

永州市政府采购文件

采购项目名称：2025年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测
采购人：新田县市场监督管理局
采购方式：竞争性谈判
采购代理机构：中林智建控股集团有限公司
委托代理编号：ZLZJ-YZ-2025009
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13,500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：新田财采计[2025]008号
采购项目预算：900,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025-03-06

采购人签章：
新田县市场监督管理局

需求编制人签章：
魏春路

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(本项目完全面向中小企业采购):

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	900,000	最低评标价法

谈判文件获取方式、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

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：900,000元

包概述：2025年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测				
评标方法：最低评标价法	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：是
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：无
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：工业			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。				
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		
本包只接受中小企业参加投标。		提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》中规定格式的服务类中小企业声明函（加盖公司公章），使用投标工具时可以自行下载模板。		
投标人具有中国国家认证认可监督管理委员会资质认定的检验检测机构资质认定证书（CMA）。		上传扫描件		

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	2025年新田 县市场监管局 安全监督抽样 检测	项		600	1,500	900,000	C99000000-其他服务	
		子服 务编 号	子服 务名	子服务内容				
		1	技 术 要 求	一、采购项目内容				
				名称	完成 任务 数(批 次)			
				市县 食品 安全 监督 抽检	720			
				市县 食用 农产 品监 督抽 检任 务	330			
	农业 农村 局农 产品 风险 监测	450						
必检品种、必检项目和可选项目表								

序号	食品 大类 (一级)	食品 亚类 (二级)	食品 品种 (三级)	食品 细类 (四级)	总局规定必检 项目	总局规定可选项目 (不少于2个项目)	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、磺胺类 (总量)	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
2				猪肉	磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、恩诺沙星	挥发性盐基氮、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
3				羊肉	磺胺类 (总量)、克伦特罗、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
4			禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星	挥发性盐基氮、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	

豆类

				5		蔬菜	蔬菜	豇豆	灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、乙酰甲胺磷、三唑磷、毒死蜱	
				6			豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤	铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、总汞（以Hg计）	
				7		根茎类和薯芋类蔬菜		姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、噻虫嗪、吡虫啉、镉（以Cd计）	甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果	
				8		瓜类蔬菜		黄瓜	毒死蜱	阿维菌素、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、敌敌畏、啉酰菌胺、多菌灵、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈苯唑、克百威、铅（以Pb计）、噻虫嗪、涕灭威、氧乐果、乙螨唑、异丙威	
				9			鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以Cd计）、腐霉利、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、铅（以Pb计）、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷	

							氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果	、六六六、异菌脲	
					茄果类蔬菜	辣椒	镉（以Cd计）、噻虫胺、啶虫脒	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、多菌灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	
						茄子	镉（以Cd计）、氧乐果	敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、噻虫胺	
					叶类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氟虫腈	阿维菌素、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、水胺硫磷、氧乐果、六六六、腐霉利	
						普通白菜	啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、镉（以Cd计）、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、水胺硫磷、茚虫威	
						芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉	

						拌磷、 氯氟氰 菊酯和 高效氯 氟氰菊 酯、氧 乐果、 克百威	(以Cd计)、甲基异柳磷 、腈菌唑、乐果、氯氟菊 酯和高效氯氟氰菊酯、马拉 硫磷、铅(以Pb计)、噻 虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷 、灭蝇胺、乙酰甲胺磷	
		15			油麦 菜	阿维菌 素、氟 虫腈	啉虫脒、甲胺磷、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、水胺 硫磷、氧乐果、乙酰甲胺 磷、毒死蜱	
		16	水产 品	淡水 产品	淡水 鱼	恩诺沙 星、孔 雀石绿 、地西 泮	挥发性盐基氮、氯霉素、 氟苯尼考、呋喃唑酮代谢 物、呋喃西林代谢物、磺 胺类(总量)、甲氧苄啶 、甲硝唑、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	
		17			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、土 霉素/金霉素/四环素(组 合含量)、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	
		18		海水 产品	海水 虾	镉(以 Cd计)	挥发性盐基氮、孔雀石绿 、氯霉素、呋喃唑酮代谢 物、呋喃妥因代谢物、恩 诺沙星、土霉素/金霉素 /四环素(组合含量)、 五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
		19	海水 蟹		镉(以 Cd计)	孔雀石绿、氯霉素、呋喃 妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)		
		20	海水 鱼		恩诺沙 星	挥发性盐基氮、组胺、镉 (以Cd计)、孔雀石绿、 氯霉素、呋喃唑酮代谢物 、呋喃西林代谢物、土霉 素/金霉素/四环素(组合		

						含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
21			其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、镉(以Cd计)	
22		水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑	氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、联苯菊酯、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	
23			浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脲	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
24			热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、腈苯唑	噻虫胺、苯醚甲环唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清	
25		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑	地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
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:芝麻、花生)	酸价、黄曲霉毒素B ₁	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯醚甲环唑	仅花生检测黄曲霉毒素B ₁ 。
<p>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食品安全监督抽检实施细则(2022年版)中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定时,样品前处理按该标准附录B规定。</p>							

				<p>3. 可选项目选择原则：</p> <p>1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限制的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刚烷胺等药物，在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。</p> <p>2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，应注意：农药残留项目在GB2763标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法，兽药项目在GB31650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号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药）。</p> <p>3) 苯醚甲环唑仅限有判定限量的生干籽类样品可选。</p>																													
				<p>附表2</p> <p>2025年湖南省市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表</p> <table> <tr> <th>序号</th><th>食品亚类（二级）</th><th>食品品种（三级）</th><th>食品细类（四级）</th><th>自选抽检项目</th></tr> <tr> <td>1</td><td rowspan="7">畜禽肉及副产品</td><td>畜肉</td><td>其他畜肉</td><td>五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇</td></tr> <tr> <td>2</td><td rowspan="6">畜副产品</td><td>猪肝</td><td>恩诺沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、总砷（以As计）</td></tr> <tr> <td>3</td><td>牛肝</td><td>克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇</td></tr> <tr> <td>4</td><td>羊肝</td><td>克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇</td></tr> <tr> <td>5</td><td>猪肾</td><td>磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）</td></tr> <tr> <td>6</td><td>牛肾</td><td>恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇</td></tr> <tr> <td>7</td><td>羊肾</td><td>镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、</td></tr> </table>	序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	自选抽检项目	1	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2	畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、总砷（以As计）	3	牛肝	克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇	4	羊肝	克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇	5	猪肾	磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	6	牛肾	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	7	羊肾	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、
序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	自选抽检项目																													
1	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇																													
2		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、总砷（以As计）																													
3			牛肝	克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇																													
4			羊肝	克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇																													
5			猪肾	磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）																													
6			牛肾	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇																													
7			羊肾	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、																													

					沙丁胺醇	
		8	其他畜副产品	其他畜副产品	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
		9	禽副产品	鸡肝	恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
		10		其他禽副产品	氯霉素、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	
		11	禽肉	鸭肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		12		其他禽肉	恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氟苯尼考、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		13	蔬菜	鲜食用菌	镉（以Cd计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、总砷（以As计）	
		14		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
		15			菜豆	水胺硫磷、氧乐果、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、多菌灵、吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、噻虫胺
		16			刀豆	氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷
		17			豌豆	氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、克百威、铅（以Pb计）
		18		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅（以Pb计）、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、敌敌畏、镉（以Cd计）
		19	萝卜		铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、甲胺磷、水胺硫磷、甲拌磷、乐果、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
		20		马铃薯	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊	

							酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、对硫磷、镉（以Cd计）
			21		山药		铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威
			22		芋		铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
			23	瓜类蔬菜	冬瓜		氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
			24		黄瓜		阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威
			25		苦瓜		氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉
			26		丝瓜		氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
			27		西葫芦		氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏、甲拌磷、对硫磷
			28	茄果类蔬菜	番茄		氧乐果、毒死蜱、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、镉（以Cd计）
			29		黄秋葵		镉（以Cd计）、啶虫脒、氧乐果
			30		甜椒		噻虫胺、氧乐果、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、阿维菌素、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）
			31	鳞茎类蔬菜	葱		氧乐果、水胺硫磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、久效磷、对硫磷、苯醚甲环唑、铅（以Pb计）、甲胺磷、倍硫磷、镉（以Cd计）
			32		大蒜		氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、镉（以Cd计）
			33		青蒜		水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏
			34		蒜薹		氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅（以Pb计）

				35		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）
				36	水生类蔬菜	莲藕	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氧乐果、啉虫脒、镉（以Cd计）、克百威
				37	叶菜类蔬菜	大白菜	镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、乐果、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乙酰甲胺磷、啉虫脒
				38		甘薯叶	甲胺磷、氧乐果
				39		茼蒿	氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、克百威、毒死蜱
				40		蕹菜	氧乐果、腈菌唑、氟虫腈、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷
				41	芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以Cd计）、阿维菌素、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、联苯菊酯、啉虫脒、甲基异柳磷、克百威
				42		花椰菜	氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷
				43		结球甘蓝	氧乐果、甲胺磷、甲基异柳磷、灭线磷、乙酰甲胺磷、克百威
				44		芥蓝	虫螨腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脒、克百威
				45		青花菜	甲拌磷、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷
				46	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）
				47	水果类	柑橘类水果	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦
				48		橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、狄氏剂、多菌灵、2，4-滴和2，4-滴钠盐
				49		金橘	氧乐果、克百威、毒死蜱、水胺硫磷
				50		柚	联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、水胺硫磷、氯唑磷

甜瓜

				51	瓜果类水果	类	克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、烯酰吗啉
				52		西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷
				53		核果类水果	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、吡虫啉、溴氰菊酯、甲胺磷
				54		油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、敌敌畏、氧乐果、苯醚甲环唑
				55		杏	氧乐果、克百威、腈苯唑、氟硅唑
				56		李子	氧乐果、甲胺磷、多菌灵、敌敌畏
				57		樱桃	乐果、溴氰菊酯、苯醚甲环唑、辛硫磷
				58		枣	氧乐果、糖精钠（以糖精计）、多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
				59	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、甲胺磷、啉霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、辛硫磷、氧乐果、氯吡脘
				60		蓝莓	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威
				61		草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果
				62		浆果和其他小型水果	镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、敌百虫、戊唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				63		热带和亚热带水果	氧乐果、烯酰吗啉、灭多威、硫线磷、多菌灵、丙环唑
				64		火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果
				65		荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				66		龙眼	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏

					、甲胺磷
67			芒果		苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、噻虫胺、吡唑醚菌酯
68			柿子		水胺硫磷、克百威、涕灭威、辛硫磷
69			石榴		苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫
70			番石榴		氧乐果、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、敌敌畏
71		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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵
72			苹果		敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
73	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋		氯霉素、呋喃唑酮代谢物
74	豆类	豆类	豆类		铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2，4-滴和2，4-滴钠盐
75	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）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、螺螨酯
<p>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食品安全监督抽检实施细则2022年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定时，样品前处理按该标准附录B规定。</p> <p>3. 自选项目选择原则：</p> <p>1）氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限量的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刚烷胺等药物，在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。</p> <p>2）自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、当地舆情情况选择，如在本表自选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB2763标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法，兽药项目在GB31650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号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。</p>					

附件3

2025年湖南省市场监管局本级食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、偶氮甲酰胺
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮
				米粉	较高	铅（以Pb计）
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制品	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）
				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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁
				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
				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、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
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量
			煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘
		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
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠

							(以糖精计)、菌落总数
		食醋	食醋	食醋	一般		总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数
		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)、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-IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高		铅(以Pb计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般		谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般		铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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)、阿斯巴甜
		调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般		乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛

				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、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）	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				其他半固体调味料	一般	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）	
			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）、菌落总数	
				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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
			食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	

特殊工
艺食用

				盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铬（以Cr计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、总砷（以As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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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）、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）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌

熏煮香肠火腿 熏煮香肠火腿

					熟肉制品	制品	制品	高	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）、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）、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
			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、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、三聚氰胺、商业无菌
							发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、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、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
						乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、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（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	三聚氰胺、菌落总数
							稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群

				干酪 （奶酪） 、再制干酪	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、酵母、霉菌
				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、溴酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、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	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			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）、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌
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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌
			饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）、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）、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）、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	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）
				水产动物类罐头	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）
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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）、商业无菌
				蔬菜类罐头	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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
				食用菌罐头	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）、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	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）、阿斯巴甜、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）、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				速冻面食熟制品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调理食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	黄曲霉毒素B ₁
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

				速冻水果制品	速冻水果制品	一般	菌落总数、大肠菌群、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	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、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	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
					薯粉类	一般	铅（以Pb计）
					其他类	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）	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			14	茶叶及相关制品	茶叶	一般	铅（以Pb计）、氟、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊

							、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶		酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、氯酞酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚
		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			
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉			
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			
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）			
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、原麦汁浓度			
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖			
			果酒	果酒	较高	酒精度			
		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）			
				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）			
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）			
			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）
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、二氧化硫残留量
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）
				腌渍食用菌	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
	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、霉菌
				水果干制品	一般	铅（以Pb计）、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、霉菌、商业无菌

开心果

				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）	、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、霉菌
								其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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、商业无菌
								干蛋类	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							冰蛋类	冰蛋类	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）、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）、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、螨
								绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、螨
								赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨
								红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨
								冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、螨
								冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨

					方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、螨			
					其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、螨			
				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、沙门氏菌
								预制动物性水产干制品	较高	镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
						盐渍水产品	盐渍鱼	较高	组胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
							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）
							鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
							熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉（以Cd计）、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）、沙门氏菌
							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A1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	其他水产制	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）、沙门氏菌
				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
							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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二

						氧化硫残留量
			淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以A1计）
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）
	24	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以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、丙二醇、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
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）、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）、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）、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	糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌
		豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高
			非发酵性豆制品	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度
			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）、菌落总数
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

				28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	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B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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B ₁ 、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 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NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌
						营养补充品	营养补充品	辅食营养补充食品、辅食营养补充片、辅食营养补充剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、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M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 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	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、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NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
								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B ₁ 、维生素B ₂ 、维生

						素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐 饮 食 品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
				油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以Cr计）
		复合调味料（自制）	半固态调味料（自制）	火锅调味料（底料、蘸料）（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产及水产制品（自制）	水产及水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	高	铝的残留量（干样品，以Al计）、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生及其制品（自制）	较高	黄曲霉毒素B ₁
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	较高	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）
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

				单位消 毒)		
		其他餐 饮食品	焙烤食 品(餐 饮)	饼干 (餐 饮)	一般	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al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
				面包 (餐 饮)	较高	铝的残留量(干样品,以Al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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙酸及其钠盐、钙盐
			豆制品 (餐 饮)	非发酵 性豆制 品(餐 饮)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、铅(以Pb计)、丙酸及其钠盐、钙盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠
			肉制品 (餐 饮)	腌腊肉 制品 (餐 饮)	高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、氯霉素
				熏烤肉 制品 (餐 饮)	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As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)
				酱卤肉 制品 (餐 饮)	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
			凉菜类 (餐 饮)	酱腌菜 (餐 饮)	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)

						调味品 (餐饮)	其他调味品 (餐饮)	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、罂粟碱、吗啡、那可丁、可待因
							辣椒调料(餐饮)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)
						饮料 (餐饮)	现制饮料(餐饮)	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、柠檬黄(以柠檬黄计)、铅(以Pb计)、日落黄(以日落黄计)、亮蓝、胭脂红(以胭脂红计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、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)
			30	食品添加剂	食品添加剂	明胶	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
					食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
					食品添加剂	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
			31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							羊肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、沙丁胺醇、林可霉素、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、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
						鸭肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
						其他禽肉	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
						畜副产品	猪肝	高
						牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						羊肝	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						猪肾	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						羊肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						其他畜副产品	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素

其他禽

						副产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
				蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）
				鲜食用菌	鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、百菌清、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	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲
				芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
					菜薹	菜薹	较高	镉（以Cd计）、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果
					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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
					大白菜	大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫脒
					普通白菜	普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果
					芹菜	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、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
						油麦菜	较高		阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
						茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、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
							辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
							番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威
						豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭多威、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	吡虫啉、多菌灵、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

					根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威
						胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
						姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪
					水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）
			水产品	淡水产品	淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
					淡水虾	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
					淡水蟹	高	镉（以Cd计）	
				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、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
					海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
					海水蟹	高	镉（以Cd计）、氯霉素	
				贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	
				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、恩诺沙星	

					水果类	仁果类 水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
							梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
					核果类 水果	枣	枣	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	桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、氧乐果、吡虫啉
						油桃	油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
					柑橘类 水果	柑、橘	柑、橘	高	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
						柚	柚	高	联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵
						柠檬	柠檬	高	多菌灵、克百威、水胺硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦
						橙	橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、2，4-滴和2，4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂
					浆果和 其他小 型水果	葡萄	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡脞
						草莓	草莓	高	阿维菌素、烯酰吗啉、氧乐果
						猕猴桃	猕猴桃	高	多菌灵、氯吡脞
					热带和 亚热带 水果	香蕉	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清
						芒果	芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、

						吡唑醚菌酯、噻虫胺
				火龙果	高	甲胺磷、克百威、氧乐果
				荔枝	高	多菌灵、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
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈
				其他禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物
		豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2，4-滴和2，4-滴钠盐
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯醚甲环唑
附件4						
2025年湖南省市场监管局本级食品安全风险监测品种、项目表						
序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监测项目
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	香兰素、乙基香兰素
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	曲酸、三聚硫氰酸三钠盐、苯甲羟肟酸、硫脲、次磷酸钠（以次磷酸根计）、间苯二酚

					挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、玉米赤霉烯酮、硼酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
					其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
							发酵面制品	较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
							米粉制品	较高	镉（以Cd计）、米酵菌酸、硼酸
	2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油			高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、？）、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯（以2-MCPD计）、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）、乙基麦芽酚
					玉米油			高	脂肪酸组成、玉米赤霉烯酮、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽

									葱、?)、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯 (以2-MCPD计)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以3-MCPD计)	
							芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]葱、苯并[b]荧葱、?)、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯 (以2-MCPD计)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以3-MCPD计)	
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸 (C18:1T)、反式脂肪酸 (C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度 (270 nm)、脂肪酸乙酯 (棕榈酸乙酯、亚油酸乙酯、油酸乙酯、硬脂酸乙酯)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]葱、苯并[b]荧葱、?)、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯 (以2-MCPD计)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以3-MCPD计)	
							菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙	

									基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)	
							大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)	
							食用植物调和油	高	脂肪酸组成、黄曲霉毒素B ₁ 、玉米赤霉烯酮、游离棉酚、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、乙基麦芽酚	
							其他食用植物	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、	

					油 (半 精炼 、 全精 炼)		邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、乙基麦芽酚
	3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	3-氯-1,2-丙二醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			食醋	食醋	食醋	一般	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			酱类	酿造 酱	黄豆 酱、 甜面 酱等	一般	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、罗丹明B、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
			香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、苯并[a]芘
					辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	镉(以Cd计)、黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二氧化硫残留量、去甲乌药碱

其他

						香辛料调味品	较高	镉（以Cd计）、黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄、罗丹明B、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、去甲乌药碱	
					调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	鸡源性成分鉴定
							其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、碱性嫩黄、罗丹明B、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、二氧化硫残留量、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
						半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
							坚果与籽类的泥（酱）	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
							辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、酸性大红GR、柑橘红2号
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、碱性嫩黄、	

								酸性大红GR、柑橘红2号	
					其他半固体调味料	一般		黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、酸性大红GR、柑橘红2号	
					液体复合调味料	一般		3-氯-1，2-丙二醇	
					其他液体调味料	一般		3-氯-1，2-丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、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	
			4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、酸性红）、敌敌畏、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氧氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考
					熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、猪源性成分鉴定、马源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、安赛蜜、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星
					熟肉干制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、猪源性成分鉴定、马源性

						成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	合成着色剂（诱惑红）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、猪源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、鹅源性成分鉴定、甲醛
5	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	氯酸盐、高氯酸盐、氟苯尼考、硫氰酸钠（以硫氰酸根计）、纳他霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、钙
				调制乳	高	氯酸盐、高氯酸盐、氟苯尼考、钙
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	奶片、奶条等	高	氯酸盐、高氯酸盐、达氟沙星、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、诺氟沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、磺胺二甲嘧啶、磺胺类（总量）、钙
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	高氯酸盐、氯酸盐
				其他类饮用水	高	高氯酸盐、氯酸盐
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	棕榈烯酸/总脂肪酸、

						亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸、核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、三聚氰胺
			茶饮料	茶饮料	较高	高氯酸盐
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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
			调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、3-氯-1, 2-丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、二氧化硫残留量
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	动物源性成分鉴定（牛、羊、猪、鸡、鸭）、莱克多巴胺
				水产动物类罐头	一般	孔雀石绿、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜

				果蔬罐头	水果类罐头	较高	安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量		
					蔬菜类罐头	较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量		
					食用菌罐头	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量		
					其他罐头	其他罐头	一般	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量	
			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	单核细胞增生李斯特氏菌
			11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）
							速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）
						速冻	速冻调理	速冻调理	一般

			调制食品	肉制品	肉制品		(牛)、动物源性成分鉴定(羊)、动物源性成分鉴定(猪)、动物源性成分鉴定(鸡)、动物源性成分鉴定(鸭)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)
			速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	玉米赤霉烯酮、伏马毒素B ₁ 、B ₂ 之和
	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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、苯并[a]芘、水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铝的残留量(以Al计)
	13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、喹啉黄、安赛蜜、二氧化硫残留量
				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	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、喹啉黄
	14	茶叶及相	茶叶	茶叶	绿茶、红	一般	铜、合成着色剂(柠

					关制 品			茶、 乌龙 茶、 黄 茶 白茶 、黑 茶、 花 茶 、袋 泡茶 、紧 压茶		檬黄、日落黄)、氟 虫腈、丙环唑、二硫 代氨基甲酸盐、蒽醌 、高氯酸盐、氯酸盐
						含茶 制品 和代 用茶	代用 茶	代用 茶	一般	镉（以Cd计）、二氧 化硫
			15	酒类	蒸馏 酒	白酒	白酒 、白 酒 （液 态 ）、 白酒 （原 酒）	高		固形物、总酸、总酯 、酸酯总量、己酸乙 酯、乙酸乙酯、邻苯 二甲酸二丁酯（ DBP）、邻苯二甲酸二 （2-乙基）己酯（ DEHP）、纽甜、甜菊 糖苷、瑞鲍迪苷A、阿 斯巴甜、阿力甜、安 赛蜜
					发酵 酒	葡萄 酒	葡萄 酒	较高		干浸出物、邻苯二甲 酸二丁酯（DBP）、纽 甜、合成着色剂（苋 菜红）
					其他 酒	配制 酒	以蒸 馏酒 及食 用酒 精为 酒基 的配 制酒	较高		邻苯二甲酸二丁酯（ DBP）、邻苯二甲酸二 （2-乙基）己酯（ DEHP）、西地那非、 豪莫西地那非、硫代 艾地那非、他达拉非 、育亨宾、二硫代去 甲基卡巴地那非、那 非乙酸、去甲基卡 巴地那非、去甲基他 达拉非、安赛蜜、纽 甜
			16	蔬菜 制品	蔬菜 制品	酱腌 菜	酱腌 菜	较高		安赛蜜、二氧化硫残 留量、合成着色剂 （柠檬黄、日落黄）

				食用 菌制 品	干制 食用 菌	一般	草甘膦、多菌灵、二 氧化硫残留量、铝的 残留量（干样品，以 Al计）、镁（Mg）		
					腌渍 食用 菌	一般	二氧化硫残留量、乙 二胺四乙酸二钠		
			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	安赛蜜、乙二胺四乙 酸二钠、二氧化硫残 留量
						水果 干制 品	水果 干制 品 （含 干枸 杞）	一般	灭幼脲、双甲脒、苯 醚甲环唑、二氧化 硫残留量
			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	黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、二 氧化硫残留量
							其他 炒货 食品 及坚 果制 品	一般	黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、二 氧化硫残留量
			19	蛋制 品	蛋制 品	再制 蛋	再制 蛋	较高	铜、恩诺沙星、氧氟 沙星、金刚烷胺、氟 苯尼考、甲硝唑、氟 虫腓、氯霉素、磺胺 类（总量）、呋喃唑 酮代谢物、甲氧苄啶
			20	食糖	食糖	食糖	白砂 糖	一般	蔗糖分、还原糖分
							绵白 糖	一般	总糖分、还原糖分

				赤砂糖	一般	总糖分、还原糖分、蔗糖分			
				红糖	一般	总糖分、还原糖分、蔗糖分、二氧化硫残留量			
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分			
					冰片糖	一般	二氧化硫残留量		
					其他糖	一般	总糖分、二氧化硫残留量		
				21	水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	较高
			熟制动物性水产制品				熟制动物性水产制品	高	二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
			22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、米酵菌酸
							其他淀粉制品	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、米酵菌酸
			23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、富马酸二甲酯、氨基脲、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
						月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）

发酵 腐乳

				24	豆制品	豆制品	性豆制品	、豆豉、纳豆等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、蜡样芽胞杆菌
							非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）
								腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、硼酸、甲醛、合成着色剂（日落黄）、二氧化硫残留量
				25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、高果糖淀粉糖浆、麦芽糖、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、链霉素、双氢链霉素
				26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	软胶囊壳中的铬、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、托拉塞米、双醋酚丁、酚妥拉明、特拉唑嗪、育亨宾、妥拉唑林、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
				27	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	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、壬基酚、双酚A、T-2毒素、香兰素、蜡样芽胞杆菌

							辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品		
					婴幼儿辅助食品	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	安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、乙二胺四乙酸二钠、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）
					营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	蛋白质、脂肪
				28	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）	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	氯酸盐、高氯酸盐、三氯丙醇及其酯之和（以3-MCPD计）、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯（以2-MCPD计）、缩水甘油酯（以缩水甘油计）
						较大婴儿	乳基较大	高	氯酸盐、高氯酸盐、三氯丙醇及其酯之和

					配方食品	婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品		(以3-MCPD计)、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)
					幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	氯酸盐、高氯酸盐、三氯丙醇及其酯之和(以3-MCPD计)、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)
		29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	较高	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、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
				肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、合成着色剂(胭脂红)、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)
				饮料(自制)	饮料(自制)	其他饮料(自制)	高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				餐饮食品(外卖配送)	餐饮食品(外卖配送)	餐饮食品(外卖配送)	高	单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

淀粉 其他 凉皮

					制品 (自制)	淀粉 制品 (自制)	类 (自制)	高	硼酸、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)
					焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点 (自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
			30	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、利巴韦林
							牛肉	高	猪源性成分鉴定、牛源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、利巴韦林
							羊肉	高	猪源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、氧氟沙星、诺氟沙星、利巴韦林
							其他畜肉	高	氧氟沙星
						禽肉	鸡肉	高	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、金刚烷胺
							鸭肉	高	氧氟沙星、金刚烷胺
							其他禽肉	高	氧氟沙星、诺氟沙星
						畜副产品	猪肝	高	氧氟沙星、培氟沙星
							羊肝	高	氧氟沙星
							猪肾	高	氧氟沙星
							牛肾	高	氧氟沙星

						羊肾	高	氧氟沙星
						其他畜副产品	高	氧氟沙星、诺氟沙星
					禽副产品	鸡肝	高	氧氟沙星、金刚烷胺、金刚乙胺
						其他禽副产品	高	氧氟沙星、诺氟沙星、金刚烷胺
				蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、氯吡脘、尿素
				水产品	淡水产品	淡水鱼	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐（MS-222）、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
								丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐（MS-222）、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、氧氟沙星、诺氟沙星
						淡水蟹	高	氧氟沙星
					海水产品	海水鱼	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐（MS-

						222)、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、氧氟沙星、培氟沙星
				海水 虾	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐（MS-222）、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、二氧化硫残留量、诺氟沙星
				海水 蟹	高	诺氟沙星
			贝类	贝类	高	氧氟沙星、麻痹性贝类毒素（PSP）、腹泻性贝类毒素（DSP）、失忆性贝类毒素（ASP）
			其他水产品	其他水产品	高	氧氟沙星、诺氟沙星
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	沙门氏菌、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲矾霉素、多西环素、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类（总量）
				其他禽蛋	高	恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲矾霉素、多西环素、甲硝唑、金刚烷胺、磺胺类（总量）
一、项目服务要求						

			<p>1.1 抽检方式和要求</p> <p>（1）除特殊要求外，一般要求随机抽样，应尽量采集监测区域中不同地域或不同食品经营单位的样品。具体抽样地点分布及要求根据采购人制定的工作方案执行。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）抽样办法：中标机构抽检人员按照采购人的部署，并根据新田县食品安全抽样检验实施方案规定的采样方法及采样数量抽取样品，并负责样品的运输和保管。</p> <p>（3）中标机构根据采购人要求负责提供每次抽样所需的工具，包括但不限于抽样车辆、抽样终端（手机或平板）、便携式无线打印机、抽样执法记录仪、食品密封袋、封条等，完成并积极配合抽检工作。其中抽样终端（手机或平板）、抽样执法记录仪数量应不少于抽样人员数量，便携式蓝牙打印机应不少于抽样人员数量的50%，抽样车辆应不少于抽样人员数量的40%。</p> <p>（4）依法检验：中标机构必须依法依规依程序开展检验检测工作。须按照政府市场监督管理局监督抽检实施方案组织检验检测工作。</p> <p>（5）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，及时将检测结果报采购人。将检验结果及时上传至国家食品安全抽样检验信息系统。</p> <p>（6）中标机构需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨等，并提出合理化建议。按采购人需求，配合开展新闻发布等应对媒体的相关工作。</p> <p>（6）若采购方对编制方案抽样检验、数据报送等有新规定，中标方应遵从新规定。</p> <p>（7）结果运用：确保检验检测结果科学规范、客观公正、真实有效，不得出具虚假检验报告，做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>1.2 质量考核验收标准</p> <p>中标机构按要求完成全部抽检服务任务并通过采购方组织的督查考核；根据采购方的要求提交总结报告等材料。</p> <p>1.3 应急工作的实施</p> <p>根据采购人需求，在应急检验处理情况下，以问题导向为原则，双方主要负责人协商临时检验方案，中标机构应积极配合采购人开展</p> <p>二、其它要求：</p> <p>2.1 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</p>
--	--	--	---

			<p>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>2.2依法检验：供应商必须依法依规依程序开展检验检测工作。中标方须按照政府市场监督管理局监督抽检实施方案组织检验检测工作。</p> <p>2.3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，及时将检测结果报采购人。</p> <p>2.4结果运用：确保检验检测结果科学规范、客观公正、真实有效，不得出具虚假检验报告；按采购人要求，做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>三、质量保证期：按照国家相关的规定和行业要求提供质量保证。</p> <p>四、工期及验收</p> <p>4.1服务时间：从签订合同之日起至2025年12月30日。</p> <p>4.2实施地点：采购人指定地点。</p> <p>4.3验收要求：按国家验收标准验收，如果没有国家验收标准的，按行业验收标准验收。</p>
--	--	--	---

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	2025年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测	1	技术要求	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	合同	商务	<p>一、政府采购合同协议书</p> <p>采购合同编号</p> <p>： 采购人（全称）： 新田县市场监督管理局（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>

		<div>1. 项目信息</div> <div>(1) 采购项目名称： 2025年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测</div> <div>(2)</div> <div>(3) 采购计划编号： 新田财采计[2025]008号</div> <div>(4)</div> <div>(5) 项目内容：</div> <div>(6) 项目负责人：</div> <div>。2. 合同金额</div> <div>(1) 合同金额小写：</div> <div>大写：</div> <div>(2) 具体标的见附件。</div> <div>(3) 合同价格形式：_。3. 履</div> <div>行合同的时间、地点及方式</div> <div>起始日期：_年_月_日，完成日期：_年_月_日。总日历天数：_天。</div> <div>地点：</div> <div>方式：</div> <div>4. 付款：</div> <div>1、</div> <div>2、_。</div> <div>5. 解决合同纠纷方式</div> <div>首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：</div> <div><input type="checkbox"/> 提请仲裁？ <input type="checkbox"/> 向人民法院提起诉</div> <div>讼6. 组成合同的文件</div> <div>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：</div> <div>(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</div> <div>(2) 本合同协议书</div> <div>(3) 中标通知书</div> <div>(4) 投标文件</div> <div>(5) 政府采购合同专用条款</div>
--	--	--

		<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. 合同份数</p> <p>本合同一式_份，采购人执_份，供应商执_份，均具有同等法律效力</p> <p>。合同订立时间：_年_月_日</p> <p>合同订立地点：</p> <p>附件：具体标的明细、分包合同等</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</p> <p>真：</p> <p>开 户 银 行：</p> <p>账 号：</p> <p>第二节 政府采购合同通用条款</p> <p>款</p> <p>1. 定义</p> <p>1.1合同当事人</p> <p>(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购方式向供应商购买货物、服务的国家机关、事业单位、团体组织。本次采购的甲方名称、地址见【政府采购合同专用条款】。</p> <p>(2) 供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动而取得中标结果，并向采购人提供货物、服务的法人、其他组织或者自然人。</p> <p>1.2本合同下列术语应解释为：</p> <p>(1) “合同”系指甲乙双方签署的、政府采购合同协议书中载明的甲乙双方所达成</p>
--	--	---

		<p>的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。</p> <p>(2) “合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。</p> <p>(3) “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。</p> <p>(4) “服务”系指根据合同规定，乙方应提供的技术、管理和其它服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其它义务。</p> <p>(5) “合同条款”系指本合同及其附件、补充文件约定的全部条款。</p> <p>(6) “项目现场”系指本合同项下货物安装、运行的现场，其名称见【政府采购合同专用条款】。</p> <p>2. 合同的适用范围</p> <p>2.1 本合同条款适用于没有被本合同其他部分的条款所取代的范围。</p> <p>合同内容根据招标文件、投标文件而确定。</p> <p>3. 合同标的及金额</p> <p>3.1 合同标的及金额应与中标结果一致。</p> <p>8.1 乙方负责办理将货物运抵本合同第5.1条规定的交货地点的一切运输事项，相关费用应包括在合同总价中。</p> <p>8.2 乙方应向保险公司投保以甲方为受益人的发运合同货物发票金额的110%运输一切险。</p> <p>9. 质量标准和保证</p> <p>9.1 质量标准</p> <p>(1) 本合同下交付的货物应符合招标文件第四章“技术规格、参数与要求”所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国有关机构发布的最新版本的标准。</p> <p>(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。</p> <p>(3) 乙方所出售的货物还应符合国家有关安全、环保、卫生之规定。</p> <p>9.2 保证</p> <p>(1) 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于【政府采购合同专用条款】规定或乙方承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。</p>
--	--	---

		<p>(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。</p> <p>(3) 乙方收到通知后应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。</p> <p>(4) 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的</p> <p>，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。</p> <p>(5) 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。</p> <p>10. 权利瑕疵担保</p> <p>10.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。</p> <p>10.2 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。</p> <p>10.3 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。</p> <p>11. 知识产权保护</p> <p>4. 合同价款</p> <p>4.1 具体合同价款见本合同第3.1条。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其它任何费用。</p> <p>5. 履行合同的时间、地点和方式</p> <p>5.1 乙方应当在甲方确定的时间、指定的地点履行合同，具体的交货时间、地点和方式见【政府采购合同专用条款】。</p> <p>5.2 乙方提供服务的应当在甲方指定的时间和地点完成服务项目。</p> <p>6. 货物的验收</p> <p>6.1 甲方在收到乙方交付的货物后应当及时组织验收。</p> <p>6.2 货物的表面瑕疵，甲方应在验收时当面提出；对质量问题有异议的应在安装调试后十个工作日内提出。</p> <p>6.3 在验收过程中发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切费用和损失。</p> <p>6.4 甲方在乙方按合同规定交货或安装、调试后，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应承担因此给乙方造成的直接损失。</p> <p>6.5 甲方对货物进行检查验收合格后，应当收取发票并在《交货验收单》上签署验收意见及加盖单位印章。</p>
--	--	---

		<p>6.6 大型或者复杂的货物采购项目，甲方可以邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作，并由其出具验收报告单。</p> <p>6.7 乙方提供的进口产品，乙方应出示中华人民共和国进出口商品检验部门出具的检验证书（招标文件第五章采购需求另有约定的除外）。</p> <p>7. 货物包装要求</p> <p>7.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。由于包装防护措施不妥而引起的损坏、丢失由乙方负责。</p> <p>7.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。</p> <p>8. 运输和保险</p> <p>8.1 乙方负责办理将货物运抵本合同第5.1条规定的交货地点的一切运输事项，相关费用应包括在合同总价中。</p> <p>8.2 乙方应向保险公司投保以甲方为受益人的发运合同货物发票金额的110%运输一切险。</p> <p>9. 质量标准和保证</p> <p>9.1 质量标准</p> <p>(1) 本合同下交付的货物应符合招标文件第四章“技术规格、参数与要求”所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国有关机构发布的最新版本的标准。</p> <p>(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。</p> <p>(3) 乙方所出售的货物还应符合国家有关安全、环保、卫生之规定。</p> <p>9.2 保证</p> <p>(1) 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于【政府采购合同专用条款】规定或乙方承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。</p> <p>(2) 在保证保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。</p> <p>(3) 乙方收到通知后应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。</p> <p>(4) 在保证保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。</p> <p>(5) 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和</p>
--	--	---

		<p>费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。</p> <p>10. 权利瑕疵担保</p> <p>10.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。</p> <p>10.2 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。</p> <p>10.3 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。</p> <p>11. 知识产权保护</p> <p>11.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。</p> <p>11.2 甲方使用乙方提供的货物对第三人构成侵权的，应当由乙方承担全部法律责任，给甲方造成损害的，乙方应当承担赔偿责任。</p> <p>11.3 甲方委托乙方开发的产品，甲方享有知识产权，未经甲方许可不得转让任何第三人。</p> <p>12. 保密义务</p> <p>12.1 甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，双方均有保密义务。</p> <p>13. 合同价款支付</p> <p>13.1 验收合格后，乙方出具正规发票给甲方，凭甲方开具的《政府采购合同验收报告单》办理合同价款结算手续。</p> <p>13.2 合同价款构成中应当由财政支付的部分，甲方应当在货物验收合格后的十五个工作日内向国库管理部门申请支付，经国库管理部门审核后直接支付给乙方。</p> <p>13.3 合同价款构成中应当由甲方自行支付的部分，甲方应当在货物验收合格后十五个工作日内支付。</p> <p>13.4 支付合同价款时，一律不向乙方以外的任何第三方办理付款手续。开户行和账号以签订的政府采购合同为准，如果乙方要求变更，则乙方必须提供加盖了财务专用章、法定代表人签字的证明文件，报经甲方审查同意。</p> <p>13.5 合同价款支付方式和条件在【政府采购合同专用条款】中另有规定。</p> <p>14. 乙方应提供的服务</p> <p>14.1 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起发运。</p> <p>14.2 乙方还应提供下列服务：</p>
--	--	---

		<p>(1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；</p> <p>(2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；</p> <p>(3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；</p> <p>(4) 在制造商或项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对甲方操作人员进行培训；</p> <p>(5) 【政府采购合同专用条款】规定由乙方提供的其他服务。</p> <p>14.3 乙方提供的服务的费用应包含在合同价款中，甲方不再另行支付。</p> <p>15. 违约责任</p> <p>15.1 质量瑕疵的补救措施和索赔</p> <p>(1) 如果乙方提供的产品不符合质量标准或存在产品质量缺陷，而甲方在合同条款第9条或合同的其他条款规定的检验、安装、调试、验收和质量保证期内，根据法定质量检测部门出具的检验证书向乙方提出了索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或几种方式结合起来解决索赔事宜：</p> <p>①乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。</p> <p>②根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低货物的价格。</p> <p>③乙方应在接到甲方通知后七日内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和更换件的质量保证期。</p> <p>(2) 如果在甲方发出索赔通知后十日内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。</p> <p>。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十日内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额或者没收质量保证金，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。</p> <p>15.2 迟延交货的违约责任</p> <p>(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意迟延交货时间或延期提供服务。</p> <p>(2) 除本合同第20条规定情况外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周（一周按七天计算，不足七日按一周计算）赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可以终止合同。</p> <p>(3) 如果乙方迟延交货，甲方有权终止全部或部分合同，并依其认为适当的条件和方</p>
--	--	--

		<p>法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。</p> <p>16. 合同的变更</p> <p>16.1 在合同履行过程中，甲、乙双方可就合同履行的时间、地点和方式等协商进行变更。协商一致后，双方应签订书面的补充协议。</p> <p>16.2 在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款百分之十的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。</p> <p>16.3 除双方签署书面协议，并成为合同不可分割的一部分外，本合同条件不得有任何变更。</p> <p>17. 合同中止与终止</p> <p>17.1 合同的中止</p> <p>(1) 合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行；</p> <p>(2) 合同履行过程中因供应商就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部门责令中止的，应当中止合同的履行。</p> <p>17.2 合同的终止</p> <p>(1) 合同因有效期限届满而终止；</p> <p>(2) 乙方未能依照本合同约定条件履行合同，已构成根本性违约的，甲方有权终止本合同，并追究乙方的违约责任。</p> <p>(3) 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。</p> <p>(4) 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》规定由有关部门追究其法律责任。</p> <p>(5) 如果合同的履行将损害国家利益或社会公共利益，甲方有权终止合同的履行，给乙方造成损失的予以相应补偿。</p> <p>18. 合同转让和分包</p> <p>18.1 乙方不得以任何形式将合同转包。</p> <p>18.2 乙方未在投标文件中说明，不得将合同的非主体、非关键性工作分包给他人。</p> <p>19. 不可抗力</p> <p>19.1 不可抗力是指合同双方不可预见、不可避免、不可克服的自然灾害和社会事件。</p> <p>19.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。</p>
--	--	---

遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

20. 解决争议的方法

20.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行合同过程中所发生的或与合同有关的一切争端。如从协商开始后十日内仍不能解决，可以向财政部门提请调解。

20.2 调解不成可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

20.3 如仲裁或诉讼事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同的其它部分应继续执行。

21. 法律适用

21.1 本合同适用中华人民共和国现行法律、行政法规和规章，如合同条款与法律、行政法规和规章不一致的，按照法律、行政法规和规章修改本合同。

22. 通知

22.1 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续，

22.2 通知以送到之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

24. 合同生效

24.1 本合同在合同双方签字盖章后生效。

第三节 政府采购合同专用条款

本章第二节 第 9.2（1）项	质量保证期	按合同约定
本章第二节 第 9.2（3）项	响应时间	按合同约定
本章第二节 第13.5款	合同价款支付方式和条件	按合同约定
本章第二节 第 14.2（6）项	乙方提供的其他服务	<u>详见采购需求。</u>
本章第二节	合同未尽事项	<u>甲乙双方协商解决</u>

			第23.1款		
2	商务要求	商务	<p>一、合同期、付款方式要求：</p> <p>1、合同履行期：签订合同之日起到2025年12月30号止。</p> <p>2、付款方式：以财政资金拨付到账为准。</p> <p>3、质保期：一年。</p> <p>二、采购及售后服务要求：</p> <p>1、产品运输、保险及保管要求：</p> <p>（1） 中标人负责产品运输至验收合格的全部运输、保管工作，包括所产生的一切材料费、工具费、人工费、手续费、差旅费、食宿费和加班费等，由于搬运、装卸、吊装及运输、保管不当造成的各种事故责任和损失由中标人承担。</p> <p>（2） 中标人供应的全部产品均应按标准保护措施进行包装。该包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈、防污染和防野蛮装卸，确保产品安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的产品锈蚀、损坏和损失均由中标人承担。</p> <p>（3） 每件包装箱内应附一份详细装箱单和质量合格证。中标人负责其派出的运输、安装、调试人员的人身意外保险。</p> <p>2、技术支持和服务要求：</p> <p>（1） 需提供7x24小时的技术咨询服务。</p> <p>（2） 电话咨询：中标人应当为采购人提供技术援助电话，解答采购人在使用中遇到的问题，及为采购人提出解决问题的建议。</p> <p>（3） 现场响应：采购人遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，中标人应在2小时内到达现场进行处理，确保产品正常工作；无法在8小时内解决，应在12小时内提供备用产品，使采购人能够正常使用。质保期内因售后服务不及时而成重大损失和影响的，中标人应当对采购人予以足额赔偿并采取措施消除影响。</p> <p>（4） 技术升级：质保期内，如果中标人和制造商的产品技术升级，中标人应及时通知采购人，如采购人有相应要求，中标人和制造商应对采购人购买的产品进行升级服务。</p> <p>3、人员培训要求：</p>		

		<p>(1) 中标人应提供培训方案。按采购人指定负责培训操作管理及维护人员，达到熟练掌握产品性操作技能及排除一般故障的程度。</p> <p>(2) 项目完成后，中标人应将项目有关的全部资料，包括产品资料、说明书、技术文档及采购人要求的相关资料等，移交采购人。</p> <p>4、验收标准：</p> <p>(1) 项目验收国家有强制性规定的，按国家规定执行，验收费用由中标人承担，验收报告作为申请付款的凭证之一。</p> <p>(2) 验收过程中产生纠纷的，由质量技术监督部门认定的检测机构检测，如为采购人原因造成的，由采购人承担检测费用；否则，由中标人承担。</p> <p>(3) 项目验收不合格，由中标人返工直至合格，有关返工、再行验收，以及给采购人造成的损失等费用由中标人承担。</p> <p>5、质量保证：</p> <p>(1) 中标人提供的产品应是全新、未使用过的原装正品，符合国家质量检测标准，具有出厂合格证或国家鉴定合格证。</p> <p>(2) 所有设备的质保期按国家相关规定执行，质保期从验收合格之日开始计算。</p> <p>6、售后服务：</p> <p>(1) 质保期自验收合格之日起算，质量保证期内由中标人对产品实行的包修、包换、包退，并负责承担因产品质量问题发生故障的维修及人工材料费用。中标人承诺包修、包换、包退的标准高于国家三包政策的，按中标人承诺标准执行；低于国家三包政策的，按国家三包政策执行。在产品的质量保证期内，中标人应对由于设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何不足、损坏或故障负责，费用由中标人承担。</p> <p>(2) 在免费质量保修期内，如产品自身原因而出现质量问题，中标人应承诺全额免费维修或退换；如确属采购人人为原因损坏，须无条件维修或退换，但采购人应给与合理费用。在保修服务期内需要维修或维护的，中标人应按照本条约定时间派人检查和维修，并确保优质服务和质量合格且能正常使用。</p> <p>(3) 投标人所投产品在质保期内如有问题时，中标人必须立即响应并作出相应的处理。</p> <p>三、其他要求：</p> <p>1、交货方式：中标供应商将货物免费运至交货地点并安装调试直至验收合格。中标供应商承担验收前的一切风险、责任和费用。</p> <p>2、为确保投标产品质量的可靠信，中标单位应当在中标后（签订合同前）提供招标文件要求的所有的检测报告原件给采购人核验。</p> <p>3、本项目采用费用包干方式建设，投标人可在投标前实地勘查现场，并根据项目要求和现场情况，详细列明项目所需的设备（软件开发）及材料购置，以及产品运输保险保管、项目安装调试、试运行测试通过验收、培训、质保期免费保修维护等所有人工、管理、财务等所有费用，如一旦中标，在项目实施中出现任何遗漏，均由中标人免费提供，采购人不再</p>
--	--	--

			<p>支付任何费用。</p> <p>4、供应商在投标前，如需踏勘现场，有关费用自理，踏勘期间发生的意外自负。</p> <p>5、知识产权：中标人必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用投标货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任应由中标人承担。</p> <p>6、中标公示后10个工作日内中标人必须签订合同、如不能签订合同视为放弃中标资格。投标报价包含招标代理费、及评标费等。</p> <p>对于上述项要求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。</p>
--	--	--	---

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	合同	商务	否	无	无
2	商务要求	商务	否	无	无

异常报价

谈判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，应当要求其在谈判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，谈判小组应当将其作为响应无效处理。