

创建国家食品安全城市  
食品抽样检测服务项目

# 招 标 文 件

招标编号：建安政采公字（2018）8号

招标人：许昌市建安区食品药品监督管理局

代理机构：智远工程管理有限公司

日 期：二〇一八年五月

## 目 录

招标公告.....	3
第一章 投标须知.....	5
投标人须知前附表.....	5
一、总 则.....	8
二、基本情况.....	8
三、招标文件.....	8
四、投标文件.....	9
五、评标机构.....	12
六、开标.....	12
七、评标、定标.....	13
八、授予合同.....	15
九、其 它.....	15
第二章 合同条款.....	16
第三章 检测要求及服务范围.....	20
第四章 投标文件格式.....	23
第五章 评分办法.....	91

## 招标公告

### 建安政采公字（2018）8号

### 创建国家食品安全城市食品抽样检测项目

### 公开招标公告（二次）

#### 一、项目概况

- 1、项目编号：建安政采公字（2018）8号。
- 2、项目名称：创建国家食品安全城市食品抽验检测项目
- 3、采购单位：许昌市建安区食品药品监督管理局。
- 4、采购需求：详见招标文件
- 5、项目预算：3150000.00元。
- 6、最高限价：3150000.00元。
- 7、服务期限：以合同约定为准。

#### 二、供应商须知

- 1、必须具备《政府采购法》第22条规定的条件；
- 2、投标文件中须提供以下资料：
  - （1）营业执照证明文件；
  - （2）财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；
  - （3）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；
  - （4）参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；
- 3、在中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，有良好的商业信誉和完善的售后服务体系；
- 4、投标人须设有独立实验室，具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果；具备采样、送样能力，并有专业的采样队伍及检测队伍，具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备；
- 5、具有食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认证证书（CMA），且证书合法有效；
- 6、具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果；
- 7、具有由投标人注册地或项目所在地检察机关出具的行贿犯罪档案查询结果证明（有效期内）；
- 8、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目投标；
- 9、本项目不接受联合体投标；
- 10、法律、行政法规规定的其他条件。

#### 三、投标人报名须知

- 1、时间：2018年5月17日至2018年5月23日。
- 2、报名方式：网上报名，持CA数字认证证书，登录【全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）】“系统用户注册”入口（<http://221.14.6.70:8088/ggzy/eps/public/RegistAllJcxx.html>）进行免费注册登记（详见“常见问题解答-诚信库网上注册相关资料下载”）；

#### 四、获取招标文件须知

##### （一）网上下载招标文件

在报名截止时间前均可登录【全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）】“投标人/供应商登录”入口（<http://221.14.6.70:8088/ggzy/>）自行下载招标文件（详见“常见问题解答-交易系统操作手册”）。

（二）未通过《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》下载招标文件的投标人,拒收其递交的投标文件。

#### 五、投标须知

1、**投标截止及开标时间：2018年6月7日9:30分。**

2、地点：建安区新元大道兴业大厦4楼4167室。

#### 六、发布公告媒介

本次招标公告同时在《中国政府采购网》、《河南省政府采购网》、《许昌市政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》发布。

#### 七、公告期限

本招标公告自发布之日起公告期限为5个工作日。

#### 八、联系方式

招 标 人：许昌市建安区食品药品监督管理局

联 系 人：姜永卓

联系电话：13569950819

地 址：许昌市建安区尚集镇107国道许开路交叉口

招标代理机构：智远工程管理有限公司

联 系 人：康栋

联系电话：18738188207

地 址：郑州市高新区莲花街11号纽科企业1号楼A座4层

# 第一章 投标须知

## 投标人须知前附表

序号	条款名称	编列内容
1	招标人	名称：许昌市建安区食品药品监督管理局 联系人：姜永卓 联系电话：13569950819 地址：许昌市建安区尚集镇 107 国道许开路交叉口
2	招标代理机构	招标代理机构：智远工程管理有限公司 联系人：康栋 联系电话：18738188207 地址：郑州市高新区莲花街 11 号纽科企业 1 号楼 A 座 4 层
3	项目名称	创建国家食品安全城市食品抽样检测项目
4	资金来源	政府资金
5	出资比例	100%
6	资金落实情况	已落实
7	招标范围	拟选取 5-6 家检验机构，承担本区域招标人指定的抽检业务。
8	服务有效期	以合同约定为准
9	投标人资格要求	<p>1、必须具备《政府采购法》第 22 条规定的条件；</p> <p><b>2、投标文件中须提供以下资料：</b></p> <p>（1）营业执照证明文件；</p> <p>（2）财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；</p> <p>（3）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；</p> <p>（4）参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；</p> <p>3、在中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，有良好的商业信誉和完善的售后服务体系；</p> <p>4、投标人须设有独立实验室，具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果；具备采样、送样能力，并有专业的采样队伍及检测队伍，具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备；</p> <p>5、具有食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认证证书（CMA），且证书合法有效；</p> <p>6、具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果；</p> <p>7、具有由投标人注册地或项目所在地检察机关出具的行贿犯罪档案查询结果证明（有效期内）；</p> <p>8、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标</p>

序号	条款名称	编列内容
		人，不得同时参加本项目投标； 9、本项目不接受联合体投标； 10、法律、行政法规规定的其他条件。
10	分包	不允许。
11	采购预算金额	315 万元。
12	构成招标文件的其他材料	招标文件所作的澄清、修改（如有），构成招标文件的组成部分。
13	投标截止时间	2018 年 6 月 7 日
14	投标有效期	投标截止期后 60 日历天
15	投标保证金	<p>金额：人民币：叁万壹仟伍佰元整（31500.00 元）</p> <p>截止时间：同开标时间</p> <p>1、投标保证金的递交方式：银行转帐、银行电汇（均需从投标人的基本账户汇出），不接受以现金方式缴纳的投标保证金。凡以现金方式缴纳投标保证金而影响其投标结果的，由投标人自行负责。使用银行转帐形式的，于截止时间前通过投标人基本账户将款项一次足额递交、成功绑定，以收款人到账时间为准，在途资金无效，视为未按时交纳。同时投标人应承担节假日银行系统不能支付的风险。</p> <p>2、投标保证金缴纳方式：</p> <p>2.1 投标人网上报名后，登录 <a href="http://221.14.6.70:8088/ggzy">http://221.14.6.70:8088/ggzy</a> 系统，依次点击“会员向导”→“参与投标”→“费用缴纳说明”→“保证金缴纳说明单”，获取缴费说明单，根据每个标段的缴纳说明单在缴纳截止时间前缴纳；</p> <p>2.2 成功缴纳后重新登录前述系统，依次点击“会员向导”→“参与投标”→“保证金绑定”→“绑定”进行投标保证金绑定。</p> <p>2.3 投标人要严格按照“保证金缴纳说明单”内容缴纳、成功绑定投标保证金，未绑定标段的投标保证金，视为未按时交纳。并将缴纳凭证“许昌市建安区公共资源交易中心保证金缴纳回执”附于投标文件中，同时在开标现场提供一份，以备查询。</p> <p>2.4 每个投标人每个项目每个标段只有唯一缴纳账号，切勿重复缴纳或错误缴纳。</p> <p>3、未按上述规定操作引起的无效投标，由投标人自行负责。</p> <p>4、汇款凭证无须备注项目编号和项目名称。</p> <p>5、出现以下情形造成的投标保证金无效，由投标人自行负责。</p> <p>(1) 投标保证金未从投标人的基本账户转出；</p> <p>(2) 投标保证金未按照招标文件划分的标段依次转账。</p> <p>6、《保证金缴纳绑定操作指南》获取方法：</p>

序号	条款名称	编列内容
		<p>登录全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）系统-组件下载-《保证金缴纳绑定操作指南》</p> <p>注意事项：1、因投标人的原因无法及时退还投标（竞买）保证金、滞留三年以上的，投标（竞买）保证金上缴财政。</p> <p>2、自文件发布之日起，投标人需进行基本户备案，已备案的基本户开户银行、账户发生变化的，须重新办理备案手续。备案后方可提交投标（竞买）保证金。</p> <p>3、基本户备案流程：投标人登录注册网址：  <a href="http://221.14.6.70:8088/ggzy/">http://221.14.6.70:8088/ggzy/</a>，进行系统用户注册，在注册流程中“银行账户”环节，增加“账户类别-基本账户”，填写投标人基本账户信息，扫描上传基本户开户许可证（两者信息必须相符），保存备案信息，提交并绑定 CA 后可缴纳、绑定投标保证金。</p> <p>4、特殊情况处理          投标人投标过程中因账户开户银行、银行账号发生变化，不能按照来款途径原路退还投标保证金的，投标人须提供原账户开户银行相关证明及新开账户开户许可证，到建安区公共资源交易中心四楼财务部办理退款手续。</p>
16	签字和（或）盖章要求	按投标文件格式要求
17	投标文件份数	壹正肆副，电子版一份（U 盘格式）
18	装订要求	投标文件的正本、副本应分别装订成册，要求采用胶粘方式装订，装订应牢固、不易拆散和换页，不得采用活页装订，并编制目录和连续页码。
19	投标文件密封	投标文件的正本、副本密封在一个外封套内，电子文档单独密封，正本和副本的封面上应清楚地标记“正本”或“副本”的字样。
20	封套上写明	项目名称：_____ 投标文件 _____年____月____日____时____分前不得启封 投标人名称：_____（加盖投标人公章） 法定代表人或委托代理人：_____（签字）
21	递交投标文件地点	许昌市建安区兴业大厦 4 楼 4165 室
22	是否退还投标文件	否
23	供应商对采购文件有异议的提出时间	质疑截至时间：2018 年 6 月 1 日 17:00
24	开标时间和地点	开标时间：同投标截止时间 开标地点：同递交投标文件地点
25	评标委员会的组建	评标委员会由招标人依法组建，负责评标活动。评标委员会由招标人代表 1 人及综合评标等方面专家 4 人共 5 人组成，综合评标专家在河南省综合评标专家库中随机抽取。

序号	条款名称	编列内容
26	是否授权评标委员会确定中标人	否,由评标委员会推荐6名入围候选供应商。当投标人数量大于8家时,选取6家入库,当投标人数量为6-8家时,选取5家入库。

### 一、总则

- 1、 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》以及相关的法律、法规、规章等,并结合采购项目的特点及需要制定本办法。
- 2、 维护招标投标当事人的合法权益,反对不正当竞争。
- 3、 投标文件递交截止时间之后,任何人不得更改投标文件。开标评标时,所有解释均依据本招标文件及有关文件规定。
- 4、 投标人应自行承担所有与参加投标有关的全部费用,招标人在任何情况下均无义务和责任承担上述费用。

### 二、基本情况

- 1、 招标范围: 详见投标人须知前附表;
- 2、 服务有效期: 详见投标人须知前附表;
- 3、 投标人资格要求详见投标人须知前附表;
- 4、 投标人不得存在下列情形之一:
  - (1) 为本项目前期准备提供咨询服务的;
  - (2) 为本项目提供招标代理服务的;
  - (3) 与本项目的招标代理机构同为一个法定代表人的;
  - (4) 与本项目的招标代理机构相互控股或参股的;
  - (5) 与本项目的招标代理机构相互任职或工作的;
  - (6) 被责令停业的;
  - (7) 被暂停或取消投标资格的;
  - (8) 财产被接管或冻结的;
  - (9) 在最近三年内有骗取中标或严重违约情况的。

### 三、招标文件

- 1、 招标文件的组成
  - 招标公告
  - 第一章 投标须知



## 第二章 合同条款

## 第三章 检测要求及服务范围

## 第四章 投标文件格式

## 第五章 评标办法

投标人应仔细阅读招标文件

在投标截止时间 15 天前，招标人可以书面形式修改招标文件，并通知所有已购买招标文件的投标人。如果修改招标文件的时间距文件中的所有条款内容、格式、表格和所涉及的相关规范。如果投标人不按招标文件的要求提交投标文件和资料的，或者投标文件没有对招标文件提出的实质性要求和条件作出响应，将导致投标文件不被接受，其后果由投标人负责。

### 2、招标文件的澄清

2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向招标人提出，以便补齐。如有疑问，应在投标人须知前附表规定的投标截止时间 17 天前以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同），要求招标人对招标文件予以澄清。

2.2 招标文件的澄清将在投标人须知前附表规定的投标截止时间 15 天前以书面形式发给所有购买招标文件的投标人，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距投标截止时间不足 15 天且影响投标文件的编制的，相应延长投标截止时间。

### 3、招标文件的修改

投标截止时间不足 15 天且影响投标文件的编制的，相应延长投标截止时间。

4、投标人在收到澄清或修改通知后，应在 48 小时内以书面形式（传真、信函、电报等可以有形地表现所载内容的形式）通知采购代理机构，确认已收到该澄清或补充通知。

5、当招标文件、答疑纪要、补充通知内容相互矛盾时，以最后发出的通知（或纪要）为准。

## 四、投标文件

### 1、投标文件的语言

与投标有关的所有文件必须使用中文。

### 2、投标文件的组成

2.1 法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书；

2.2 投标保证金交纳证明；

2.3 投标函及投标函附录；

2.4 食品检测报价表；

2.5 投标人基本情况；

- 2.6 拟派人员；
- 2.7 食品检测组织方案；
- 2.8 档案管理；
- 2.9 质量控制及风险防范措施；
- 2.10 服务承诺及优惠措施；
- 2.11 资格证明文件；
- 2.12 公司组织机构、管理制度；
- 2.13 反商业贿赂承诺书；
- 2.14 投标人认为的其它必要的材料。

### 3、投标报价

- 3.1 按照“投标报价表”进行填写。
- 3.2 本项目的报价为包含所有费用的总报价（含税金、售后服务等与完成本项目且达到招标人要求的一切费用）。
- 3.3 如有关报价文件中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与单价金额不一致的，以单价金额为准，但单价金额小数点有明显错误的除外。
- 3.4 投标报价只能提出一个不变价格，招标人不接受任何选择价。
- 3.5 全部报价最终均应以人民币为计量币种，并以人民币进行结算。

### 4、投标有效期

4.1 投标文件应在本须知前附表所规定的投标截止期之后开始生效，在本须知前附表所规定的时间内保持有效；

4.2 如果出现特殊情况，招标人可要求将投标有效期延长一段时间。这种要求和投标人的答复均应以书面形式进行。同意延期的投标人不需要也不允许修改其投标文件。

### 5、投标保证金

#### 5.1、投标保证金的退还：

(1) 中标人公告发出后，5个工作日内退还非中标人投标保证金及银行同期活期存款利息。

(2) 在法定期限内签订书面合同，中标人执**投标保证金退还申请表**（单位加盖行政公章）及**合同原件**到中心业务部室办理退款手续，中心在5个工作日内向中标人退还投标保证金及银行同期活期存款利息。）

(3) 项目废标或招标人终止招标的，在此后5个工作日内退还投标保证金及银行同期活期存款利息。

(4) 投标活动中出现质疑、投诉的，中标候选人、质疑人和被质疑人、投诉人和被投诉人的投标保证金暂停退还。

(5) 相关投标人有违法违规行为的项目，其投标保证金暂不退还，待行政监督部门对相关情况处置后，按照有关规定办理。

(6) 退还投标保证金，除另有规定外，一般以转账方式一次性退还至投标保证金的原提交账户。

5.2、投标人有下列情形之一的，不予退还投标保证金：

(1) 在招标文件要求提交投标文件的截止时间后至投标文件有效期内撤回投标的；

(2) 中标通知书发出后，中标人无故放弃中标项目或无正当理由在规定时间内不与招标人签订合同或未按招标文件规定提交履约担保的；

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

(4) 投标人在招投标活动中弄虚作假、围标串标，骗取中标并经招投标行政监督部门调查核实的；

(5) 拒绝履行合同义务的；

(6) 相关法律、法规规定不予退还的其它情形。

(7) 自 2018 年 1 月 2 日起，凡投标人投标保证金交纳至同一标段相同子账号的，保证金暂不予退还，并依照《许昌市公共资源交易当事人不良行为管理暂行办法》（许公管委〔2017〕1 号）规定，进行调查、认定、记录、并予以公示公告。对是否涉嫌串通投标，经调查核实后，记录不良行为，移交有关部门进行查处，不予退还的保证金上缴国库。

5.5 中标人有下列情形之一的，招标人不予退还其交纳的投标保证金；情节严重的，由财政部门将其列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并予以通报：

(1) 中标后无正当理由不与招标人签订合同的；

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

(3) 拒绝履行合同义务的。

6、投标文件的密封与标志

6.1 纸质投标文件正本壹份、副本肆份；电子文档投标文件壹份（U 盘格式），投标文件应编制目录，标注页码。

6.2 投标文件的密封见投标人须知前附表。

6.3 纸质投标文件正本与副本均应使用不能擦去的墨水打印或书写。

6.4 正本、副本如有不一致之处，以正本为准；如果用数字表示的数额与文字表示的数额不一致时，以文字表示的数额为准。

6.5 全套纸质投标文件应无涂改和行间插字，如有修改须在修改处加盖投标人的单位公章、法定代表人或其委托代理人签字或盖章。

## 7、投标文件的递交

7.1 投标人应在前附表所规定的投标文件递交截止时间之前将投标文件送达开标地点。

7.2 在投标文件递交截止时间以后送达的投标文件为无效的投标文件，招标人将原封退给投标人。

## 8、投标文件的修改、补充与撤回

8.1 投标人可以在投标文件递交截止时间之前以书面形式修改、补充或撤回投标文件。在投标文件递交截止时间后不能修改、补充或撤回投标文件。

8.2 投标文件的修改、补充与撤回通知，投标人均须按本款的规定密封、标志和递交（标明“修改”、“补充”或“撤回”字样）。

8.3 在投标有效期内，投标人不能撤回其投标文件。

## 五、评标机构

- 1、 评标机构组织形式为评标委员会。
- 2、 评标委员会由 5 人组成：招标人的代表 1 人和综合评标专家 4 人。
- 3、 参加评标的专家从评标专家库中随机抽取。
- 4、 与投标人有利害关系的人不得进入评标委员会。
- 5、 评标委员会成员应当客观、公正地履行职务，遵守职业道德，对所提出的评审意见承担个人责任。

## 六、开标

### 1、 开标要求事项

1.1 招标人按照招标文件规定的时间和地点公开举行开标会议，并邀请所有投标人代表参加。

1.1 投标人的单位法定代表人或其委托的代理人，应参加开标会议。

1.2 投标人应按时参加开标会议并签到，逾期到达视为自动弃权。

1.3 出现下列情况之一的招标人将拒绝接受其投标文件。

1.3.1 投标文件未按照招标文件的要求予以密封的；

1.3.2 逾期送达的投标文件（指投标单位未能在规定的投标截止时间前将其投标文件送达指定地点）；

### 2、 开标会议程序

2.1 宣布投标截止，开标会议正式开始。

2.2 宣布开标会纪律。

2.3 介绍招标人、监督人、投标人。

- 2.4 由投标人或其集体推选的代表查验投标文件密封情况。
- 2.5 由主持人按递交投标文件时间先后的逆顺序进行唱标。
- 2.6 开标会议结束（招标人将对开标过程进行记录，以存档备查）。

## 七、评标、定标

- 1、 评标会议
  - 1.1 评标会议的地点：详见投标须知前附表
  - 1.2 评标会议采用保密方式进行。
- 2、 评标内容的保密
  - 2.1 开标后，直到宣布授予入围投标人合同为止，凡涉及投标文件的评审和比较、入围候选供应商的推荐情况以及与评标有关的其它情况均应严格保密。
  - 2.2 在投标文件的评审和比较、入围候选供应商推荐以及授予合同的过程中，供应商对招标人和评标委员会施加影响的任何行为，都将导致取消其投标资格。
- 3、 投标文件的审查
  - 3.1 评标委员会将首先审查投标文件是否完整，是否有计算错误，文件是否恰当地签署。
  - 3.2 评标委员会将确定每一份投标文件是否对招标文件的要求作出了实质性的响应，而没有重大偏离。实质性响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离和保留。重大偏离和保留是指影响到招标文件规定的范围、质量和性能，或限制了招标人、采购代理机构的权利和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。
  - 3.3 评标委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标，投标人不能通过修正或撤消不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。
  - 3.4 评标委员会允许修改投标中不构成重大偏离的、微小的、非正规、不一致或不规则的地方。
  - 3.5 评标委员会对投标人的投标报价进行审查，若发现投标人的投标报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其成本，评标委员会要求该投标人做出书面说明并提供相关证明材料，若投标人不能提供有效的证明材料和说明，评标委员会将拒绝其投标文件。
  - 3.6 投标文件出现以下情况之一者，投标将被否决，不得进入详细评审：
    - (1) 投标人没有按照招标文件要求提交投标保证金的；
    - (2) 未按照招标文件的要求签字或盖章的；
    - (3) 未按规定的格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；
    - (4) 投标文件附有招标人不能接受的条件；

- (5) 不符合招标文件中规定的其他实质性要求的；
- (6) 在评标过程中，评标委员会发现投标人以他人的名义投标、串通投标或者以其他弄虚作假方式投标的；
- (7) 服务期、投标有效期不满足招标文件要求的；
- (8) 不按评标委员会成员要求澄清、说明或补正的或不接受评标委员会错误修正的；
- (9) 抽检项目须满足全部检验项目的 95%；
- (10) 其他国家法律法规规定的无效标条款。

#### 4、 投标文件的澄清

为了有助于投标文件的审查、评价和比较，评标委员会可以用书面形式要求投标人对其投标文件中含义不明确的内容作必要的澄清或者说明。有关澄清说明与答复，投标人应以书面形式进行，但是澄清或者说明不得超过投标文件的范围和改变投标文件的实质性内容。

#### 5、 错误的修正

评标委员会将对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行校核，看其是否有计算上或累计上或表达上的错误，修正错误的原则如下：

- 5.1 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 5.2 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；
- 5.3 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；
- 5.4 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

#### 6、 投标文件的评价与比较

评标委员会按下列评标办法进行计分评标：

##### 6.1 评标原则

按照“公正、公平”的原则对待所有投标人。坚持招标文件的所有相关规定，公平评标。

##### 6.2 评标办法

详见第五章附件：评标办法。

6.3 各个投标人最终得分为所有评委各项打分的总和的算术平均值，计算过程四舍五入保留小数点后 3 位，结果按四舍五入保留小数点后 2 位，按总计得分高低进行排序。

6.4 入围供应商的确定：评标结束后，招标人按照相关规定从评标委员会推荐的入围候选供应商中选取前六名并确定为入围供应商（当投标人数量大于 8 家时，选取 6 家入库，当投标人数量为 6-8 家时，选取 5 家入库）。入围供应商拒绝与招标人签订合同的，招标人可以按照评审报告推荐的入围候选供应商名单排序，确定下一候选供应商为入围供应商，也可以重新开展政府采购活动。

## 八、授予合同

- 1、 本合同将授予经过评标委员会推荐并经招标人确认的入围供应商。
- 2、 中标通知书是合同的组成部分。
- 3、 履约担保：**无**，签订合同前以银行保函、现金、支票、转账或招标人认可的其他方式交至招标人指定账户，服务期结束后 30 天内无息退还。
- 4、 合同签订
  - 4.1 食品安全检验检测机构自愿选择入选食品定点委托检验机构备选库，承担本区食品抽检工作。入围供应商应按照相关要求，就食品检测项目与许昌市建安区食品药品监督管理局签订委托协议；
  - 4.2 合同经双方法定代表人或其委托代理人签字并加盖单位公章和法定代表人或其委托代理人签字或盖章后生效。
  - 4.3 自甲乙双方合同签订之日起，入围供应商入选食品定点委托检验机构备选库，具有承担本区食品抽检工作项目的资格。**如果合作愉快，下年合同可以续签。**

## 九、其 它

- 1、 代理服务费：本项目的招标代理费由每家入围供应商分别支付人民币 5400 元。
- 2、 未尽事宜，按国家有关规定执行。
- 3、 本招标文件的解释权属招标人。

## 附表： 投标保证金退还申请表

项目编号		是否中标	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
申请单位（签章）			
开户银行		账号	
申请金额	大写： 元		
股室负责人意见			
年 月 日			

备注：中标单位使用此表退还保证金时，此表格大小及格式不得改变。



## 第二章 合同条款

甲方：许昌市建安区食品药品监督管理局（以下简称甲方）

乙方：\_\_\_\_\_（以下简称乙方）

经过公开招标，甲方将乙方作为许昌市建安区食品药品监督管理局定点委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将指定的抽检工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议

### 一、基本情况

1. 协议事项：创建国家食品安全城市食品抽验检测项目
2. 食品检验种类、品种、项目和批次：以每个抽检周期实际安排为准。
3. 检验经费：按照完成的批次和协议价格核算。
4. 资金来源：财政资金。
5. 服务期限：自合同签订之日起至 2018 年 12 月 31 日。

### 二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担食品检验工作。
2. 按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。检测周期为 20 天，配合许昌市建安区食品药品监督管理局抽样；抽样符合许昌市建安区食品药品监督管理局食品抽验的要求。
3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。
4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。
5. 食品安全监督抽检的检验结论合格的，乙方应当在检验结论作出后 10 个工作日内将检验结论报送甲方。食品安全监督抽检的检验结论不合格的，乙方应当在检验结论作出后 2 个工作日内报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的食品生产经营者。
6. 每个抽检周期结束后 20 个工作日内报送食品检测结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。食品安全监督抽检的检验结论合格的，乙方应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，乙方应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

### 三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日24小时开机，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前3日通知乙方。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

6. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

### 四、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日24小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

4. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8. 有义务保守检测工作的相关秘密。

9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10. 有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

#### 五、有关费用

食品抽检工作中产生的检测费，由乙方先行垫付。乙方在每个月抽检工作结束后向甲方提交法定的结算票据。甲方按照乙方的投标文件“附表 1：食品检测种类、品种、项目及检测费”中所报的检测费用单价根据委托检测内容进行结算。

#### 六、违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检委托的相关事项，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任。甲乙双方如发现对方存在违约事件，经向招标代理机构报告后，由招标代理机构做出口头警告、书面警告、赔付违约金和取消委托事宜等处理。因违约造成经济损失的，由违约方承担。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式肆份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

法人签字：

法人签字：

联系人：

联系人：

联系电话：

联系电话：

年 月 日

年 月 日

## 第三章 检测要求及服务范围

### 一、工作目标

以满足人民群众美好生活对安全健康食品的需要为目标，以食品安全抽样检验为抓手，以发现食品安全问题为导向，以监督抽检与信息公开、核查处置联动为保障，全面掌握我区食品安全形势和质量状况，及时发现并纠正苗头性、系统性、区域性食品安全风险和问题，倒逼生产经营企业落实食品安全主体责任，促进我区食品产业有序健康发展。

### 二、工作原则

**（一）坚持问题导向。**聚焦群众关切，突出食用农产品农兽药残留、重金属、超限量超范围使用添加剂等重点指标，紧盯风险程度高、合格率较低及消费量大的重点品种，特别是加大对市场销售环节食用农产品农兽药残留的抽检力度，加大对餐饮食品特别是小餐饮的抽检力度，加大对食品生产加工小作坊、小摊贩的抽检力度，加大对校园周边、城乡结合部等重点区域的抽检力度，加大对上年度各级抽检中问题较多的品种的抽检力度，提高问题发现率。

**（二）坚持广覆盖原则。**在突出靶向性抽检原则的基础上，点面兼顾，逐步实现区域、企业、品种、项目、环节及业态的全面覆盖。从区域方面，要覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域；从企业方面，要覆盖在产获证食品生产企业；从项目方面，要覆盖食品安全国家标准中规定的主要安全性项目；从食品品种方面，要覆盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品、酒类、豆制品等 31 个食品大类；从生产经营业态方面，要覆盖生产加工、流通、餐饮、网络经营食品等不同业态，2018 年抽检品种类别和检验项目见附件 1。

**（三）坚持专常互补。**在计划性抽检的基础上，根据日常检查、既往抽检、节令热销、舆情热点、突发性食品安全问题等，及时有效组织开展专项抽检工作。实现计划性抽检与专项抽检有机结合，互为补充。重点突出以下内容：一是社会反映问题较为突出的食品及项目；二是节令性食品及可能存在季节性食品安全问题的食品；三是突发性食品安全问题等需要开展专项抽检的食品。

**（四）坚持检管结合。**结合飞行检查、体系检查等日常监管发现的问题，以及法规制度发布、食品质量提升工程实施、食品企业 HACCP（危害分析和关键控制点）认证等情况，适时调整抽检任务；针对监管力量相对薄弱的领域加大抽检力度。加强抽检工作与日常监管信息的互联共享，开展会诊会商，联管联动。

### 三、工作任务

#### （一）抽检批次

为全力创建国家食品安全示范城市，2018 年食品安全监督抽检工作计划按照全区人口 3 批次/千人·年的比例实施，全区共计划抽检 1800 批次。食用农产品农兽药残留项目不低于 1.5 批次/千人·年，全区共计划抽检 900 批次。

计划抽检预包装食品、餐饮食品、食用农产品等 31 大类食品类别，共 2100 批次（含评价性抽检 300 批），其中生产环节 140 批（含小作坊），流通环节（不含食用农产品）410 批，餐饮环节 350 批，食用农产品农兽药残留项目 900 批，评价性抽检 300 批及其它临时性监督抽检任务。

#### （二）抽检对象

全区范围内各类食品经营单位（含流通、餐饮）和全部获得食品生产许可证的生产企业及食品生产加工小作坊，重点跟踪以往及本年度抽检不合格企业、品种和项目。把小作坊、小摊贩、小食品店“三小”作为重点抽检对象，细化抽样品种和检验项目。

#### （三）抽检时间和频次

高风险食品每季度抽检一次，较高风险食品每半年抽检一次，一般风险食品每年抽检一次。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品在相应季节增加采样量。节令

性食品在节前开展抽检工作。对于上一年度检出不合格 2 批次及以上的企业，抽检频次至少增加 2 次；检出不合格 2 批次以下的企业，抽检频次至少增加 1 次。原则上第一、二、三、四季度分别完成抽样任务的 20%、30%、30%、20%，2018 年 11 月 20 日前完成所有抽样任务。

#### （四）抽检区域、环节和场所

抽样地点覆盖全区、乡和行政村。生产环节抽样要覆盖全部在产获证食品生产企业及类别。流通环节采样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。餐饮环节采样重点为学校 and 托幼机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮服务单位等，严格完成餐饮食品省局指令性抽检任务。对上年度抽样发现不合格的区域、场所列为今年重点抽样区域。

#### （五）食用农产品抽检任务

根据全区实际统筹安排抽检计划，保证农兽药残留项目的抽检批次，做好食用农产品抽检工作。

1. **抽检对象。**抽检品种覆盖全区生产销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。严格完成市局食用农产品的指令性任务，必检品种、必检项目完成率 100%。

2. **抽检时间和频次。**根据食用农产品批发市场的交易数量和季节特点等按比例确定抽样频次和数量，原则上每户入场销售者每月至少抽检 1 批次。

3. **抽检场所。**对所有食用农产品经营单位和场所进行抽检。

#### 四、组织实施

##### （一）时间进度

本年度抽检工作自发文之日起执行，至 2018 年 11 月 20 日结束。

##### （二）抽样工作

检验机构要严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全抽检监测实施细则（2018 年版）》及下达的抽样计划要求进行抽样检验。

##### （三）检验工作

承检机构要严格收样程序，认真核对采样信息和样品标识信息的一致性以及抽取的样品是否符合计划品种，对信息不符合的严格退样，由抽样单位负责更正或重新抽取样品；凡因未认真核对信息收样后产生问题的，由承检机构承担责任。检验方法和判定依据食品药品监管总局有最新通知和标准有变化的，以通知和最新公布的执行标准为准。承检机构对于不合格样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。

##### （四）数据报送

抽检数据均应严格按照规定的时限和规范要求进行报送。发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高风险或急性健康风险的，承检机构应当在确认检验结果后 24 小时之内报告。

承检机构要加强对抽检数据的分析研判，每批任务完成后应对抽检工作形成质量分析报告，对发现的可能存在区域性、系统性的食品安全苗头性问题的，及时报告许昌市建安区食品药品监督管理局。

#### 五、服务规范要求

（一）服务水平：检验检测机构能够提供专业人员配合执法人员进行采样，同时具备送样的检验能力，采样过程严格按照国家《食品安全抽检实施细则》进行，服务态度良好，主动配合抽检部门进行食品抽检工作；具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备，能够保证全项微生物待检测样品在 4 小时以内进入实验室。

（二）及时报告：具备专业的检测队伍及科学的实验室体系管理制度，能够在抽样后的

20个工作日内出具检验报告，并按照规定时限分析、上报检测结果。

(三) 盲样测试：食药局将在检测过程中，不定期穿插盲样，如果检测数据偏差较大，相应减分。如两次出现检测数据较大偏差，终止服务合同。

(四) 本服务过程中不允许分包或转包服务行为，如出现分包或转包情况，终止服务合同。

## 第四章 投标文件格式

正本/副本

创建国家食品安全城市食品抽验检测项目

# 投标文件

招标编号：

投 标 人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期： 年 月 日

## 法定代表人资格证明书

单位名称：

地 址：

姓名：\_\_\_\_\_性别：\_\_\_\_\_年龄 \_\_\_\_\_职务

系\_\_\_\_\_的法定代表人。为签署此投标文件、进行合同谈判、签署合同和处理与之有关的一切事物。

特此证明。

**此处附：法定代表人身份证复印件**

投标人：（盖章）

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日



### 法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：我\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，现授权委托\_\_\_\_\_（单位名称）的\_\_\_\_\_（姓名）为我单位签署此已递交的投标文件的委托代理人，代理人全权代表我所签署的此已递交的投标文件内容我均承认。

代理人无转委托权，特此委托。

**此处附：法定代表人和委托代理人身份证复印件**

代理人：\_\_\_\_\_性别：\_\_\_\_\_年龄：\_\_\_\_\_

身份证号码：\_\_\_\_\_职务：\_\_\_\_\_

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

委托代理人：\_\_\_\_\_（签字）

授权委托日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 投标保证金交纳证明

**此处必须附：**投标保证金银行转账凭证及基本账户开户许可证复印件

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

## 投标函

致：\_\_\_\_\_（招标人）

经详细研究招标编号为\_\_\_\_\_的招标文件，我们决定参加该项目投标活动，我们郑重声明以下诸点并负法律责任：

- 1、我方授权\_\_\_\_\_（姓名）作为全权代表负责解释投标文件及处理有关事宜。
- 2、我方愿按照招标文件中的条款和要求，报价详见报价表。
- 3、如果我们的投标文件被接受，我们将履行招标文件中规定的各项要求，按期、按质、按量完成服务内容。
- 4、我们同意按招标文件中的规定，本投标文件的有效期投标截止日起 60 天。如果入围，有效期延长至合同终止日止。
- 5、我们愿提供招标人在招标文件中要求的所有文件资料。
- 6、我们已按招标文件中的规定交纳\_\_\_\_\_元的投标保证金。
- 7、我们已经详细审核了全部招标文件，包括修改、补充的文件（如果有的话）和参考资料及有关附件，我们完全理解、并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
- 8、若我方中标，我方保证按照有关规定向招标代理机构交纳招标代理服务费。
- 9、我们愿按合同法履行自己的全部责任。

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

投标人地址：

联系电话：

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 投标函附录

项目名称：

项目编号：

投标人名称	投标报价	服务期限	备注
	共报____类（食品大类）食品____个品种（食品细类），所有品种单批次报价平均值_____元	合同签订之日起一年	

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：

分项报价表

2018年创建国家食品安全城市食品抽检品种及项目

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	抽检项目	项目报价	单批次价格
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	总汞(以Hg计)		
						无机砷(以As计)		
						铅(以Pb计)		
						铬(以Cr计)		
						镉(以Cd计)		
						赈曲霉毒素A		
						黄曲霉毒素B1		
						苯并[a]芘		
						甲基嘧啶磷		
						马拉硫磷		
						丁草胺		
						氟酰胺		
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	总汞(以Hg计)		
						总砷(以As计)		
						铅(以Pb计)		
						镉(以Cd计)		
						铬(以Cr计)		
						玉米赤霉烯酮		
						脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
						赈曲霉毒素A		
						黄曲霉毒素B1		
苯并[a]芘								
敌草快								
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯								
二氧化钛								
滑石粉								
溴酸钾								
甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)								
过氧化苯甲酰								
挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以Pb计)				
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	总汞(以Hg计) a		
						总砷(以As计) b		
						无机砷(以As计) a		
						铅(以Pb计)		

					镉（以 Cd 计）				
					赭曲霉毒素 A				
					黄曲霉毒素 B1				
					苯醚甲环唑 a				
		谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅（以 Pb 计）				
							镉（以 Cd 计）		
							总汞（以 Hg 计）		
							黄曲霉毒素 B1		
							脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
							赭曲霉毒素 A		
							玉米赤霉烯酮		
		谷物碾磨加工品	米粉	较高	铅（以 Pb 计）				
							二氧化硫残留量		
		谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）				
							赭曲霉毒素 A		
		谷物粉类制成品	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）		
其他粮食加工品	谷物粉类制成品	发酵面制品		较高	铅（以 Pb 计）				
							黄曲霉毒素 B1		
							山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
							苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
							脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
							沙门氏菌		
							金黄色葡萄球菌		
							大肠菌群		
							菌落总数		
			米粉制品		较高	铅（以 Pb 计）			
							苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
							山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
							脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
							二氧化硫残留量		
							菌落总数		
							大肠菌群		
							金黄色葡萄球菌		
							沙门氏菌		

				其他谷物粉类制成品	较高	铅（以 Pb 计）	
						黄曲霉毒素 B1（限玉米制品检测）	
						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（限米粉制品）	
						菌落总数（限熟制食品检测）	
						大肠菌群（限熟制食品检测）	
						沙门氏菌（限熟制预包装食品检测）	
						金黄色葡萄球菌（限熟制预包装食品检测）	
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	
						溶剂残留量	
						总砷（以 As 计）	
						铅（以 Pb 计）	
						黄曲霉毒素 B1（调和油不检测）	
						苯并[a]芘	
						丁基羟基茴香醚（BHA）	
						二丁基羟基甲苯（BHT）	
						特丁基对苯二酚（TBHQ）	
						玉米油	高
			过氧化值				
			溶剂残留量				
			总砷（以 As 计）				
			铅（以 Pb 计）				
			黄曲霉毒素 B1（调和油不检测）				
			苯并[a]芘				
			丁基羟基茴香醚（BHA）				
			二丁基羟基甲苯（BHT）				
			特丁基对苯二酚（TBHQ）				
			芝麻油	高	酸值/酸价		
					过氧化值		
					溶剂残留量		
					总砷（以 As 计）		
					铅（以 Pb 计）		
					黄曲霉毒素 B1（调和油不检测）		
					苯并[a]芘		
丁基羟基茴香醚（BHA）							

				橄榄油、 油橄榄果 渣油	高	二丁基羟基甲苯 (BHT)		
						特丁基对苯二酚 (TBHQ)		
						酸值/酸价		
						过氧化值		
						溶剂残留量		
						总砷 (以 As 计)		
						铅 (以 Pb 计)		
						黄曲霉毒素 B1 (调和油不检测)		
						苯并[a]芘		
						丁基羟基茴香醚 (BHA)		
		二丁基羟基甲苯 (BHT)						
		特丁基对苯二酚 (TBHQ)						
		其他食用 植物油 (半精炼、 全精炼)	高	酸值/酸价				
				过氧化值				
				溶剂残留量				
				总砷 (以 As 计)				
				铅 (以 Pb 计)				
				黄曲霉毒素 B1 (调和油不检测)				
				苯并[a]芘				
				丁基羟基茴香醚 (BHA)				
二丁基羟基甲苯 (BHT)								
特丁基对苯二酚 (TBHQ)								
煎炸过程 用油(餐 饮环节)	煎炸过程 用油	高	酸价					
			羰基价					
			极性组分					
2	食用 油、油 脂及其 制品	食用动物 油脂	食用动物 油脂	食用动物 油脂	高	酸价		
						过氧化值		
						丙二醛		
						铅 (以 Pb 计)		
						总砷 (以 As 计)		
						苯并[a]芘		
						丁基羟基茴香醚 (BHA)		
						二丁基羟基甲苯 (BHT)		
						特丁基对苯二酚 (TBHQ)		
		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) (粉末油脂不检测)		
						过氧化值 (以脂肪计) (粉末油脂不检测)		
						铅 (以 Pb 计)		
						总砷 (以 As 计)		



						镍（以 Ni 计）仅限氢化植物油及氢化植物油为主的产品（例如，人造奶油、起酥油等） 苯并[a]芘 丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计） 二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计） 特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计） 大肠菌群（仅限人造奶油（人造黄油）检测） 霉菌（仅限人造奶油（人造黄油）检测）	
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按 2:1）	一般	氨基酸态氮	
						铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）	
						铅（以 Pb 计）	
						总砷（以 As 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）	
						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（仅适用于餐桌酱油）	
						大肠菌群	
						金黄色葡萄球菌	
						沙门氏菌	
	食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	总酸（以乙酸计）		
					游离矿酸		
					铅（以 Pb 计）		
					总砷（以 As 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）							
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和							

		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	糖精钠（以糖精计）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						氨基酸态氮		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						黄曲霉毒素 B1（2017 年 9 月 17 之前仅以粮食为主要原料的酱检测，2017 年 9 月 17（含）之后酿造酱检测）		
						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						
		金黄色葡萄球菌（仅检预包装食品）						
		沙门氏菌（仅检预包装食品）						
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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）		
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）								
3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	铅		
						丁基羟基茴香醚（BHA）		
						二丁基羟基甲苯（BHT）		
						特丁基对苯二酚（TBHQ）		
						苏丹红 I-IV		
						罗丹明 B（仅辣椒油检测）		
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）				
				罗丹明 B（仅辣椒、辣椒粉检测）				
				丙溴磷（仅辣椒、辣椒粉检测）				
				乙酰甲胺磷				

						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						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）		
				香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）	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）		
						糖精钠（以糖精计）		
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						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）		
3	调味品	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		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 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				
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）		
						总砷（水产调味品和藻类调味品不检测）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						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）								
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	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）		
				防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
				金黄色葡萄球菌		
				沙门氏菌		
		坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	一般	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）		
				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）		
				沙门氏菌		
				辣椒酱	一般	铅（以 Pb 计）
		总砷（以 As 计）				
		苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV				
		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				
		二氧化硫残留量				
		糖精钠（以糖精计）				
		甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）				
		金黄色葡萄球菌				
		沙门氏菌				
		火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般			铅（以 Pb 计）
				总砷（以 As 计）		
				苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
				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		

						二氧化硫残留量		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						副溶血性弧菌		
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						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		
						二氧化硫残留量		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						副溶血性弧菌		
3	调味品	调味料	其他液体调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 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）		
						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）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						副溶血性弧菌		
				其他液体调味料	一般	铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 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）		
						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）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						副溶血性弧菌		
3	调味品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						铬（以 Cr 计）		
						总砷（以 As 计）		
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
						氯霉素		
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	三甲胺氮（限火腿）			
					过氧化值（以脂肪计）			
					铅（以 Pb 计）			
					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）			
					胭脂红			
氯霉素								
熟肉制品	发酵肉制品	高	铅（以 Pb 计）					
			镉（以 Cd 计）					
			铬（以 Cr 计）					
			总砷（以 As 计）					
			亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）					
			苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					

						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
						胭脂红	
						氯霉素	
						大肠菌群	
						沙门氏菌	
						金黄色葡萄球菌	
						单核细胞增生李斯特氏菌	
						大肠埃希氏菌 0157:H7（限牛肉预包装产品）	
			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（以亚硝酸钠计）	
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
						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	
						金黄色葡萄球菌	
						单核细胞增生李斯特氏菌	
						大肠埃希氏菌 0157:H7b（限牛肉预包装产品）	
						商业无菌（限罐头工艺产品）	
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）	
						镉（以 Cd 计）	
						铬（以 Cr 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）		
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
					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		
					大肠埃希氏菌 0157:H7b（限牛肉预包装产品）		
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）		
					镉（以 Cd 计）		
					铬（以 Cr 计）		
					总砷（以 As 计）		
					苯并[a]芘		
					亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
					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		
					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		
					大肠埃希氏菌 0157:H7b（限牛肉预包装产品）		
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）		
					镉（以 Cd 计）		
					铬（以 Cr 计）		
					总砷（以 As 计）		
					亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		



					脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
					糖精钠（以糖精计）		
					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		
					大肠埃希氏菌 0157:H7b（限牛肉预包装食品）		
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质	
						酸度	
						铅（以 Pb 计）	
						总砷（以 As 计）	
						总汞（以 Hg 计）	
						铬（以 Cr 计）	
						黄曲霉毒素 M1	
						菌落总数	
						大肠菌群	
						金黄色葡萄球菌	
						沙门氏菌	
						三聚氰胺	
						地塞米松（仅限牛乳产品）	
				灭菌乳	高	脂肪（仅适用于全脂灭菌乳）	
						蛋白质	
						非脂乳固体	
						酸度	
						铅（以 Pb 计）	
						总砷（以 As 计）	
						总汞（以 Hg 计）	
						铬（以 Cr 计）	
						黄曲霉毒素 M1	
						商业无菌	
三聚氰胺							
地塞米松（仅限牛乳产品）							
发酵乳	高	脂肪（仅适用于全脂灭菌乳）					
		蛋白质					

					非脂乳固体（不适用于风味发酵乳） 酸度 铅（以 Pb 计） 总砷（以 As 计） 总汞（以 Hg 计） 铬（以 Cr 计） 黄曲霉毒素 M1 大肠菌群 金黄色葡萄球菌 沙门氏菌 酵母 霉菌 乳酸菌数（发酵后经热处理的发酵乳对乳酸菌数不作要求） 三聚氰胺 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
				调制乳	高	脂肪（仅适用于全脂灭菌乳） 蛋白质 铅（以 Pb 计） 总砷（以 As 计） 总汞（以 Hg 计） 铬（以 Cr 计） 黄曲霉毒素 M1 菌落总数（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳） 大肠菌群（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳） 金黄色葡萄球菌（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳） 沙门氏菌（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳） 商业无菌（仅限采用灭菌工艺生产的调制乳） 三聚氰胺	
5	乳制品	乳制品	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	高	蛋白质 水分 铅（以 Pb 计）（仅适用于非脱盐乳清粉） 黄曲霉毒素 M1 金黄色葡萄球菌 沙门氏菌	

				粉		三聚氰胺		
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质		
						脂肪（仅适用于全脂灭菌乳）		
						水分		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						铬（以 Cr 计）		
						亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）		
						黄曲霉毒素 M1		
						菌落总数（不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品）		
						大肠菌群		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						三聚氰胺		
5	乳制品	乳制品	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	脂肪		
						蛋白质		
						水分（不适用于淡炼乳和调制淡炼乳）		
						乳固体（不适用于调制炼乳）		
						酸度		
						黄曲霉毒素 M1		
						商业无菌（仅适用于淡炼乳和调制淡炼乳）		
						菌落总数（仅适用于加糖炼乳和调制加糖炼乳）		
						大肠菌群（仅适用于加糖炼乳和调制加糖炼乳）		
						金黄色葡萄球菌（仅适用于加糖炼乳和调制加糖炼乳）		
						沙门氏菌（仅适用于加糖炼乳和调制加糖炼乳）		
						三聚氰胺		
			铅（以 Pb 计）					
				干酪	高	黄曲霉毒素 M1		
			大肠菌群					
			金黄色葡萄球菌					
			沙门氏菌					
			单核细胞增生李斯特氏菌					
						酵母（不适用于霉菌成熟干酪）		
			霉菌（不适用于霉菌成熟干酪）					

						三聚氰胺			
						铅（以 Pb 计）			
				再制干酪	高	脂肪（干物中）			
						干物质含量			
						黄曲霉毒素 M1			
						菌落总数			
						大肠菌群			
						金黄色葡萄球菌			
						沙门氏菌			
						单核细胞增生李斯特氏菌			
						酵母			
						霉菌			
						三聚氰胺			
						铅（以 Pb 计）			
				奶片、奶条等	高	铅（以 Pb 计）			
						黄曲霉毒素 M1			
						三聚氰胺			
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	水分(不适用于稀奶油)			
						脂肪			
						酸度(不适用于无水奶油和以发酵稀奶油为原料的产品)			
						非脂乳固体(不适用于稀奶油和无水奶油)			
						铅（以 Pb 计）			
						商业无菌(仅适用于以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品)			
						菌落总数(不适用于以发酵稀奶油为原料的产品)			
						大肠菌群			
						金黄色葡萄球菌			
						沙门氏菌			
						霉菌			
						三聚氰胺			
6	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标 a			
						耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）			
						总砷（以 As 计）			
						镉（以 Cd 计）			
						铅（以 Pb 计）			
						总汞（以 Hg 计）			
						铬			

						镍		
						锑		
						硒		
						氟化物（以 F <sup>-</sup> 计）		
						氰化物（以 CN <sup>-</sup> 计）		
						溴酸盐		
						硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）		
						亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）		
						大肠菌群		
						粪链球菌		
						产气荚膜梭菌		
						铜绿假单胞菌		
				饮用纯净水	高	浑浊度		
						耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）		
						余氯（游离氯）		
						三氯甲烷		
						四氯化碳		
						溴酸盐		
						大肠菌群		
						铜绿假单胞菌		
				其他饮用水	高	浑浊度		
						耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）		
						余氯（游离氯）		
						三氯甲烷		
						四氯化碳		
						溴酸盐		
						挥发性酚（以苯酚计）		
						大肠菌群		
						铜绿假单胞菌		
6	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅（以 Pb 计）		
						展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品检测）		
						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）	
					安赛蜜	
					甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
					合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）	
					菌落总数	
					大肠菌群	
					霉菌	
					酵母	
					金黄色葡萄球菌	
					沙门氏菌	
					商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）	
	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质	
					铅（以 Pb 计）	
					氰化物（以 HCN 计）（仅以杏仁等为原料的饮料检测）	
					三聚氰胺（仅含乳饮料检测）	
					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（活菌（未杀菌）型含乳饮料不检）	
					大肠菌群	
					霉菌	
					酵母	
					金黄色葡萄球菌	
					沙门氏菌	
					商业无菌（适用于经商业无菌生产	

						的产品		
6	饮料	饮料	碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料 (汽水)	一般	二氧化碳气容量		
						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)		
						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)		
						咖啡因 a		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
						酵母		
	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚		
						咖啡因		
						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)		
						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								
6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质 (仅蛋白固体饮料检测)		
						铅 (以 Pb 计)		
						赭曲霉毒素 A		
						苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						糖精钠 (以糖精计)		

					安赛蜜	
					甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
					合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）	
					菌落总数（含益生菌固体饮料不检）	
					大肠菌群	
					霉菌	
					金黄色葡萄球菌	
					沙门氏菌	
	饮料	其他饮料	其他饮料	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）	
					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）	
					合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）	
					菌落总数	
					大肠菌群	
					霉菌	
					酵母	
					金黄色葡萄球菌	
					沙门氏菌	
					商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）	
7	方便食品	方便食品	方便面	较高	酸价（以脂肪计）（仅油炸面面饼检测）	
					过氧化值（以脂肪计）（仅油炸面面饼检测）	
					铅（以Pb计）	
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（仅调味酱包检测）	
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（仅调味酱包检测）	
			油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝			



				菌落总数		
				大肠菌群		
				沙门氏菌		
				金黄色葡萄球菌		
		调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）（适用于配料中添加油脂的产品）		
				过氧化值（以脂肪计）（适用于配料中添加油脂的产品）		
				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)		
				糖精钠（以糖精计）（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）		
				脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
				富马酸二甲酯		
				苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
				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	酸价（以脂肪计）（适用于含油脂、坚果仁类、肉类产品检测）		
				过氧化值（以脂肪计）（适用于含油脂、坚果仁类、肉类产品检测）		
				铅（以 Pb 计）		
				黄曲霉毒素 B1（仅玉米制品、花生制品、以谷物为主的冲调谷物制品检测）		
				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）（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）		
				菌落总数		
				大肠菌群		
				霉菌（适用于麦片类及其他冲调类产品）		
				商业无菌（限采用罐头工艺生产的		

						方便食品)	
						沙门氏菌	
						金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）	
						过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）	
						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）	
						糖精钠（以糖精计）	
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
						铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
						二氧化硫残留量	
						三氯蔗糖	
						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	总砷（以 As 计）	
						铅（以 Pb 计）	
						镉（以 Cd 计）	
						铬（以 Cr 计）	
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
						糖精钠（以糖精计）	
						亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
						商业无菌	
				水产动物类罐头	一般	组胺	
						无机砷（以 As 计）	
						铅（以 Pb 计）	
镉（以 Cd 计）							
甲基汞（以 Hg 计）							
						铬（以 Cr 计）	
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	

						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						乙二胺四乙酸二钠		
						商业无菌		
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以 Pb 计）		
						展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品检测）		
						二氧化硫残留量		
						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、靛蓝）（视产品具体色泽而定）		
						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）				
				三氯蔗糖				
				阿斯巴甜				
				商业无菌				
				蔬菜类罐头		较高	铅（以 Pb 计）	
			二氧化硫残留量					
			脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
			苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
			山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
			糖精钠（以糖精计）					
			三氯蔗糖					
			阿斯巴甜					
			食用菌罐头	较高	乙二胺四乙酸二钠			
霉菌计数								
商业无菌								
总砷（以 As 计）								
铅（以 Pb 计）								
		镉（以 Cd 计）						
		总汞（以 Hg 计）						
		二氧化硫残留量						
		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		
9	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	一般	铅（以Pb计）		
						黄曲霉毒素B1		
						二氧化硫残留量		
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						三氯蔗糖		
						阿斯巴甜		
						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		
						铅（以Pb计）		
						三聚氰胺		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						三氯蔗糖		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
金黄色葡萄球菌								
11	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	较高	过氧化值（以脂肪计）		
						铅（以Pb计）		
						糖精钠（以糖精计）		
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）		
						铅（以Pb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						
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	铅（以Pb计）		
						黄曲霉毒素B1		
						糖精钠（以糖精计）		
沙门氏菌								
金黄色葡萄球菌								
速冻肉制	速冻调理	一	过氧化值（以脂肪计）					

			品	肉制品	般	铅（以 Pb 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						总砷（以 As 计）		
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
						氯霉素		
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值（以脂肪计）		
						铅（以 Pb 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						甲基汞（以 Hg 计）		
						无机砷（以 As 计）		
						N-二甲基亚硝胺		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
			山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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）		
						糖精钠（以糖精计）		
						二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）		
			速冻水果制品	速冻水果制品	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）		
						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		
			大肠埃希氏菌 0157:H7					
			12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高
酸价（以脂肪计）								
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）								
铅（以 Pb 计）								
黄曲霉毒素 B1								
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				酸价（以脂肪计）		

				(马铃薯片)	一般	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)		
						铅 (以 Pb 计)		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
				干制薯类 (除马铃薯片外)	一般	二氧化硫残留量		
						铅 (以 Pb 计)		
						沙门氏菌		
				冷冻薯类	一般	金黄色葡萄球菌		
						铅 (以 Pb 计)		
						沙门氏菌		
				薯泥(酱)类	一般	金黄色葡萄球菌		
						商业无菌		
						山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)		
						苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		
						铅 (以 Pb 计)		
						沙门氏菌		
				薯粉类	一般	金黄色葡萄球菌		
						商业无菌		
						二氧化硫残留量		
铅 (以 Pb 计)								
其他类	一般	沙门氏菌						
		金黄色葡萄球菌						
		铅 (以 Pb 计)						
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅 (以 Pb 计)		
						糖精钠 (以糖精计)		
						合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红)		
						相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						二氧化硫残留量		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力制品	一般
			总砷 (以 As 计)					
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)					

				可脂巧克力及代可可脂巧克力制品		苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						二氧化硫残留量		
						沙门氏菌		
			果冻	果冻	一般	铅（以Pb计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						二氧化硫残留量		
						阿斯巴甜		
						三氯蔗糖		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
						酵母		
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以Pb计）		
						苯醚甲环唑		
						吡虫啉		
						草甘膦		
						除虫脲		
						哒螨灵		
						多菌灵		
						甲氧菊酯		
						联苯菊酯		
						硫丹		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						灭多威		
						噻虫嗪		
						噻嗪酮		
						杀螟丹		
						溴氰菊酯		
						滴滴涕		
						吡蚜酮		
						敌百虫		
						甲拌磷		
						克百威		
						氯唑磷		
						灭线磷		
						水胺硫磷		
						特丁硫磷		

				氧乐果		
				氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯		
				三氯杀螨醇		
				甲胺磷		
				啶虫脒		
	砖茶	黑砖茶、 花砖茶、 茯砖茶、 康砖茶、 金尖茶、 青砖茶、 米砖茶等	一般	铅（以 Pb 计）		
				苯醚甲环唑		
				吡虫啉		
				草甘膦		
				除虫脲		
				哒螨灵		
				多菌灵		
				甲氰菊酯		
				联苯菊酯		
				硫丹		
				氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
				氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
				灭多威		
				噻虫嗪		
				噻嗪酮		
				杀螟丹		
				溴氰菊酯		
				滴滴涕		
				吡蚜酮		
				敌百虫		
				甲拌磷		
				克百威		
				氯唑磷		
				灭线磷		
				水胺硫磷		
				特丁硫磷		
				氧乐果		
	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯					
	三氯杀螨醇					
	甲胺磷					
	啶虫脒					
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）		
				六六六		
				滴滴涕		
				乙酰甲胺磷		
				杀螟硫磷		
				菌落总数		



15			代用茶	代用茶	一般	大肠菌群		
						铅（以 Pb 计）		
						二氧化硫		
						敌敌畏		
						乐果		
						六六六总量		
						滴滴涕总量		
	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度		
						甲醇		
						氰化物（以 HCN 计）		
						铅（以 Pb 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		
						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）		
						三氯蔗糖		
啤酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度				
				甲醛				
				二氧化硫残留量				
				糖精钠（以糖精计）				
				铅（以 Pb 计）				
				警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测）				
				葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度
甲醇								
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）								
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）								
糖精钠（以糖精计）								
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）								
二氧化硫残留量								
铅（以 Pb 计）								
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）								
纳他霉素								
三氯蔗糖								

					赭曲霉毒素 A		
		果酒	果酒	较高	酒精度		
					二氧化硫残留量		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
					糖精钠（以糖精计）		
					铅（以 Pb 计）		
					展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品检测）		
					脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
					纳他霉素		
					三氯蔗糖		
		其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
					糖精钠（以糖精计）		
					铅（以 Pb 计）		
					纳他霉素		
	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		
糖精钠（以糖精计）							
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）							
合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）							
甲醇							
氰化物（以 HCN 计）							
铅（以 Pb 计）							
二氧化硫残留量							
以发酵酒为酒基的配制酒		较高	酒精度				
			苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
			山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
			糖精钠（以糖精计）				
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）							
合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）							
铅（以 Pb 计）							
二氧化硫残留量							
其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度				
			糖精钠（以糖精计）				
			甲醇				

						氰化物（以HCN计）		
						铅（以Pb计）		
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）		
						亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 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		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						纽甜		
						二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）		
						大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
			防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和					
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	一般	铅（以Pb计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						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（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以Pb计）（松茸制品除外）		
总砷（以As计）（松茸制品除外）								
镉（以Cd计）（松茸制品和姬松茸制品除外）								
总汞（以Hg计）（松茸制品除外）								
二氧化硫残留量								
腌渍食用菌	腌渍食用菌	一般		铅（以Pb计）（松茸制品除外）				
			总砷（以As计）（松茸制品除外）					

						镉（以 Cd 计）（松茸制品和姬松茸制品除外） 总汞（以 Hg 计）（松茸制品除外） 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 三氯蔗糖 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和				
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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） 糖精钠（以糖精计） 二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）				
17	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	展青霉素（限苹果和山楂制品） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 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 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 菌落总数 大肠菌群 霉菌 商业无菌（限罐头工艺食品） 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌				
						水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计） 展青霉素（限苹果和山楂制品） 克百威（限于枸杞，仅限生产日期在 2017 年 6 月 18 日（含）之后的产品。） 吡虫啉（限于枸杞，仅限生产日期在 2017 年 6 月 18 日（含）之后的产品。） 二氧化硫残留量 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（除红枣、蔓越莓外）	

						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
			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）		
						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（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						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		
						展青霉素（限苹果和山楂制品）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）		
						过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）		
						铅（以 Pb 计）		
						黄曲霉毒素 B1（豆类食品不检测）		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						三氯蔗糖		
						纽甜		
						二氧化硫残留量		
						大肠菌群		
						霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）		
						沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测。）		
			其他炒货食品及坚果制品		一般	酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）		
						过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）		

						铅（以 Pb 计）		
						黄曲霉毒素 B1（豆类食品不检测）		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						三氯蔗糖		
						纽甜		
						二氧化硫残留量		
						大肠菌群		
						霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）		
						沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测。）		
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV（仅检测咸蛋的蛋黄部分）		
						菌落总数（不含糟蛋、限即食再制蛋制品检测）		
						大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）		
						商业无菌（限以罐头食品加工工艺生产的产品检测。）		
						沙门氏菌		
						沙门氏菌		
			干蛋类	干蛋类	较高	铅（以 Pb 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
			冰蛋类	冰蛋类	较高	铅（以 Pb 计）		
						镉（以 Cd 计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）								
菌落总数								
大肠菌群								
沙门氏菌								
其他类	其他类	较高	铅（以 Pb 计）					
			镉（以 Cd 计）					

						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）			
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV			
						菌落总数			
						大肠菌群			
						沙门氏菌 a			
						商业无菌			
20	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（不适用于已除咖啡因的焙炒咖啡）			
						铅（以 Pb 计）			
						赭曲霉毒素 A			
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	可可脂（以干物质计）			
						铅（以 Pb 计）			
						总砷（以 As 计）			
	二氧化硫残留量								
	菌落总数								
	大肠菌群								
	沙门氏菌								
	霉菌								
	酵母								
	21	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	一般	蔗糖分		
							还原糖分		
色值									
总砷（以 As 计）									
铅（以 Pb 计）									
螨									
绵白糖					一般	总糖分			
						还原糖分			
						色值			
						总砷（以 As 计）			
						铅（以 Pb 计）			
						螨			
赤砂糖					一般	总糖分			
						不溶于水杂质			
						总砷（以 As 计）			
						铅（以 Pb 计）			
红糖					一般	总糖分			
						不溶于水杂质			
						总砷（以 As 计）			
						铅（以 Pb 计）			

						螨				
				冰糖	一般	蔗糖分				
						还原糖分				
						色值				
						总砷（以 As 计）				
						铅（以 Pb 计）				
						螨				
				冰片糖	一般	总糖分				
						还原糖分				
						总砷（以 As 计）				
						铅（以 Pb 计）				
						螨				
				方糖	一般	蔗糖分				
						还原糖分				
						总砷（以 As 计）				
						铅（以 Pb 计）				
						螨				
				其他糖	一般	蔗糖分				
						总糖分				
						色值				
						还原糖分				
						总砷（以 As 计）				
						铅（以 Pb 计）				
						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）				
						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				
						菌落总数				
						大肠菌群				
						沙门氏菌				
						金黄色葡萄球菌				
						副溶血性弧菌				
						霉菌				
						预制品动物性水产干制品	较高	铅（以 Pb 计）		
								镉（以 Cd 计）		
								甲基汞（以 Hg 计）		
				无机砷（以 As 计）						
				N-二甲基亚硝胺						
				苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）						
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）						
				二氧化硫残留量						



		盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）		
					组胺		
					铅（以 Pb 计）		
					镉（以 Cd 计）		
					甲基汞（以 Hg 计）		
					无机砷（以 As 计）		
					N-二甲基亚硝胺		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
			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	铅（以 Pb 计）		
					甲基汞（以 Hg 计）		
					无机砷（以 As 计）		
		N-二甲基亚硝胺					
		苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
		山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
		鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮		
					铅（以 Pb 计）		
					镉（以 Cd 计）		
					甲基汞（以 Hg 计）		
					无机砷（以 As 计）		
					N-二甲基亚硝胺		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）		
镉（以 Cd 计）							
甲基汞（以 Hg 计）							
无机砷（以 As 计）							
N-二甲基亚硝胺							
苯并[a]芘							
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							
沙门氏菌							
金黄色葡萄球菌							
副溶血性弧菌							
生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮				
			铅（以 Pb 计）				
			镉（以 Cd 计） a				

						甲基汞（以 Hg 计）		
						无机砷（以 As 计）		
						N-二甲基亚硝胺		
						苯并[a]芘		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
						副溶血性弧菌		
						吸虫囊蚴		
						线虫幼虫		
						绦虫裂头蚴		
22	水产制品	水产制品	水生动物 油脂及制 品	水生动物 油脂及制 品	一 般	铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂 中的含量计）		
						二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂 中的含量计）		
						特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂 中的含量计）		
						没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的 含量计）		
	水产深加 工品	水产深加 工品	一 般	铅（以 Pb 计）				
				甲基汞（以 Hg 计）				
				无机砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				N-二甲基亚硝胺				
				苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
淀粉及 淀粉制 品	淀粉及淀 粉制品	淀 粉	淀 粉	一 般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
					沙门氏菌			
					金黄色葡萄球菌			
					副溶血性弧菌			
					铅（以 Pb 计）			
					氢氰酸			
23	淀粉及 淀粉制 品	淀粉及淀 粉制品	淀 粉	淀 粉	一 般	二氧化硫残留量		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌和酵母		
						霉菌		

			淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铅（以 Pb 计）		
						铝的残留量（干样品，以 Al 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		
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
						二氧化硫残留量		
						糖精钠（以糖精计）		
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）		
						过氧化值（以脂肪计）		
						铅（以 Pb 计）		
						富马酸二甲酯		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						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					
			三氯蔗糖					
			防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
			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）		
						铅（以 Pb 计）		
						富马酸二甲酯		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						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）		
						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		
						三氯蔗糖		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						霉菌		
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）		
						铅（以 Pb 计）		
						苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
						安赛蜜		
						铝的残留量（干样品，以 Al 计）		
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
						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		
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）		
						黄曲霉毒素 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）		
						丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		

					三氯蔗糖				
					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				
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
		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）		
							丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
							糖精钠（以糖精计）		
							三氯蔗糖		
							铝的残留量（干样品, 以 Al 计）		
							纳他霉素		
							脲酶试验		
							大肠菌群		
							沙门氏菌		
							金黄色葡萄球菌		
							防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
		腐竹、油皮	较高	较高	铅（以 Pb 计）				
							苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
							山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
							脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
							丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
							糖精钠（以糖精计）		
							二氧化硫残留量		
							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		
		其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以 Pb 计）				
							苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
							山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
							脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
							丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		

						糖精钠（以糖精计）			
						三氯蔗糖			
						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			
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	铅（以 Pb 计）			
						果糖和葡萄糖			
						蔗糖			
						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			
						霉菌计数			
						嗜渗酵母计数			
						氯霉素			
						双甲脒			
						氟胺氰菊酯			
		蜂产品	蜂产品	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（无能力）		
							蛋白质		
							总糖		
							淀粉		
							灰分		
							酸度		
		蜂产品	蜂产品	蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）		
							蛋白质		
							水分		
菌落总数									
大肠菌群									
蜂产品	蜂产品	蜂产品制 品	蜂产品制 品	一般	铅（以 Pb 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）				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					霉菌计数				
酵母计数									
27	保健食	保健食品	保健食品	保健食品	较	功效/标志性成分			

品				高	水分	
				可溶性固形物		
				酸价		
				过氧化值		
				铅 (Pb)		
				总砷 (As)		
				总汞 (Hg)		
				镉(以 Cd 计)		
				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		
				呋塞米		
				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		
地西洋						
硝西洋						

					氯硝西洋		
					氯氮卓		
					奥沙西洋		
					马来酸咪哒唑仑		
					劳拉西洋		
					艾司唑仑		
					阿普唑仑		
					三唑仑		
					巴比妥		
					苯巴比妥		
					异戊巴比妥		
					司可巴比妥		
					氯美扎酮		
					佐匹克隆		
					氯苯那敏		
					扎来普隆		
					文拉法辛		
					青藤碱		
					罗通定		
					阿替洛尔		
					盐酸可乐定		
					氢氯噻嗪		
					卡托普利		
					哌唑嗪		
					利血平		
					硝苯地平		
					氨氯地平		
					尼群地平		
					尼莫地平		
					尼索地平		
					非洛地平		
					洛伐他汀		
					辛伐他汀		
					烟酸		
					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	能量	
						蛋白质	
						脂肪	



		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		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 <sub>1</sub>		
				钙		
				铁		
				锌		
				钠		
				维生素 E		
				维生素 B <sub>2</sub>		
				维生素 B <sub>6</sub>		
				维生素 B <sub>12</sub>		
				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		
				黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>		
				铅（以 Pb 计）		
				无机砷（以 As 计）		
				锡（以 Sn 计）		
				硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）		
				亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）		
				脲酶活性定性测定		
				菌落总数		
				大肠菌群		
				沙门氏菌		
	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 <sub>3</sub> 计）		

						亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）		
						商业无菌		
						霉菌		
28	特殊膳食食品	辅食营养补充品	辅食营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质 a		
						钙 a		
						铁		
						锌		
						维生素 A		
						维生素 D		
						维生素 B1		
						维生素 B2		
						钙 bc		
						维生素 K1c		
						烟酸（烟酰胺） c		
						维生素 B6c		
						叶酸 c		
						维生素 B12 c		
						泛酸 c		
						胆碱 c		
						生物素 c		
						维生素 Cc		
						二十二碳六烯酸 c		
						黄曲霉毒素 M1d		
						黄曲霉毒素 B1 e		
						铅（以 Pb 计）		
						总砷（以 As 计）		
硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） f								
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） g								
脲酶活性定性 h								
菌落总数								
大肠菌群								
沙门氏菌								
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	甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
				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)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	铬（以 Cr 计）		
						胭脂红		
						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）								

				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 蒂巴因		
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	较高	待定		
30	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	凝冻强度(6.67%)		
						二氧化硫		
						铬(Cr)		
						总砷(As)		
						铅(Pb)		
						过氧化物		
			复配食品添加剂	复配膨松剂	较高	重金属(以Pb计)		
						砷(As)		
						溴酸钾		
			复配食品添加剂(用于小麦粉)	较高	铅(Pb)			
					砷(以As计)			
					致病性微生物 <sup>a</sup>			
			复配食品添加剂(其他)	一般	铅(Pb)			
					砷(以As计)			
					致病性微生物 <sup>a</sup>			
			食品用香精	食品用香精	一般	重金属(以Pb计)含量		
						砷(以As计)含量/无机砷含量		
						菌落总数		
						大肠菌群		
			防腐剂	山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计)(以干基计)		
重金属(以Pb计)								
砷(As)								
铅(Pb)								
甜味剂	木糖醇	一般	木糖醇含量(以干基计)					
			还原糖(以葡萄糖计)					
			铅(Pb)					
			镍(Ni)					
31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜禽肉	畜肉	高	克伦特罗		
						沙丁胺醇		
						莱克多巴胺		
						氯霉素		

蔬菜	蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	禽肉	高	多西环素（强力霉素）		
				土霉素		
				氯霉素		
		畜内脏	高	克伦特罗		
				沙丁胺醇		
				莱克多巴胺		
		禽内脏	高	多西环素（强力霉素）		
				土霉素		
				氯霉素		
	蔬菜	鲜食用菌	较高	二氧化硫残留量		
				腐霉利		
				乐果		
结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）		较高	克百威			
			氧乐果			
			甲萘威			
花椰菜（芸薹属类蔬菜）		较高	克百威			
			氧乐果			
			甲萘威			
菠菜（叶菜类蔬菜）		较高	氧乐果			
			毒死蜱			
			对硫磷			
			克百威			
茄子（茄果类蔬菜）		较高	阿维菌素			
			克百威			
	氧乐果					
辣椒（茄果类蔬菜）	较高	甲胺磷				
		克百威				
		氧乐果				
黄瓜（瓜类蔬菜）	较高	甲胺磷				
		克百威				
		氧乐果				
菜豆（豆类蔬菜）	较高	甲胺磷				
		克百威				
		氧乐果				
马铃薯（根茎类和薯芋类蔬菜）	较高	甲胺磷				
		克百威				
		氧乐果				
韭菜（鳞茎类蔬菜）	较高	毒死蜱				
		腐霉利				
		氧乐果				

					多菌灵			
					克百威			
					氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
					甲胺磷			
					甲拌磷			
			芹菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱			
					氧乐果			
					克百威			
					阿维菌素			
					甲拌磷			
					对硫磷			
					敌敌畏			
			普通白菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱			
					克百威			
					氧乐果			
					甲基异柳磷			
					阿维菌素			
					啶虫脒			
					氟虫腈			
					甲胺磷			
					甲基对硫磷			
			豇豆（豆类蔬菜）	较高	阿维菌素			
					氧乐果			
					克百威			
					氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
					乐果			
			番茄（茄果类蔬菜）	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
					甲氨基阿维菌素苯甲酸盐			
					毒死蜱			
					氧乐果			
					苯醚甲环唑			
					阿维菌素			
			姜（根茎类和薯芋类蔬菜）	较高	总汞（以 Hg 计）			
					克百威			
					辛硫磷			
			豆芽	较高	亚硫酸盐（以 S02 计）			
					6-苄基腺嘌呤（6-BA）			
<b>单批次价格总计</b>								
共计 31 个食品大类 190 个食品细类								
注：a. 具体食品的检验方法及注意事项详见《国家食品安全监督抽检实施细则（2018 年版）》								

b. 食用农产品的品种和检测项目详见《河南省食用农产品指定项目》

## 投标人基本情况

单位名称					
单位地址					
成立时间			注册资本		
批准部门			批准文号		
执业资格证书号码			营业执照号码		
联系人		电话		传真	
单位人员组成情况	职工总数		从业人员数量		

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：

拟派人员

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	从事食品检测时间	接受培训情况	其他

注：附相关证件，具有中、副高级或高级职称的须附职称证复印件，评标时提供原件。

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：



### （一）拟派出项目负责人一览表

序号：

姓 名		年 龄	
学 历		专业资质	
职 务		职 称	
从事食品检验工作年限			
在本项目中拟担任的职务			
联系方式			
主要食品检验工作业绩			
时 间	食品检验工作内容及本人承担工作		
近 年 情 况	（食品检验项目细目及证明材料，数量不限）		

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

(二) 拟派项目专职负责人一览表

姓名		
职称/学历		
建议职务		
从事食品检验工作 年限		
资格经 历	食品检验 业务规模	
	检验批次	
	个人工作 范围	
其他		

(注：此表须按人员分别填写)

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：

## 食品检测组织方案

投标人针对食品检测项目特点制定切实可行的组织方案。  
(格式自拟)

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

## 档案管理

投标人提供自有专门用于存放食品检测业务档案场地情况、管理情况等，并提供相关证明材料。

(格式自拟)

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

## 质量控制及风险防范措施 (格式自拟)

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

## 服务承诺及优惠措施 (格式自拟)

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：

## 投标人资格证明文件

1、投标文件中须提供以下资料：

（一）营业执照证明文件；

（二）财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；

（三）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；

（四）参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

2、营业执照（副本）、税务登记证（副本）、组织机构代码证（副本）（或提供具有统一社会信用代码的营业执照副本）

3、检验机构资质认定证书或计量认证证书

4、行贿犯罪档案查询结果告知函

5、投标人认为的其它资格证明文件

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：

## 公司组织机构、管理制度

(格式自拟)

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：



## 反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在（投标项目名称）采购活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次采购活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

投标人（盖章）：

单位法定代表人（签字）：

委托代理人（签字）：

投标经办人（签字）：

投标人认为的其它必要的材料。

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日期：

## 第五章 评标办法

评标方法：综合评分法

### 一、报价得分（10分）

价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×10

### 二、企业实力（60分）

#### 1、业绩（10分）

投标人2016年以来承担过食品安全监管部门委托的食品安全检测业绩的，每提供一个业绩得0.5分，本项最多得10分。（评标时提供同类项目合同或任务通知书原件，投标文件中附复印件。）

#### 2、食品安全检测技术水平（7分）

投标人提供2016年以来参加省级或国家级能力验证机构组织的能力验证，并取得合格（满意）以上成绩的，每份报告得0.5分，最高得7分；能力验证类别必须覆盖农兽药残留、食品添加剂、元素、食品微生物、转基因等检测领域（以已被认可的组织机构出具的结果报告原件为准，开标时审验原件，未提供或者提供的原件与标书复印件不一致的不得分，资质虚报者本项为0分，严重者予以废标处理）。

#### 3、设备配备情况（14分）

投标人具有满足食品安全检测的仪器设备，有满足检测需求的气相色谱、液相色谱、离子色谱仪、可见分光光度计、原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计、原子荧光光度计、马弗炉以上设备须提供发票原件及认定的校准证书且在有效期内，否则视为缺项。上述设备齐全得满分14分，少一样扣4分，此项最低0分。（评标时提供进购发票及校准证书原件，投标文件中附复印件，否则不得分。）

#### 4、人员配备情况（12分）

投标人具有满足食品安全检测的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测人员中每提供一名副高级或高级职称者得0.6分，最多得6分；每提供有1名中级或中级以上职称者得0.4分，最多得6分；本项最多得12分。（评标时须提供以上人员的职称证证明原件（退休返聘者提供劳动合同书原件）及半年以上工资表，投标文件中附相关复印件，否则不得分。）

（评标时须提供以上人员的职称证原件及半年以上工资表，投标文件中附相关复印件，

否则不得分。)

#### 5、具有独立的食品检测场地要求（8分）

投标人需有独立的、固定的食品检测场地；办公及实验室面积 3500 平方米以上的得 5 分，2500-3500 平方米的得 3 分，2500 平方米以下得 1 分；具有格局合理的微生物检验区和理化检验区各 1 分；具有足够的样品存储，冷库体积在 50m<sup>3</sup> 以上得 1 分，否则不得分；满分 8 分。

（提供与资质证书一致的相关场地所有权或租赁合同证明原件，投标文件中附复印件、场地平面图及现场照片，否则不得分）

#### 6、资质证书附表要求（6分）

投标人具备通过质量技术监督部门的检验检测机构资质认定证书并取得计量认证证书，证书附表中须包含食品标签的得 6 分，否则不得分。（以附录原件为准，开标时审验原件，未提供或者提供的原件与标书复印件不一致的不得分，资质虚报者本项为 0 分，严重者予以废标处理）。

#### 7、相关采样送样车辆要求（3分）

提供相关的抽样车辆、车载冷藏设备或冷藏车辆证明文件：每提供 1 辆得 1 分，最多得 3 分。（须提供购车发票或租车合同原件，否则不得分）

### 三、服务方案（20分）

（1）投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽检验测实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等（评标委员会综合对比后在 1-4 分之间酌情打分）；

（2）投标人明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等（评标委员会综合对比后在 1-4 分之间酌情打分）；

（3）投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。工作要点和难点分析合理，符合实际等（评标委员会综合对比后在 1-4 分之间酌情打分）；

（4）针对餐饮环节的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。（评标委员会综合对比后在 1-3 分之间酌情打分）

（5）投标人为招标人提供抽检培训和结果分析等相关服务（评标委员会综合对比后在 1-2 分之间酌情打分）；

(6) 具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施。(评标委员会综合对比后在 1-3 分之间酌情打分)；

以上各小项如有缺项，则所缺小项不得分。

#### 四、管理制度及服务承诺（10 分）

(1) 有完善的食品安全检测制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。(评标委员会综合对比后在 1-3 分之间酌情打分)

(2) 服务承诺和合理化建议：整体实力、检测质量、职业道德、创新能力、遵守国家和我省有关行业管理规定。(评标委员会综合对比后在 1-2 分之间酌情打分)

(3) 与采购单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议及对本次项目重视程度等全方位服务，评标委员会根据各投标单位承诺的服务项目内容，综合评定打分。(评标委员会综合对比后在 1-2 分之间酌情打分)

(4) 投标人承诺与招标人及相关单位建立定期或不定期的沟通服务及方案的得 1 分，没有不得分。

(5) 投标人结合本项目的实际情况提出有利于招标人的其他的服务与承诺。(评标委员会综合对比后在 1-2 分之间酌情打分)

以上各小项如有缺项，则所缺小项不得分。

#### 五、定标原则

评标委员会对所有有效投标人的投标文件进行评比打分按最终得分由高到低进行排序并推荐 6 名入围候选供应商（当投标人数量大于 8 家时，选取 6 家入库，当投标人数量为 6-8 家时，选取 5 家入库），入围供应商拒绝与招标人签订合同的，招标人可以按照评审报告推荐的入围候选供应商名单排序，确定下一候选供应商为入围供应商。