燥失重、二氧化 硫残留量、螨	5

				65				红糖	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)	5
				66				冰糖	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)	5
				67	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	5
				68			鱼糜制品	预制鱼糜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红)	5
				69			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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)	4
				70	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉	淀粉制品粉	粉丝粉条	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)	13
				71	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及	31

								其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
			72			月饼	月饼	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	13
			73		粽子	粽子	粽子	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	13
			74	豆制品	豆制品	发酵性豆	腐乳、豆	铅(以Pb计)、黄曲霉毒	11

						制品	豉、纳豆等	素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群		
				75		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	11	
				76			豆干、豆腐、豆皮等	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	11	
				77	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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	3
				78	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制（自制）	馒头花卷（自制）	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)	7

)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				79				包子(自制)	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)	7
				80				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以A1计)	7
				81	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)		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)	4
				82	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)		阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	6
				83			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)		阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	5
				84	调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)		罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	3
				85	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)		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)	3
				86	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	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	11

									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)	
				87				牛肉	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)	9
				88				羊肉	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)	5
				89			禽肉	鸡肉	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)	7
				90				鸭肉	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	7
				91		蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠	5

								(以4-氯苯氧乙酸计)、 6-苄基腺嘌呤(6-BA)、 亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	
			92			鲜食用菌	鲜食用菌	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
			93			鳞茎类蔬菜	韭菜	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	7
			94				葱	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	6
			95			芸薹属类蔬菜	菜薹	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	5
			96			叶菜类蔬菜	菠菜	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	3
			97				大白菜	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	9

				98				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	9
				99				芹菜	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	15
				100				油麦菜	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	15
				101			茄果类蔬菜	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	20
				102				辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱	20

								、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	
				103			甜 椒	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	4
				104	瓜类蔬菜	黄 瓜	阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	10	
				105	豆类蔬菜	豇 豆	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	14	
				106		菜 豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	
				107		食荚豌豆	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	2	

				108			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	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	4
				109				萝卜	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	5
				110				胡萝卜	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	6
				111				姜	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	16
				112	水产品	淡水产品		淡水鱼	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4
				113				淡水虾	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	2
				114				淡水蟹	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑	2

								酮代谢物	
						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)	4
						其他水产品	其他水产品	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	4
					水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	6
							梨	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	6
						核果类水果	枣	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	2
							桃	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	2
							油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2

				122			柑橘类水果	柑、橘	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	8
				123				柚	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	2
				124				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
				125				橙	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	4
				126			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
				127				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	2
				128			热带和亚热带水果	香蕉	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	10
				129				芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、	6

								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	
							火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	2
							荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	2
						瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	2
							甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
					鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	4
					豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	4
					生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品(重点品种花生)	生干坚果	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	4
							生干籽类	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	4

			合计					1000
备注：1、抽检品种及批次可根据实际情况适量调整，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调。2、食用农产品检验项目不少于4个。3、食用农产品检验项目实行不同抽检批次轮换。4、抽检实施方案可以对检验项目适当调整。								
2025年道县市场监督管理局专项食用农产品自选品种、自选项目监督抽检计划表								
序号	食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细 类 （四级 ）	自选抽检项目		批次	
1	食用农产品	畜禽肉	禽肉	鸭肉	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		2	
2		蔬菜	豆类蔬菜	扁豆	氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		2	
3				刀豆	氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷		2	
4			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	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		5	
5				胡萝卜	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		5	
6				萝卜	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		5	

				7			甘薯	铅(以Pb计)、毒死、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷	5
				8		瓜类蔬菜	冬瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏	5
				9			黄瓜	噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙螨唑、乙酰甲胺磷、克百威、阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、异丙威	5
				10			苦瓜	氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯	5
				11			丝瓜	毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏	5
				12		茄果类蔬菜	番茄	氧乐果、毒死蜱、镉(以Cd计)、腐霉利、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、克百威、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氟菊酯	5
				13		鳞茎类蔬菜	大蒜	甲胺磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯	4
				14			蒜薹	氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅(以Pb计)	3
				15			洋葱	甲胺磷、氧乐果、久效磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌百虫、水胺硫磷、辛硫磷、铅(以Pb计)	5
				16		水生类蔬菜	莲藕	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氧乐果、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、	4

								啉虫脒、克百威	
			17		叶菜类蔬菜	油麦菜	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	1	
			18	大白菜		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	4		
			19	芸薹属类蔬菜		菜薹	镉（以Cd计）、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、氧乐果、啉虫脒	2	
			20			花椰菜	毒死蜱、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、甲拌磷	2	
			21			结球甘蓝	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	
			22	水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、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、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星	4	
			23		淡水产品	淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	
			24	水果类	柑橘类水果	柠檬	水胺硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦、敌敌畏	6	
			25			金橘	氧乐果、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啉虫脒、克百威、毒死蜱、水胺硫磷	6	

				26			仁果类水果	梨	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	6
				27				苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	6
				28			核果类水果	桃	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	4
				29				油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	4
				30				李子	氧乐果、多菌灵、甲胺磷、敌敌畏	4
				31			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
				32			热带和亚热带水果	火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	5
				33				柿子	水胺硫磷、克百威、涕灭威、辛硫磷	2
				34				石榴	苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫	2
				35		鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	4

				36		豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	2
				37		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	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	2
				合计						140
				备注：1、抽检品种及批次可根据实际情况适量调整，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。2、检验项目不少于4个。3、检验项目实行不同抽检批次轮换。4、实际检验项目以具体抽检实施方案确定的项目执行。						

本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
1	食品、食用农产品安全监督抽检项目（包二）	1.1	道县2025年食品、食用农产品安全监督抽检项目（包二）	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	抽检服务方案	技术	投标人根据采购人的需求和项目具体内容并结合自身情况制定抽检服务方案，包括但不限于（1）实施方案（含工作流程）（2）质量保证措施、（3）人员配备、设备配备（4）异议及复检应对、（5）突发状况应急应对方案（6）售后服务、合理化建议（7）抽样程序；（8）阳性样品处理流程及方案等。评标委员会按照各方案的详尽、完善、本地化服务、可行性、服务响应时间、合理化建议等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分20分。有缺漏项的，每处扣2.5分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供服务方案的不计分。
2	管理制度	技术	投标人应满足本项目的全部服务要求，制定全面、合理、可行、高效的快检管理制度和工作程序：（1）工作制度；（2）质量管理制度；（3）人员管理制度；（4）物资管理制度；（5）数据、样品管理制度。提供以上管理制度和工作程序，全覆盖且制度完善、措施有力，切实可行等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。

3	售后服务方案	技术	承担本次抽检任务的售后服务方案（含抽检数据录入到国家市场监督管理总局食品安全抽样检验信息系统、撰写分析报告、异议及复检情形的应对等），根据投标人针对本项目售后服务方案的合理及完善程度等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。
4	类似业绩	商务	2022年1月1日以来，承接过省级（含省转移）及以上食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务一个的计3分；2022年1月1日以来，承接过市级食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务的一个的计2分，最高计6分。 (提供中标通知书或合同复印件，并加盖公章，未提供不得分。)
5	仪器设备要求	商务	投标人具备气相色谱质谱联用仪（GC-MS）、三重四级杆液相色谱串联质谱仪（LC-MS/MS）、气相色谱仪（GC）、液相色谱仪（LC）、原子荧光光度计（AFS）、电感耦合等离子质谱仪（ICP-MS）等多种分析设备，每提供一个设备计2分，最高计12分。 (提供购买发票或设备租赁合同等相关证明材料的复印件并加盖公章，未提供不得分。)
6	拟派本项目人员配备方案	商务	（1）项目负责人1人，具有相关专业高级工程师职称的计4分，中级工程师职称的计2分，最高计4分。 (说明:提供人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料) （2）要求投标人组建同时具备项目运营人员及其他相关专业资质要求的技术支持人员的服务团队，每提供一个人员计0.5分，最高计10分。 (说明:1、以上人员每人只能计分1次，不能重复计分。其中专业涵盖食品营养与检测、药学、制药工程、食品质量与安全、食品科学与工程、食品药品监督管理、工业分析与检验等相关专业，提供资格或职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料)
7	商务要求	商务	1. 抽检对象。对本辖区主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品，针对不同销售主体、不同品种、不同批次，开展“周周检”，及时将不合格产品及其追溯信息（如承诺达标合格证等）通报县级农业农村部门。围绕县级局食品安全专项行动、食品安全“你点我检”活动、农村假冒伪劣食品执法行动开展专项抽检。对中央转移支付、省局本级和市局本级任务已覆盖的当地在产获证食品生产企业，不重复抽检。不开展食品安全评价性抽检及风险监测，不抽检特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。

		<p>2. 抽检品种及项目。涉及专项食用农产品监督抽检时，除完成指定的必检品种和必检项目外，结合本地实际并以问题为导向，完成规定的可选项目不少于2个,且每批次检验项目不少于4个。本计划专项食用农产品抽检必检品种的数量为26个。抽检必检品种的批次数量为260批次，自选品种的批次数量为140批次。食用农产品自选品种和项目，参照省局提供的检验品种及项目，检验项目不少于4个（含根据实际情况自行新增项目）。涉及预包装食品的抽检品种和项目，参照省局本级抽检品种、检验项目及有关规定要求，减少预包装食品抽检任务量。</p> <p>3. 抽样场所。重点在辖区内主要批发市场和主要菜市场、小食杂店、小作坊、小餐饮、小摊贩等进行抽检。可根据监管需要对网络环节（含生鲜电商、直播带货、网红餐厅等）（任务占比1%）进行抽检。积极配合做好上级市场监管部门组织实施的食品安全抽样检验工作，按规定做好参与抽样和监督检查工作。</p> <p>4. 抽检时间及频次。综合考虑时间（逐月均衡开展）、区域（每半年覆盖所有乡镇街道）、品种（每半年覆盖计划的所有食品大类）因素开展均衡抽检，应根据本地“三小”和餐饮单位数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次开展抽检，应降低小微经营主体的抽检比例。</p> <p>5. 服务要求</p> <p>（1）基本要求：食品检验机构具有食品检验机构资质；具有开展食品安全检验的设备设施条件、人员配备和技术能力（提供具有开展食品安全检验的设备设施条件、人员配备和技术能力相应的佐证材料并加盖公章）；食品检验机构应当独立于食品检验活动所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰其技术判断因素的影响，并确保检验数据和结果不受其他组织或者人员的影响；食品检验机构应当指定检验人独立进行食品检验，与检验业务委托人存在利害关系的检验人应当予以回避；食品检验人不得与其食品检验活动所涉及的检验业务委托人存在利益关系；不得参与任何影响其检验判断独立性和公正性的活动；食品检验人应当具备与食品检验活动相适应的检验能力和水平，并符合国家有关食品检验人员资质要求的规定；食品检验机构不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。</p>
--	--	---

		<p>(2) 依法检验：投标人必须依法依规依程序开展检验检测工作。投标人可以参照最新版《国家食品安全监督抽检实施细则》，严格按照食品安全国家标准要求及道县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检计划要求组织抽样检验工作。</p> <p>(3) 按时检测：按照采购人要求，严格按时开展采样、样品检测等工作，在规定时间内出具检测报告，及时将检测结果通报采购人。及时在国抽系统完成检验数据上传、统计报送及其相关工作。</p> <p>(4) 结果运用：中标人应确保检验检测结果科学规范、客观公正、检测结果准确可靠、真实有效，不得出具虚假检验报告；确保检验检测结果初检结论与复检结论相一致，符合省市局抽检及创省食安县、国家文明县等重大创建活动相关食品安全考核指标要求，不得在国抽系统中出现检验结论前后相矛盾的情况；按采购人要求，作出阶段性及年度评价报告。同时严格遵守保密法规，不得擅自公开检测结果，检验机构和检验人对样品的检测结果及其结果管理不当造成的后果承担法律责任。</p> <p>(5) 应急响应时间：发生紧急事件时，中标人在接到采购人紧急事故通知的12小时内派遣工程师职称以上技术人员、检验人员到达现场提供技术支持。在食品安全舆情处置、应急处突、重大活动保障、重大创建活动、你点我检、执法抽检及其他临时性抽检任务，中标人在接到采购人通知后，应无条件响应，按照法律法规规定和采购人的要求，及时提供抽检样品、出具检验报告等与任务相关的所有技术支持，不得以增加额外费用或其他任何借口拒绝或变相拒绝提供。</p> <p>(6) 采购人有权根据县级及以上市场监管、财政等部门文件或工作要求，适时调整中标人承担的2025年抽检批次数量和检验项目。</p> <p>(7) 有下列情形之一的，不得参与采购人的食品食用农产品抽检项目竞标：</p> <p>(a) 出现重大检验检测质量事故、引起重大通报批评或严重不良后果；</p> <p>(b) 承接的食品抽检任务不合格食品总体检出率为0；</p> <p>(c) 出具虚假检验报告；</p>
--	--	---

		<p>(d) 不符合省市局食品抽检及创省食安县、国家文明县城等重大创建工作的相关食品安全考核指标要求的（与承检机构有关）；</p> <p>(e) 检验检测结果初检结论与复检结论不一致；</p> <p>(f) 在国抽系统中出现检验结论前后相矛盾的情况；</p> <p>(g) 违反保密法规，擅自公开检测结果；或者利用检验检测数据，谋取非法利益；</p> <p>(h) 伪造或者提供虚假证明文件、材料或数据；或者以欺骗手段中标的；</p> <p>(i) 近2年来省市局数据抽查问题发现率大于等于50%连续出现3次以上；或者检验检测机构能力验证结果为不满意1次以上；或者留样复核检验结果为不满意1次以上；或者检验机构现场检查结果为不通过1次以上；或者年度不合格问题发现率不符合上级考核要求1次以上的；</p> <p>(j) 近3年来存在被中止或取消合作、暂停或终止合同的；或者支付违约金或赔偿金的；或者被行政监管部门处以行政处罚等行为的；</p> <p>(k) 不按照法律法规规定和采购人的要求提供技术支持，或者提供的技术支持不符合规定和要求的行为；</p> <p>(l) 其他违反法律法规规定和检验检测职业规范的行为。</p> <p>(8) 服务成果验收</p> <p>服务期满或完成服务成果后，招标人应对服务的成果进行详细而全面的检验。招标人有权根据检验结果要求中标人立即整改、更换、暂停或终止合同及提出索赔要求。有权要求检验合格后，由招标人组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。</p> <p>(9) 付款方式</p> <p>付款方式：中标人应按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及其相关工作。采购人根据中标人每月完成的抽检批次数量及工作质量状况，按照实际完成抽检批次数量，依据验收方案进行考核评价，经验收合格后据实支付。</p>
--	--	---

			<p>(10) 合同履行期限：1年。</p> <p>对于上述项目要求，供应商应在响应文件中进行回应，做出承诺及说明。</p>
8	合同	商务	<p>一、政府采购合同协议书</p> <p>政府采购编号：</p> <p>采购人（全称）： 道县市场监督管理局 （甲方）</p> <p>供应商（全称）： （乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）政府采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容： 2025年度道县食品、食用农产品安全监督抽检</p> <p>（4）是否分包： 否 。</p> <p>（5）项目负责人： 。</p> <p>（6）联系电话： 。</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额小写：</p> <p>大写：</p> <p>（2）合同定价方式：固定总价 固定单价 成本补偿 绩效激励</p> <p>（3）付款方式：中标人应按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及其相关工作。采购人根据中标人每月完成的抽检批次数量及工作质量状况，按照实际完成抽检批次数量，依据验收方案进行考核评价， 经验收合格后据实支付。</p> <p>3. 合同履行</p> <p>（1）起始日期： 年 月 日，完成日期： 年 月 日。总日历天数： 天。</p> <p>（2）地点： 道县</p> <p>（3）方式： 食品、食用农产品抽检</p> <p>（4）履约担保：合同签订后十日内，乙方向甲方交纳成交金额的10%作为履约保证金。合同履行完毕，无违约责任，保证金分两次退还。</p> <p>（5）质量保证金： / 。</p>

		<p>4. 项目要求</p> <p>4.1 甲方有权根据县级及以上市场监管、财政等部门文件或工作要求，适时调整乙方承担的2025年抽检批次量和检验项目；</p> <p>4.2 乙方应按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及相关工作。甲方根据乙方完成的抽检批次数量及工作质量状况，据实结算检验费用。</p> <p>4.3 乙方在履行本合同期间，有下列情形之一的，甲方有权对乙方采取包括但不限于提醒约谈、警告、中止或取消合作、暂停或终止合同等措施，并有权向乙方追索已支付检验费3倍的违约金；造成任何损失的，甲方有权向乙方追索赔偿金。被取消、终止合作或合同的，履约保证金不予退还，乙方3年内不得参与甲方的食品食用农产品抽检项目竞标：</p> <p>（1）出现重大检验检测质量事故、引起重大通报批评或严重不良后果；</p> <p>（2）承接的食品抽检任务不合格食品总体检出率为0；</p> <p>（3）出具虚假检验报告；</p> <p>（4）不符合省市局食品抽检及创省食安县、国家文明县城等重大创建工作的相关食品安全考核指标要求的（与承检机构有关）；</p> <p>（5）检验检测结果初检结论与复检结论不一致；</p> <p>（6）在国抽系统中出现检验结论前后相矛盾的情况；</p> <p>（7）违反保密法规，擅自公开检测结果；或者利用检验检测数据，谋取非法利益；</p> <p>（8）伪造或者提供虚假证明文件、材料或数据；或者以欺骗手段中标的；</p> <p>（9）省市局数据抽查问题发现率大于等于50%连续出现3次以上；或者检验检测机构能力验证结果为不满意1次以上；或者留样复核检验结果为不满意1次以上；或者检验机构现场检查结果为不通过1次以上；或者年度不合格问题发现率不符合上级考核要求1次以上的；</p> <p>（10）存在被中止或取消合作、暂停或终止合同的；或者支付违约金或赔偿金的；或者被行政监管部门处以行政处罚等行为的；</p> <p>（11）发生突发事件、紧急任务时，乙方在接到甲方通知的12小时内，未按甲方要求派遣工程师职称以上技术人员、检验人员到达现场提供技术支持和检验检测服务的；或者提供的技术支持和检验检测服务不符合规定和要求的行为；</p> <p>（12）其他违反法律法规规定和检验检测职业规范的行为。</p> <p>乙方具有上述情形的行为的，应当按甲方的要求及时支付违约金或造成损失的赔金，拒不支付的，甲方有权暂停或终止支付检验费用，履约保证金不予退还。因乙方的行为导致被抽检单位任何损失的，由乙方承担全部责任。</p> <p>5. 合同验收</p> <p>（1）验收主体：道县市场监督管理局。</p> <p>（2）验收方式：服务期满或完成服务成果后，甲方对服务的成果进行详细而全面的检验。甲方有权根据检验结果要求乙方立即整改、更换、暂停或终止合同及提出索赔要求。有权要求检验合格后，由甲方组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。</p> <p>（3）验收标准：按照食品安全抽检要求进行验收。</p> <p>6. 组成合同的文件</p> <p>本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解</p>
--	--	--

		<p>释：</p> <p>(1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议</p> <p>(2) 本合同协议书</p> <p>(3) 成交通知书</p> <p>(4) 响应文件</p> <p>(5) 政府采购合同专用条款</p> <p>(6) 政府采购合同通用条款</p> <p>(7) 标准、规范及有关技术文件，图纸。</p> <p>(8) 其他合同文件。</p> <p>7. 合同生效</p> <p>本合同自 生效。</p> <p>8. 付款方式</p> <p>乙方按照甲方的抽检计划和工作要求及时保质保量完成抽检计划任务及其相关工作。根据乙方每月完成的抽检批次数量及工作质量状况，按照实际完成抽检批次数量，依据验收方案进行考核评价，经验收合格后据实支付。</p> <p>9. 合同争议处理</p> <p>对合同执行中有争议的，双方协商解决；协商不成的，可以向道县人民法院提起诉讼。</p> <p>10. 合同份数</p> <p>本合同一式 份，采购人执 份，供应商执 份，采购代理机构 份，财政部门 份，均具有同等法律效力。</p> <p>合同订立时间： 年 月 日</p> <p>合同订立地点：</p> <p>甲 方：（公章） 乙 方：（公章）</p> <p>法定代表人： 法定代表人：</p> <p>委托代理人： 委托代理人：</p> <p>电 话： 电 话：</p> <p>传 真： 传 真：</p> <p>开 户 银 行：</p> <p>账 号：</p>
--	--	--

			注：本协议书仅供参考，合同双方可按照相关规定另行约定。
9	应急保障方案	技术	根据投标人提供的项目应急方案，从响应时间、速度是否满足采购需求、应对突发事件的举措以及应急保障方案的完整性、可行性等进行综合评定，评定为合理及完善的计满分8分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	商务要求	商务	是	图片	按要求提供相关证明资料。
2	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	20	否	无	【报价】的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分（超出预算视为无效投标，评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效响应处理。）
2	主观分	技术分	20	否	无	【抽检服务方案】的评分规则：投标人根据采购人的需求和项目具体内容并结合自身情况制定抽检服务方案，包括但不限于（1）实施方案（含工作流程）（2）质量保证措施、（3）人员配备、设备配备（4）异议及复检应对、（5）突发状况应急应对方案（6）售后服务、合理化建议（7）抽样程序；（8）阳性样品处理流程及方案等。评标委员会按照各方案的详尽、完善、本地化服务、可行性、服务响应时间、合理化建议等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分20分。有缺漏项的，每处扣2.5分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供服务方案的不计分。
3	主观分	技术分	10	否	无	【管理制度】的评分规则：投标人应满足本项目的全部服务要求，制定全面、合理、可行、高效的快检管理制度和工作程序：（1）工作制度；（2）质量管理制度

						；（3）人员管理制度；（4）物资管理制度；（5）数据、样品管理制度。提供以上管理制度和工作程序，全覆盖且制度完善、措施有力，切实可行等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。
4	主观分	技术分	10	否	无	【售后服务方案】的评分规则：承担本次抽检任务的售后服务方案（含抽检数据录入到国家市场监督管理总局食品安全抽样检验信息系统、撰写分析报告、异议及复检情形的应对等），根据投标人针对本项目售后服务方案的合理及完善程度等方面进行综合评定，评定为合理及完善的计满分10分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。
5	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：2022年1月1日以来，承接过省级（含省转移）及以上食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务一个的计3分；2022年1月1日以来，承接过市级食品或食用农产品安全监督抽样或风险监测或评价性抽检或稽查检验任务的一个的计2分，最高计6分。（提供中标通知书或合同复印件，并加盖公章，未提供不得分。）</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：提供中标通知书或合同复印件，并加盖公章，未提供不得分。</p>
6	客观分	商务分	12	是	图片	<p>【仪器设备要求】的评分规则：投标人具备气相色谱质谱联用仪（GC-MS）、三重四级杆液相色谱串联质谱仪（LC-MS/MS）、气相色谱仪（GC）、液相色谱仪（LC）、原子荧光光度计（AFS）、电感耦合等离子质谱仪（ICP-MS）等多种分析设备，每提供一个设备计2分，最高计12分。（提供购买发票或设备租赁合同等相关证明材料的复印件并加盖公章，未提供不得分。）</p> <p>【仪器设备要求】的上传证明材料要求：提供购买发票或设备租赁合同等相关证明材料的复印件并加盖公章，未提供不得分。</p>
7	客观分	商务分	14	是	图片	<p>【拟派本项目人员配备方案】的评分规则：（1）项目负责人1人，具有相关专业高级工程师职称的计4分，中级工程师职称的计2分，最高计4分。（说明：提供人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料）（2）要求投标人组建同时具备项目运营人员及其他相关专业资质要求的技术支持人员的服务团队，每提供一个人员计0.5分，最高计10分。（说明：1、以上人员每人只能计分1次，不能重复计分。其中专业涵盖食品营养与检测、药学、制药工程、食品质量与安全、食品科学与工程、食品药品监督管理、工业分析与检验等相关专业，提供资格或职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料）</p> <p>【拟派本项目人员配备方案】的上传证明材料要求：提供资格或职称证书，提供投标人为其缴纳的投标截止时间前6个月中任意一个月的社保证明材料。</p>
8	主观分	技术分	8	否	无	【应急保障方案】的评分规则：根据投标人提供的项目应急方案，从响应时间、速度是否满足采购需求、应对突发事件的举措以及应急保障方案的完整性、可行性等进行综合评定，评定为合理及完善的计满分8分。有缺漏项的，每处扣2分；有缺陷，不合理的，每处扣1分；未提供的不计分。

本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
------	------	-----------	---------------	----

小型企业优惠	总报价减免优惠	提供小型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，小型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
微型企业优惠	总报价减免优惠	提供微型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，微型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
残疾人企业优惠	总报价减免优惠	提供残疾人企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，残疾人企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
监狱企业优惠	总报价减免优惠	提供监狱企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，监狱企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%