



政府采购服务 公开招标文件

项 目 名 称：宁夏回族自治区市场监督管理厅 2020 年食品安全风险检测评
价性抽检及抽样项目（二标段）

项 目 编 号：NXTQ-2020019

采 购 人：宁夏回族自治区市场监督管理厅（盖 章）

招标代理机构：宁夏天奇招标代理有限公司（盖 章）

2020 年 04 月 30 日

目 录

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

一、总 则

二、招标文件

三、投标文件的编制

四、投标文件的递交

五、开标与评标

六、合同授予

七、服务费收费标准

八、质疑与投诉

第三章 评标办法及实施细则

第四章 合同条款及格式（仅供参考）

第五章 技术要求

第六章 投标文件格式（仅供参考）

第一章 招标公告

宁夏回族自治区市场监督管理厅 2020 年食品安全风险检测评价性抽检及抽样项目 公开方式招标公告

受宁夏回族自治区市场监督管理厅委托宁夏天奇招标代理有限公司对 NXTQ-2020019、宁夏回族自治区市场监督管理厅 2020 年食品安全风险检测评价性抽检及抽样项目组织进行公开招标，现欢迎合格的供应商前来投标。

- 1、**采购计划编号：**2020NCZ000915
- 2、**项目编号：**NXTQ-2020019
- 3、**项目名称：**宁夏回族自治区市场监督管理厅 2020 年食品安全风险检测评价性抽检及抽样项目
- 4、**采购预算：**12912273.00 元 本项目最高限价：12912273.00 元
- 5、**采购内容及要求：**

采购标段	标的名称	数量	简要规格描述或 项目基本概况	预算金额 (元)	备注
一标段: 食品安全抽检 监测采样 5585 批次	其他专业技术服务	5585	计划采购食品安全抽检监测采样服务, 具体采购内容及服务要求详见招标文件。	3542550	
二标段: 食品安全抽检 监测采样 4483 批次	其他专业技术服务	4483	计划采购食品安全抽检监测采样服务, 具体采购内容及服务要求详见招标文件。	1994935	
三标段: 食品安全风险 监测 1969 批次	其他专业技术服务	1969	计划采购食品安全风险监测服务, 具体采购内容及服务要求详见招标文件。	2940024	
四标段: 食品安全评价 性抽检 2514 批次	其他专业技术服务	2514	计划采购食品安全风险监测服务, 具体采购内容及服务要求详见招标文件。	4434764	
数量合计:		14551	预算合计:	12912273	

- 6、**采购项目需要落实的政府采购政策：**（1）鼓励节能政策：在性能、技术、服务等指标同等条件下，优先采购属于国家公布的节能清单中产品。（2）鼓励环保政策：在性能、技术、服务

等指标同等条件下，优先采购国家公布的环保产品清单中的产品。（3）根据财政部、工业和信息化部 2012 年 1 月 1 日颁布的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库【2011】181 号）第五条规定，对小、微企业予以价格评分适当优惠。若供应商为小型或微型企业者，必须提供相关部门出具的证明材料（《中小企业声明函》、年度财务报表及近一个月人员养老保险花名册），其参与评分的投标报价取值按投标报价的 94%计（即按投标报价扣除 6%后计算。小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业）。（4）残疾人企业均视同为小型、微型企业，应提供相关证明材料，其参与评分的投标报价取值按投标报价的 94%计（即按投标报价扣除 6%后计算。小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业）。

7、供应商资格要求：

（1）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件。

（2）①投标人是在中华人民共和国境内注册的合法经营企业，提供有效的《营业执照》；

②投标人须出具法定代表人授权委托书（原件）；法定代表人身份证复印件（加盖公章）、被授权人身份证原件，如法定代表人亲自参加，则须出具法定代表人身份证明及法定代表人身份证原件；

③具有独立承担民事责任的能力（营业执照、事业单位法人证书或其他证明文件）；

④一标段和二标段的投标人须具备样品采集、样品储存等服务的专业技术能力，具有检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），（CMA）证书或（CMAF）证书应在有效期内；

⑤三标段和四标段的投标人须具有检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），（CMA 证书或 CMAF 证书应在有效期内，提供 CMA 证书或 CMAF 证书的完整附表）；

⑥投标人须提供 2019 年 10 月至开标前任意连续 3 个月的依法缴纳税收及社会保障资金的凭证（事业单位投标仅提供社会保障资金缴纳记录）；

⑦在投标截止时间前，被“信用中国”网站列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的、“中国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目投标（此项由投标单位自行查询网站记录打印加盖公章，页面中的处罚日期不允许设置起始时间，查询日期为投标截止时间前 5 日内，开标现场由招标代理机构人员进行现场复核查询）；

⑧投标人如中标本项目（一标段：食品安全抽检监测采样 5585 批次）、（二标段：食品安全抽检监测采样 4483 批次），不得参与本项目三标段、四标段的投标；

⑨本项目不接受联合体投标。

8、获取采购文件时间：2020-05-01 09:00:00 至 2020-05-11 18:00:00

地点：持本企业CA认证锁登陆宁夏公共资源交易网（<http://www.nxggzyjy.org>）进行网上报名。

方式：凡有意参加投标者，请于2020年05月01日起至2020年05月11日（法定公休日、节假日除外），每日上午09:00至下午18:00，持本企业CA认证锁登陆宁夏公共资源交易网（<http://www.nxggzyjy.org>）进行网上报名。报名成功后，不要拔锁，按系统提示即可下载电子版招标文件。该交易管理平台系统实行CA锁认证安全登录管理，系统实行CA锁认证安全登录管理，办理CA锁业务请咨询西部安全认证中心有限责任公司，联系电话：0951-3915750、3915751。

9、采购文件售价：0元

10、投标截止时间(北京时间)：2020-05-22 09:00:00，供应商应在在此之前将密封的投标文件送达宁夏回族自治区公共资源交易服务中心四（五）楼（宁夏银川市金凤区北京路与正源北街交汇处瑞银财富中心B座），逾期送达的或不符合规定的投标文件将被拒绝接收。

11、开标时间：2020-05-22 09:00:00

开标地点：宁夏回族自治区公共资源交易服务中心四（五）楼（宁夏银川市金凤区北京路与正源北街交汇处瑞银财富中心B座）

12、公告发布媒体：中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；宁夏回族自治区政府采购网（www.ccgp-ningxia.gov.cn）；宁夏回族自治区公共资源交易网（www.nxggzyjy.org）

13、公告期限：2020年04月30日至2020年05月11日

14、是否接受联合体投标：否

15、采购人：宁夏回族自治区市场监督管理厅

地址：宁夏回族自治区银川市金凤区北京中路106号

联系人姓名：郭进

联系电话：0951-5672104

16、采购代理机构：宁夏天奇招标代理有限公司

地址：宁夏银川市黄河东路百盛王朝大厦13楼1301

联系人姓名：张鑫

联系电话：0951-8738666

2020年04月30日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

序号	内 容
1	项目名称：宁夏回族自治区市场监督管理局 2020 年食品安全风险检测评价性抽检及抽样项目 采购计划编号：2020NCZ000915 项目编号：NXTQ-2020019 采购内容：二标段：食品安全抽检监测采样 4483 批次 采购预算：壹佰玖拾玖万肆仟玖佰叁拾伍元整（¥1994935.00 元）
2	采 购 人：宁夏回族自治区市场监督管理局 地 址：宁夏回族自治区银川市金凤区北京中路 106 号 联 系 人：郭进 联系电话：0951-5672104 代 理 机 构：宁夏天奇招标代理有限公司 地 址：宁夏银川市黄河东路百盛王朝大厦 13 楼 1301 联 系 人：张鑫 联系电话：0951-8738666 招标公告及中标公告的发布媒体：《中国政府采购网》（www.ccgp.gov.cn）；《宁夏回族自治区公共资源交易网》（www.nxggzyjy.org）；《宁夏回族自治区政府采购网》（www.ccgp-ningxia.gov.cn）
3	招标文件的领取：2020 年 4 月 30 日起至 2020 年 5 月 11 日登陆宁夏回族自治区公共资源交易网（http://www.nxggzyjy.org/）进行网上报名并下载电子版招标文件并获取投标保证金缴纳账户，逾期不予领取。
4	投标保证金：人民币 <u>35000</u> 元 缴纳时间：自下载招标文件后至投标截止时间前 投标保证金形式：电汇或银行转账 投标保证金缴纳以宁夏回族自治区公共资源交易网上报名系统到账为准 账户信息网上报名系统自动生成
5	投标有效期：投标截止时间之日起 90 天
6	答疑时间、地点：不安排现场答疑，有疑问者请于招标文件领取 7 个工作日内，将阅读招

	<p>标文件后所提出的疑问及要求答复的所有问题以书面形式提交给招标代理机构。</p> <p>采购人将对投标人书面提出的疑问进行澄清和解答，并在宁夏回族自治区公共资源交易网政府采购项目“澄清/变更公告”栏中以公告形式进行公示，招标代理机构不再以其他方式通知。如因自身原因未及时关注招标公告或变更（澄清、补充等）公告从而导致投标失败，其后果自行承担。</p>
7	<p>投标文件递交地点：宁夏回族自治区公共资源交易服务中心四（五）楼（宁夏银川市金凤区北京路与正源北街交汇处瑞银财富中心 B 座）。</p>
8	<p>投标文件递交时间：2020 年 5 月 22 日 8 时 30 分至 9 时 00 分</p>
9	<p>投标文件递交截止时间及开标时间：2020 年 5 月 22 日上午 9 时 00 分</p> <p>开标地点：宁夏回族自治区公共资源交易服务中心四（五）楼（宁夏银川市金凤区北京路与正源北街交汇处瑞银财富中心 B 座）。</p>
10	<p>评标办法：综合评分法（详见第三章）</p>
11	<p>评标委员会的组成：评标委员会由采购人和有关技术经济等方面的专家组成，成员人数为 5 人，其中从专家库中随机抽取的技术经济等方面专家 4 人，采购人代表 1 人。</p> <p>评标专家确定方式：宁夏回族自治区公共资源交易中心专家库中随机抽取。</p>
12	<p>服务期：2020 年 10 月 31 日前完成全部采样工作</p> <p>采样交付地点：采购人指定地点</p>
13	<p>正本份数：一份 副本份数：四份 电子版：一份(U 盘或光盘)</p> <p>注：投标文件纸质版须与电子版文件一致，投标文件纸质版应双面打印制作。</p>
14	<p>1、鼓励节能政策：在性能、技术、服务等指标同等条件下，优先采购属于国家公布的节能清单中产品。</p> <p>2、鼓励环保政策：在性能、技术、服务等指标同等条件下，优先采购国家公布的环保产品清单中的产品。</p> <p>3、根据财政部、工业和信息化部 2012 年 1 月 1 日颁布的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库【2011】181 号）第五条规定，对小、微企业予以价格评分适当优惠。若投标人为小型或微型企业者，必须提供相关部门出具的证明材料（《中小企业声明函》、年度财务报表及近一个月人员养老保险花名册），其参与评分的投标报价取值按投标报价的 94%计（即按投标报价扣除 6%后计算。小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视</p>

	<p>同为中型企业)。</p> <p>4、残疾人企业均视同为小型、微型企业，应提供相关证明材料，其参与评分的投标报价取值按投标报价的 94%计（即按投标报价扣除 6%后计算。小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业）。</p> <p>5、本项目中标人若有融资需求可找试点银行对接。</p>
15	<p>服务费：详见“投标人须知（七）服务费收费标准”</p>
16	<p>备注：请各投标人在报名成功后至投标截止时间前随时关注宁夏回族自治区公共资源交易网政府采购项目“澄清/变更公告”栏，所参与的项目有可能进行内容或时间的调整。调整内容仅在“澄清/变更公告”栏中以公告形式进行公示，招标代理机构不再以其他方式通知。如因自身原因未及时关注招标公告或变更（澄清、补充等）公告从而导致投标失败，其后果自行承担。</p>

一、总 则

“投标人”是指符合本招标文件规定并参加投标的供应商，参加宁夏天奇招标代理有限公司组织公开招标的投标人，必须具备以下条件和资格。

1. 条件

- 1.1 具有独立承担民事责任能力。
- 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。
- 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。
- 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。
- 1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。
- 1.6 具备法律、行政法规规定的其他条件。

2. 资格

(1) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件。

(2) ①投标人是在中华人民共和国境内注册的合法经营企业，提供有效的《营业执照》；

②投标人须出具法定代表人授权委托书（原件）；法定代表人身份证复印件（加盖公章）、被授权人身份证原件，如法定代表人亲自参加，则须出具法定代表人身份证明及法定代表人身份证原件；

③具有独立承担民事责任的能力（营业执照、事业单位法人证书或其他证明文件）；

④一标段和二标段的投标人须具备样品采集、样品储存等服务的专业技术能力，具有检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），（CMA）证书或（CMAF）证书应在有效期内；

⑤三标段和四标段的投标人须具有检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），（CMA 证书或 CMAF 证书应在有效期内，提供 CMA 证书或 CMAF 证书的完整附表）；

⑥投标人须提供 2019 年 10 月至开标前任意连续 3 个月的依法缴纳税收及社会保障资金的凭证（事业单位投标仅提供社会保障资金缴纳记录）；

⑦在投标截止时间前，被“信用中国”网站列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的、“中国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目投标（此项由投标单位自行查询网站记录打印加盖公章，页面中的处罚日期不允许设置起始时间，查询日期为投标截止时间前 5 日内，开标现场由招标代理机构人员进行现场复核查询）；

⑧本项目不接受联合体投标。

注：以上证明文件要求原件的，开标现场须一次性完整递交原件，投标文件中附加盖投标人公章的复印件。投标人须在投标文件中提供以上资料，未按要求提供，资格审查不予通过，视为无效投标。

3. 费用

投标人必须自行承担参加此采购活动的全部费用，不论采购结果如何。

二、招标文件

4. 文件内容

4.1 招标公告。

4.2 投标人须知。

4.3 评标办法及实施细则。

4.4 合同条款及格式（仅供参考）。

4.5 服务要求。

4.6 投标文件格式（仅供参考）。

4.7 投标人须知前附表规定的其他材料

5. 招标文件的澄清或修改

5.1 投标人有权要求采购人对招标文件中有关问题进行澄清。

5.2 投标人对招标文件如有疑问，请于招标文件领取七个工作日内，将阅读招标文件后所提出的疑问及要求答复的所有问题以书面形式提交给采购人或招标代理机构。

5.3 采购人可以对已发出的招标文件进行必要澄清或修改。

5.4 采购人在投标截止规定时间前，在政府采购信息发布媒体上发布更正公告，招标代理机构不再以其他方式通知，该澄清或修改内容为招标文件的组成部分。

6. 投标截止、开标时间延长

6.1 采购人可视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间。

6.2 采购人至少在投标截止时间三日前，将变更时间书面通知所有招标文件收受人，并在政府采购信息发布媒体上发布变更公告。

三、投标文件的编制

7. 投标使用的文字

投标人提交的投标文件以及投标人与采购人双方就有关投标事宜的所有来往函电均应使用中文书写(专有名词须加注中文解释)，并采用通用的图形符号。

8. 投标文件的构成

8.1 投标文件应包括投标文件格式所要求的全部内容（投标文件格式详见第六章）。

8.2 投标人资格证明文件

注：资格证明文件须按顺序装订，未要求为原件的相关资料可为复印件并加盖投标人公章。投标人的资质证明文件未按要求提交的视为无效投标。

8.3 技术文件

- (1) 根据招标文件服务要求部分作出详细的报价；
- (2) 服务项目的主要内容；
- (3) 投标人提出的承诺、措施及其它投标人认为应提供的技术资料；
- (4) 其它资料。

8.4 投标文件应包括投标文件（格式）所要求的全部内容。

8.5 投标人必须对其投标文件的真实性与准确性负责，投标人一旦中标，其投标文件将作为合同的组成部分。

8.6 投标人应按照招标文件规定的格式、要求编制投标文件，否则，其投标文件在评标时有可能被认为是未对招标文件做出实质性响应而终止其作进一步评审。

9.1 投标人必须以人民币报价。

9.2 投标人须对本次项目所需并按要求进行统一报价，报价应包含本项目所有应产生的费用。

9.3 投标人不得以低于成本的报价竞标。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响项目质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

9.4 最低报价不能作为中标的保证。

9.5 依据《中国政府采购法》及相关规定，采购人只接受一次性报价，不接受有任何选择的报价，每项报价只允许有一个价格。

10. 本项目不接受联合体投标。

11.1 投标人应提交招标文件要求提供的证明服务要求的合理性以及符合招标文件规定的证明文件，并作为其投标文件的一部分。

11.2 投标人应注意：招标文件服务要求的内容，参照的标准仅作为说明并没有限制性，投标人可以在投标中选用替代标准，但替代标准要优于或相当于招标文件中服务要求的标准。

12. 投标保证金

12.1 投标人投标时，必须按“投标人须知前附表·序号4”中规定时间、数额缴纳投标保证金；未在规定时间内缴纳保证金或保证金数额不足的，采购人有权拒绝其投标；采购人的利益因投标人的行为受到损害时，可根据本条“投标文件的编制12.6”规定的条件从投标人投标保证金中获得补偿。

12.2 投标保证金可采取下列任何一种形式：（1）电汇；（2）转账。

12.3 在开标时，对于未按要求提交投标保证金的，采购人将视其为对招标文件未做出实质性响应而予以拒绝。

12.4 未中标人的投标保证金，在中标通知书发出后5个工作日内，由招标代理机构理办理退款手续。

12.5 中标人的投标保证金，在中标人按规定与采购人签订采购合同后5个工作日内，前往招标代理机构办理招标代理服务费结算及保证金退款手续。

12.6 下列任何情况发生时，投标人将不得要求采购人退还其投标保证金：

- （1）投标人在投标函格式中规定的有效期内撤回其投标。
- （2）中标人在规定期限内无正当理由不与采购人签订合同。

13. 投标有效期

13.1 投标有效期在“投标人须知前附表·序号5”中有明确规定。投标人承诺的投标有效期短于此规定时间的，将被视为非响应性投标而予以拒绝。

13.2 在特殊情况下，采购人可于原投标有效期满之前，以书面形式向投标人提出延长投标有效期的要求。投标人可以拒绝采购人要求而不失去其投标保证金。同意延长投标有效期的投标人，既不能要求也不允许修改其投标文件。“投标文件的编制12”有关投标保证金的规定，在延长有效期内继续有效。

14. 投标文件份数和签署

14.1 投标人应准备“投标人须知前附表·序号13”规定份数的投标文件。每份投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”和“电子版”字样，由投标人的法定代表人或其授权代表正确签署。正本与副本必须一致。投标文件副本可以为正本签字盖章后的复印件，副本封皮均盖鲜红投标人公章，若正本与副本不一致，以正本为准，电子版须与正本一致。

14.2 投标文件大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。总价金额与单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。

14.3 投标文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由投标人的法定代表人或其授权代表签字和盖章。

14.4 投标文件未按招标文件要求加盖投标人公章或未按规定签字的，视为无效投标。

四、投标文件的递交

15. 投标文件的密封和标记

15.1 投标人应将投标文件的正本一份、副本四份、电子版一份，分别用包装袋封装，即正本单独装在一个密封袋中，所有副本装在一个或几个密封袋中，电子版单独装在一个密封袋中，并在封皮右上角标明“正本”、“副本”、“电子版”字样。所递交的每份投标文件必须有封面，在文件左侧装订并胶封，不得使用活页装订，未按照规定密封、装订的投标文件否决其投标。

15.2 密封袋均应注明：项目名称、采购编号、正本、副本或电子版及“请勿在__年__月__日 时 分（投标截止时间及开标时间，详见“投标人须知前附表·序号9”）之前不得启封”字样。

15.3 投标人应在密封袋上注明投标人名称和地址，以便其投标文件晚于投标截止时间送达采购人时，能原封退回。

16. 投标人迟交的投标文件将原封退回。

17. 投标文件的补充、修改和撤回

17.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或撤回，并以书面形式通知采购人。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章、密封、标记、发送，并作为投标文件的组成部分。

五、开标与评标

18. 开标

18.1 采购人将在“投标人须知前附表”规定的时间和地点组织公开开标，投标人须委派授权代表参加。

18.2 开标时，应当有投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，确认无误后，由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、价格折扣、招标文件允许提供的备选投标方案和投标文件的其他主要内容。未宣读的投标价格、招标文件允许提供的备选投标方案等实质内容，评标时不予承认。

19. 评标

19.1 开标会结束后，评标随即开始。

19.2 评标工作由为该项目专门组织的5人组成的评标委员会（以下简称评委会）进行。

19.3 评标委员会按以下程序进行评标：

（1）投标文件初审。初审分为资格性审查和符合性审查。

(2) 澄清有关问题。对招标文件中含义不明确、同类问题表述不一致等内容，要求投标人作必要的澄清、说明或纠正。

(3) 比较和评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性审查和符合性审查合格的投标文件进行比较和评价。

(4) 投标人提出的免费赠送等承诺也不得作为评标依据。

(5) 确定（或推荐）中标候选人名单。按顺序确定（或推荐）前三名中标候选人。

(6) 编写评标报告。

19.4 投标文件属于下列情况之一的，按无效投标处理：

(1) 应交而未交投标保证金的。

(2) 未按照招标文件规定要求签署、盖章的。

(3) 不具备招标文件规定资格要求的。

(4) 不符合法律、法规和招标文件规定的其他实质性要求的。

(5) 未按规定的格式编制或填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的。

(6) 投标人递交两份或多份内容不同的投标文件，或在一份投标文件中对同一招标项目报有两个或多个报价，且未声明哪一个为最终报价的。

(7) 投标人名称或组织机构与资格审查不一致且未提供有效证明的。

19.5 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

(1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

(4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(5) 不同投标人的投标文件相互混装；

(6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

19.6 有下列情形之一的，属于恶意串通，对投标人依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任，对采购人、采购代理机构及其工作人员依照政府采购法第七十二条的规定追究法律责任；

(1) 投标人直接或间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件或者响应文件；

(2) 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

(3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标、成交；
- (6) 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交；
- (7) 投标人与采购人或者采购代理机构、投标人相互之间，为谋取特定投标人中标、成交或者排斥其他投标人的其他串通行为。

19.7 评标方法：综合评分法（详见第三章）

20. 评标过程的保密性

20.1 开标后直到授予中标人合同止，凡是与标书审查、澄清、评价、比较以及授标建议等方面有关的情况，均不得向投标人或其他无关人员透露。

20.2 在评标过程中，投标人如向评委会成员施加任何影响，都将会导致其投标被拒绝。

21. 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予以废标：

21.1 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的。

21.2 发生影响采购公正的违法、违规行为的。

21.3 投标人的报价均超出了采购预算，采购人不能支付的。

21.4 因重大变故，采购任务取消的。

22. 投标人有下列情形之一的，处以采购金额5%以上10%以下的罚款，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，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照。构成犯罪的，依法追究刑事责任：

22.1 提供虚假材料谋取中标的。

22.2 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的。

22.3 与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的。

22.4 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的。

22.5 在招标过程中与采购人进行协商谈判的。

22.6 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。

有上述22.1—22.6项情形之一的，中标无效。

六、合同授予

23. 合同的授予

23.1 采购人应当按评标委员会推荐的前三名中标候选人排序，确定排序第一的中标候选人为中标人。中标人因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购人可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订政府采购合同，以此类推。

24. 中标服务费

24.1 中标人在与采购人签订合同的同时，须向采购代理机构缴纳招标代理服务费。

25. 中标公告和中标通知书

25.1 中标结果将在发布招标公告的媒体上公布，公告内容包括项目名称和项目编号，采购人及采购代理机构的名称、地址、联系方式，中标人名称、地址、联系电话，中标标的名称、中标金额、服务期、采样交付地点，评标委员会成员名单，招标代理服务费金额及收费标准。

25.2 在发布中标公告5个工作日后，采购人将向中标人发出中标通知书，中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力，并同时书面通知所有未中标人。

26. 合同签订及履约

26.1 中标人应按中标通知书指定的时间与采购人签订合同。

26.2 中标人有下列情形之一的，投标保证金不予退还，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采购人签订合同的；
- (2) 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未作说明，且未经采购人同意，将中标项目分包他人的；
- (3) 拒绝履行合同义务的。

27. 如果本项目中标后有融资需求，可以找试点银行对接。

七、服务费收费标准

中标金额	招标类型		
	货物招标	服务招标	工程招标
100万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100-500万元	1.1%	0.8%	0.7%
500-1000万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000-5000万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000万元	0.25%	0.1%	0.2%
10000-100000万元	0.05%	0.05%	0.05%
100000万元以上	0.01%	0.01%	0.01%

备注：招标代理服务收费按差额定率累进法计算。例如某货物招标代理业务中标金额为6000万元，计算方式为：

$$100\text{万元} \times 1.5\% = 1.5\text{万元}$$

$$(500-100) \times 1.1\% = 4.4\text{万元}$$

$(1000-500) \times 0.8\% = 4$ 万元

$(5000-1000) \times 0.5\% = 20$ 万元

$(6000-5000) \times 0.25\% = 2.5$ 万元

合计收费=1.5+4.4+4+20+2.5=32.4万元

八. 质疑与投诉

28. 如果投标人对此次采购活动有疑问，可依据《中华人民共和国政府采购法》等相关规定提出质疑。

28.1 投标人认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在收到采购文件之日起或者采购文件公告期限届满之日起七个工作日内提出。

28.2 投标人对采购过程提出质疑的，应当在各采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

28.3 投标人认为中标结果使自己的权益受到损害的，应当在中标或者成交结果公告期限届满之日起七个工作日内提出。

28.4 采购人和招标代理机构在收到投标人的书面质疑后七个工作日内做出书面答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

28.5 为了使质疑人提出的质疑事项在规定时间内得到有效答复、处理，质疑人递交的质疑函请务必提供以下信息和内容。否则，将被视为无效质疑。

(1) 质疑采用实名制，提供质疑人的单位名称和被授权人姓名、详细地址、邮政编码、联系电话、身份证明、法人授权书；质疑函必须由法定代表人签署本人姓名（或印盖本人姓名章）、加盖质疑人单位公章、法定代表人授权代表签字并附身份证复印件，授权须加盖单位公章。

(2) 质疑人的有关资质文件。

(3) 质疑的项目名称、质疑的具体事项和法律依据，以及合法有效的证明材料。

(4) 明确质疑的准确时间。

(5) 必须为本次采购活动当事人。

28.6 质疑人对采购人和招标代理机构的答复不满意或者采购人和招标代理机构未在规定的时间内做出书面答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

28.7 有下列情况之一的质疑不予受理：

(1) 非投标人提出的质疑；

(2) 对中标结果没有实质性影响的质疑；

(3) 无质疑函件或质疑函件不符合上述 28.5 项要求的；

- (4) 相应证明材料不真实或来源不合法的质疑；
- (5) 未按规定时间或超过有效期提出的质疑；
- (6) 投标人提出的质疑事项不得重复质疑。

序号	受理内容	受理部门	联系电话
1	招标文件质疑	宁夏天奇招标代理有限公司	0951-8738666
2	评标结果质疑	宁夏天奇招标代理有限公司	0951-8738666
3	投诉	宁夏回族自治区财政厅	0951-5069767

第三章 评标办法及实施细则

为保证本次招标项目公开、公平、公正，根据《中华人民共和国政府采购法》及《中华人民共和国政府采购法实施条例》的规定制定本评标办法。

一、评标原则及评标方法

1.1 评标工作必须遵循公平、公正、科学择优的原则，严格遵照《中华人民共和国政府采购法》及《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关规定和程序，按照招标文件的条件和要求进行综合评分。

1.2 本项目评标采用“综合评分法”。

1.3 在评标过程中，如有投标人以其他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的，一旦被评标委员会认定，该投标人的投标作废标处理。

1.4 在评标过程中，评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本价的，应当要求该投标人做出书面说明并提供相关证明材料。投标人在评标委员会规定时间内不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作废标处理。

1.5 中标人必须是资格审查合格，投标文件能最大限度满足招标文件规定的各项评价标准，经确认有能力全面履行合同且综合评分最高的投标人。

二、评标程序

评标委员会首先对投标文件进行初步评审，通过初步评审的投标人方可进入详细评审。

2.1 初步评审

2.1.1 投标的澄清

(1) 评标委员会可以就投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字错误的内容作必要的澄清、说明或者补正。

(2) 投标人必须按照评标委员会通知的时间、地点派相关人员对其投标进行澄清。

(3) 投标人对投标文件的澄清和答复应是书面的，且有法定代表人或其授权委托人的签字或盖章，并将作为投标内容的一部分。

(4) 投标人对投标文件的澄清不得改变投标的实质性内容。

2.1.2 评标委员会将根据招标文件的要求，对投标文件的完整性和实质性进行检查和评价，并确定不合格投标人和进入详细评审阶段的投标人名单。有下述情况之一的，其投标将被拒绝：

(1) 投标人无单位盖章，无法定代表人或其授权委托人签字的；

(2) 签字人无法定代表人出具授权委托书的；

(3) 未按规定格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；

(4) 投标人递交两份或多份内容不同的投标文件，或在一份投标文件中对同一招标内容报有两个或多个报价，且未声明哪一个为最终报价的，按招标文件规定提交备选投标人案的除外；

(5) 投标有效期不满足招标文件要求的；

(6) 未按招标文件要求提交投标保证金的；

(7) 未按招标文件要求提交所有资格证明文件的；

(8) 投标人资格要求不满足招标文件要求的；

(9) 违反国家其他相关法律、法规明确规定或招标文件明确规定无效投标情形的。

2.2 综合评审（详细评审）：评标委员会对满足 2.1 条初步评审要求的投标人进行详细评审，并对参加详细评审的各投标人综合得分进行计算和汇总。

序号	评审项目		标准分	评分标准
1	商务部分 (64分)	投标报价	25分	投标报价得分 = (评标基准价 / 投标报价) × 25。 评标基准价是指满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价。除低于成本价的投标报价被拒绝外，最低报价得 25 分。得分结果由高分到低分依次排列为各自最终得分。 对于高于项目预算金额的投标报价不予接受，视为无效投标。
		商务标响应情况	2分	不能实质性满足招标文件商务条款要求视为无效投标。满足招标文件商务条款的得 2 分。
		投标文件规范性	2分	投标文件内容完整、资料齐全、严谨周密，编制水平优(文件层次分明，章节清晰，编码完整，不掉页、缺页、错页，无含义不明确、同类问题表述不一致情况，无明显文字和计算错误的内容等)得 0-2 分。
		采样工具	25分	投标人具有完成本项目必须的自有采样车辆、随车样品储存保温设备和采样设备： 1、投标人需配备一定数量的运输车辆和随车样品储存保温设备，每完整配备一套运输车辆和随车样品储存保温设备得 4 分，满分 20 分。 2、投标人配备与承担任务相适应的采样设备（至少应包括平板电脑等移动类抽样终端设备、移动便携式打印机、专业视频音频记录仪等设备），每提供一套完整的抽样设备得 1 分，最高得 5 分。 注：（1）投标人须提供自有车辆的行车证和车辆登记原件证明材料（发证截至时间为 2019 年 12 月 31 日），开标当日将对车辆信息的真实性进行现场网上核实，若有虚假不实等情况将否决其投标【自有车辆的行车证和车辆登记证明的所有人须是投标人并提供证明材料】。（2）投标

				<p>人须提供随车样品储存保温设备及采样设备的购买发票复印件并加盖投标人公章【发票抬头为投标人，以及整车和随车样品储存保温设备、采样设备的照片】。</p> <p>上述证明材料要求提供原件的需在投标文件正副本中附复印件并加盖投标人公章，否则不得分。</p>
		业绩	10分	<p>投标人按照国家食品安全监督抽检实施细则（2019年版）承担过2019年省级或国家级食品安全抽检监测采样任务的，每承担一项省级或国家级采样项目业绩任务得分如下：采样1000批次（包含）以上的得1分；采样2000批次（包含）以上的得2分；采样3000批次（包含）以上的得3分；采样4000批次（包含）以上的得4分；采样5000批次（包含）以上的得5分；采样6000批次（包含）以上的得6分；采样7000批次（包含）以上的得7分；采样8000批次（包含）以上的得8分；采样9000批次（包含）以上的得9分；采样10000批次（包含）以上的得10分；以上累计得分，满分10分（注：须同时提供合同原件和中标通知书原件，缺少任何一个原件不得分，投标文件正副本中附复印件并加盖投标人公章，否则不得分）。</p>
2	技术部分 (36分)	技术标响应情况	5分	不能满足招标文件技术参数要求的视为无效标书。满足招标文件技术指标、抽检项目要求的得1-5分。
		项目管理制度	7分	根据项目特点制定项目管理制度，确保项目科学、合理、有计划性的保质保量完成，横向比较综合评审，得0-7分。
		实施方案	6分	根据承担的采样任务，了解采样产品的分布地点，并熟悉采样地点的实际情况，掌握项目基本工作流程和技术规范，制定项目组织实施方案，实施方案应含服务保障方案、质量管控措施、对取样信息的保密措施（不得向除委托方外的任何单位与个人透露）、数据报送机制、档案管理机制，根据实施方案的合理性、可行性进行横向比较综合评审，得0-6分。
		随机抽样信息化管理系统	12分	<p>现场演示随机抽样信息化管理系统，包括抽样任务的随机分发功能、总部大屏远程指挥功能、抽样文件文书的精细化管理功能、抽样人员信息化考核功能、抽样时效性管理功能、抽样数据的周期性分析汇总功能六个模块，根据如下情况打分：满分12分。</p> <p>1、随机分发功能：演示抽样人员指定和具体随机分配的算法规则，得0-2分；</p> <p>2、远程指挥功能：演示总部大屏对抽样任务的实时远程指挥，支持路径回放纠错，并包含关键的任务信息，得0-2分；</p>

			<p>3、抽样文件文书的精细化管理功能：演示抽样任务文书准确安全的进行信息化管理, 实时显示状态，确保抽样任务的顺利进行，得 0-2 分；</p> <p>4、抽样人员信息化考核功能：演示具备在线考核并留存成绩的能力，确保抽样人员的专业度，得 0-2 分；</p> <p>5、抽样时效性管理功能：演示对抽样环节进行可视可控的精准流程控制，必要的计时反馈计划，提高企业标准化抽样工作的效率和准确性，得 0-2 分；</p> <p>6、具备大数据汇总和分析功能：演示具备大数据分析和储存能力, 可周期性完善和定位抽样任务的易错点，不断优化业务流程，提高效率，得 0-2 分。</p>
	应急预防 措施	6 分	投标文件中提供事前、事中、事后应急预防措施，并有违约的处罚承诺，根据投标人措施的合理性、可行性进行横向比较综合评审，得 0-6 分

第四章 合同条款及格式(仅供参考)

甲方（委托人）：宁夏回族自治区市场监督管理厅

乙方（受委托人）：

甲方与乙方经协商，就宁夏回族自治区市场监督管理厅 2020 年食品安全风险检测评价性抽检及抽样项目---二标段：食品安全抽检监测采样 4483 批次的事宜签订如下协议：

一、委托事项

为加强质量管理，提高产品质量，甲方委托乙方负责对甲方提供的 2020 年食品安全抽检监测采样分配表进行样品取样。

二、委托采样产品及批次

双方协商确定委托抽样，乙方按服务期限需采样 4483 批次样品。

三、采样产品的范围及内容：

执行宁夏回族自治区市场监督管理厅 2020 年食品安全风险检测评价性抽检及抽样项目---食品安全抽检监测采样 4483 批次的招标文件确定的采购标的、采购数量等服务内容和技术要求内容。

四、付款条件及方式

本项目检测采样服务费支付采用以下第__种方式：

1. 实行财政集中支付。当乙方忠实地履行了合同，甲方向财政部门提交《成交通知书》、《食品安全抽检监测采样委托协议书》《政府采购验收报告》和《政府采购履约验收资金结算书》，财政部门首次向乙方支付合同款的__%，余款作为质量保证金，质保期内无质量、使用问题或乙方已全部妥善解决完毕质量保证期内的相关质量问题后，经乙方提出书面申请且甲方确认无误后的__日内一次性无息付清。

2. 实行委托方直接支付。当受托方忠实地履行了合同，并向委托方提交了付款所必须的凭证和相关文件，委托方及有权部门对受托方所提供检验结果进行验收，合格后，首次向受托方支付合同款的__%，余款作为质量保证金，质保期内无质量、使用问题或受托方已全部妥善解决完毕质量保证期内的相关质量问题后，经受托方提出书面申请且委托方确认无误后的__日内一次性无息付清。

五、采样费用、项目交付期及交付地点

采样费用：__元整（¥__元），单批次（税后）：__元整（¥__元）

服务期限：__年__月__日至__年__月__日

交付地点：_____地点

六、权利和义务

（一）甲方

1. 如实向乙方介绍本协议所涉及服务内容和技术要求内容情况；
2. 按约定的采样批次，组织配合乙方抽（送）样工作，并保证样品的真实性、代表性；
3. 按协议约定的期限和方式支付采样服务费用；
4. 有权监查乙方技术服务全过程及审核各项原始记录，必要时可保留检测平行样品另行比对。
5. 如对技术服务过程有异议，可立即要求乙方暂停服务直至乙方做出令人信服的解释或改善行动为止。
6. 在服务期内，甲方如发现乙方存在以下问题，一经查实，有权取消乙方的服务资格，保留依法追究乙方法律责任的权利。
 - a. 乙方将任务分包给其他单位；
 - b. 向甲方之外的任何方泄露采样内容；
 - c. 拒绝接受甲方和相关职能部门监督和检查；
 - d. 违反法律法规受到有关部门惩处或服务期内发生重大失误，并承担相应法律赔偿责任；
 - e. 服务期内，不按法定程序和规范进行采样并造成不良影响。
 - f. 出具虚假数据或报告。

（二）乙方

1. 按协议约定完成采样等服务，收取采样费用；
2. 依据法律法规，凡涉及本次采样的所有资料及数据均属保密范围，严格履行保密责任；乙方保证不向除甲方以外的任何单位或个人泄露样品的采集信息及其它有关信息，并承担由此可能带来的全部法律及民事责任，向甲方保证并签订《保密承诺书》（附件1）。
3. 按协议约定对甲方提供的样品进行采样，并在规定的时间内提交采集样品；
4. 乙方须保证采集的样品按规定留样：完整包装的平行留样保留时间两年，确保如需复检时有足够留样；
5. 乙方如因人力不可抗拒的因素，导致不能按时完成检测采样任务，应及时通知甲方，并及时采取补救措施。

七、违约责任

如乙方存在以下违约问题，一经查实，甲方有权取消乙方的服务资格，可将已分配的任务

交由其它技术服务方，并赔偿对甲方造成的一切损失，并视情节严重程度，甲方有权扣除任务总经费的 1%—5%；若检查中发现承检机构在承担采样任务中存在违法行为的，依法通报相关部门追究法律责任。

- (1) 乙方将任务分包给其他单位；
- (2) 向甲方之外的任何方泄露采样结果；
- (3) 拒绝接受甲方和相关职能部门监督和检查；
- (4) 服务期内，不按法定程序和规范进行采样并造成不良影响。
- (5) 出具虚假数据或报告。
- (6) 未按甲方要求按期提供样品采集结果等相关数据。

八、争议解决

双方因履行本合同而发生的争议，应协商、调解解决。协商、调解不成的，确定按以下第__种方式处理：

1. 提交银川市仲裁委员会仲裁；

2. 依法向甲方所在地人民法院起诉。如一方地址、电话、传真号码有变更，应当在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

3. 甲、乙双方对上述内容确认无异议。未尽事宜，双方另行协商解决。双方若需变更合同内容，应协商一致后签订书面变更协议。

4. 所有经双方或多方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、合同附件等均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力。

5. 本协议书一式__份，甲方__份、乙方__份，财政部门__份，招标代理机构__份，各份具有相同的法律效力。

6. 协议书后附：《服务承诺书》、《保密承诺书》。

甲方（委托人）（盖章）：

乙方（受委托人）（盖章）：

宁夏回族自治区市场监督管理厅

法定代表人：_____

法定代表人：_____

负责人：_____

负责人：_____

地址：_____

地址：_____

联系电话：_____

联系电话：_____

开 户 行：_____

开 户 行：_____

开 户 名：_____

开 户 名：_____

账 号：_____

账 号：_____

税 号：_____

税 号：_____

____年__月__日

____年__月__日

注：根据项目实际情况和甲方要求，相关未尽事宜，双方另行约定。以甲乙双方最终签订的合同为准。

第五章 服务要求

2020年宁夏食品安全风险监测任务分配表

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	总批次
							1969
1	粮食加工品	挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、乙二胺四乙酸二钠-135、柠檬黄-92、日落黄-92、玉米赤霉烯酮-229	25
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	柠檬黄-92、日落黄-92	16
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、乙二胺四乙酸二钠-135、柠檬黄-92	10
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、铝的残留量(干样品,以A1计)-46	10
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)-53	4
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-229、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)-229、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)-229、辣椒素总量(天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃(苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)-300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)-300	5
				玉米油	高	脂肪酸组成-229、玉米赤霉烯酮-229、伏马毒素B ₁ 、B ₂ 之和-300、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)-229、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)-229、辣椒素总量(天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃(苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)-300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)-300	5

				芝麻油	高	脂肪酸组成-229、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) -229、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) -229、辣椒素总量 (天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃 (苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯 (以 2-MCPD 计) -300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计) -300	6
				菜籽油	高	脂肪酸组成-229、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) -229、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) -229、辣椒素总量 (天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃 (苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯 (以 2-MCPD 计) -300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计) -300	5
				大豆油	高	脂肪酸组成-229、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) -229、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) -229、辣椒素总量 (天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃 (苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯 (以 2-MCPD 计) -300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计) -300	4
				食用植物调和油	高	脂肪酸组成-229、黄曲霉毒素 B1-225、玉米赤霉烯酮-229、游离棉酚-135、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) -229、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) -229、辣椒素总量 (天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃 (苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯 (以 2-MCPD 计) -300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计) -300	5
				其他食用植物油 (半精炼、全精炼)	高	脂肪酸组成-229、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) -229、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) -229、辣椒素总量 (天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300)、多环芳烃 (苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯 (以 2-MCPD 计) -300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计) -300	3
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	3-氯-1,2-丙二醇-800、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) -92	12
		食醋	食醋	食醋	一般	游离矿酸-45、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) -92	12

		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、安赛蜜-90	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229	5
		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）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、苯并[a]芘-217	10
				辣椒、花椒、 辣椒粉、花椒粉	较高	镉（以Cd计）-53、黄曲霉毒素（B1、B2、G1、G2）总量-500、赭曲霉毒素A-80、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）、二氧化硫残留量-90	10
				其他香辛料调味品	较高	镉（以Cd计）-53、黄曲霉毒素（B1、B2、G1、G2）总量-500、赭曲霉毒素A-80、碱性嫩黄-80、罗丹明B-80、二氧化硫残留量-90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92	1
		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素（B1、B2、G1、G2）总量-500、碱性嫩黄-80、罗丹明B-80、安赛蜜-90、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）、二氧化硫残留量-90、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-46	5
			半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	一般	黄曲霉毒素B1-225、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229	5
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、碱性嫩黄-80、二氧化硫残留量-90	6
				其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素（B1、B2、G1、G2）总量-500、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、二氧化硫残留量-90	3
			液体复合调味料	其他液体调味料	一般	3-氯-1, 2-丙二醇-800、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、苋菜红-92、亮蓝-92、胭脂红-92、诱惑红-92、赤藓红-92）、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-46	2

4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	高	牛源性成分鉴定-500、羊源性成分鉴定-500、猪源性成分鉴定-500、鸡源性成分鉴定-500、鸭源性成分鉴定-500、克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、诱惑红-92、丙酸钙(以丙酸计)-200	10
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	苯并[a]芘-217、克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、敌敌畏-80、合成着色剂(柠檬黄-92、日落黄-92、苋菜红-92、诱惑红-92、赤藓红-92、酸性红-92)	5
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、合成着色剂(柠檬黄-92、日落黄-92、诱惑红-92)、安赛蜜-90	10
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分鉴定-500、羊源性成分鉴定-500、猪源性成分鉴定-500、鸡源性成分鉴定-500、鸭源性成分鉴定-500、克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、碱性嫩黄-80、合成着色剂(柠檬黄-92、日落黄-92)	10
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、诱惑红-92、丙酸钙(以丙酸计)-200	2
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	猪源性成分鉴定-500、鸡源性成分鉴定-500、鸭源性成分鉴定-500、鹅源性成分鉴定-500	5
5	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	氯酸盐-400、高氯酸盐-400、达氟沙星-119、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)-419、诺氟沙星-500、沙拉沙星-119、氧氟沙星-500、氯霉素-119、磺胺二甲嘧啶-160、磺胺类总量(磺胺二甲嘧啶-160、磺胺嘧啶-160、磺胺吡啶-160、磺胺甲基嘧啶-160、磺胺二甲异嘧啶-160、磺胺甲氧嘧啶-160、磺胺甲基异噁唑-160、磺胺异噁唑-160、磺胺二甲氧基嘧啶-160)、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)-150、纳他霉素-225、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81	30

				调制乳	高	氯酸盐-400、高氯酸盐-400、达氟沙星-119、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）-419、诺氟沙星-500、沙拉沙星-119、氧氟沙星-500、氯霉素-119、磺胺二甲嘧啶-160、磺胺类总量（磺胺二甲嘧啶-160、磺胺嘧啶-160、磺胺吡啶-160、磺胺甲基嘧啶-160、磺胺二甲异嘧啶-160、磺胺甲氧嘧啶-160、磺胺甲基异噁唑-160、磺胺异噁唑-160、磺胺二甲氧基嘧啶-160）、硫氰酸钠（以硫氰酸根计）-150、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81	8
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	高氯酸盐-400、氯酸盐-400	15
				饮用纯净水	高	高氯酸盐-400、氯酸盐-400	20
				其他饮用水	高	总砷（以As计）-69、氟化物（以F ⁻ 计）-82、高氯酸盐-400、氯酸盐-400	5
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	棕榈烯酸/总脂肪酸-160、亚麻酸/总脂肪酸-160、花生酸/总脂肪酸-160、山嵛酸/总脂肪酸-160、（花生酸+亚麻酸）/总脂肪酸-160、油酸/总脂肪酸-160、亚油酸/总脂肪酸-160、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸-160、核桃源性成分-1000、杏仁源性成分-500、花生源性成分-500、大豆源性成分-500、铬-53、三聚氰胺-229	10
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-206、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、玉米赤霉烯酮-229	14
			调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、安赛蜜-90、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）	7
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	玉米赤霉烯酮-229、脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、丙烯酰胺-500、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、亮蓝-92）	30
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-500、羊-500、猪-500、鸡-500、鸭-500）、莱克多巴胺-212、己烯雌酚-40、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92	10
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	安赛蜜-90、乙二胺四乙酸二钠-135、二氧化硫残留量-90	10

				蔬菜类罐头	较高	合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、亮蓝-92）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、安赛蜜-90、乙二胺四乙酸二钠-135、二氧化硫残留量-90	1
			其他罐头	其他罐头	一般	合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、亮蓝-92）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、安赛蜜-90、乙二胺四乙酸二钠-135、二氧化硫残留量-90	2
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	合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、亮蓝-92）、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-46、安赛蜜-90、纽甜-90、单核细胞增生李斯特氏菌-900	23
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	合成着色剂（亮蓝-92、柠檬黄-92、日落黄-92）、安赛蜜-90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92	4
				包子、馒头等熟制品	较高	合成着色剂（亮蓝-92、柠檬黄-92、日落黄-92、苋菜红-92）	6
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	玉米赤霉烯酮-229、伏马毒素 B1, B2 之和-300	2
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分鉴定-500、羊源性成分鉴定-500、猪源性成分鉴定-500、鸡源性成分鉴定-500、鸭源性成分鉴定-500、克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、诱惑红-92）	2
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-206、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、安赛蜜-90、丙烯酰胺-500、苯并[a]芘-217	38
13	糖果制品	糖果制品 （含巧克力及制	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、喹啉黄-300、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92	15

		品)	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)-229、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)-229、喹啉黄-300	8
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	铜-69、氟虫腈-106、丙环唑-300、乐果-40、合成着色剂(胭脂红-92、苋菜红-92、柠檬黄-92、日落黄-92、亮蓝-92)	10
15	酒类	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	总砷(以As计)-69、镉(以Cd计)-53、三氯杀螨醇-53、氰戊菊酯-53、敌敌畏-80、乐果-40、毒死蜱-80、三唑磷-80、杀螟硫磷-80、合成着色剂(胭脂红-92、苋菜红-92、柠檬黄-92、日落黄-92、亮蓝-92)、二氧化硫-90	13
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物-46、(总酸-92、总酯-92)/酸酯总量、己酸乙酯-200、乙酸乙酯-150、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)-229、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)-229、纽甜-90、甜菊糖苷-138、甜菊双糖苷-200、阿斯巴甜-90	36
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物-45、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)-229、合成着色剂(日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92)	24
		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)-229、那非类物质(西地那非-186、豪莫西地那非-186、羟基豪莫西地那非-186、那莫西地那非-400、硫代艾地那非-186、红地那非-186、那红地那非-186、伐地那非-186、伪伐地那非-186、他达拉非-186、氨基他达拉非-186)、安赛蜜-90	10
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	二氧化硫残留量-90、安赛蜜-90、合成着色剂(柠檬黄-92、日落黄-92、苋菜红-92、胭脂红-92、诱惑红-92、亮蓝-92)	28
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铝的残留量(以Al计)-46、镁(Mg)-150、多菌灵-119、草甘膦-206、氯氰菊酯-200	26
				腌渍食用菌	一般	乙二胺四乙酸二钠-135、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-92、安赛蜜-90	2

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-90、诱惑红-92、酸性红-92、乙二胺四乙酸二钠-135	10
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	克百威-119、克螨特-300、灭幼脲-119、双甲脒-138、毒死蜱-80、柠檬黄-92、日落黄-92	13
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 (B1、B2、G1、G2) 总量-500、安赛蜜-90、特丁基对苯二酚 (TBHQ) -92、二氧化硫残留量-90	30
				其他炒货食品及坚果制品	一般	黄曲霉毒素 (B1、B2、G1、G2) 总量-500、特丁基对苯二酚 (TBHQ) -92、二氧化硫残留量-90	3
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铜-69、锌-69、恩诺沙星-119、氧氟沙星-500、金刚烷胺-229、氟苯尼考-80、甲硝唑-159、氟虫腈-106	23
20	食糖	食糖	食糖	绵白糖	一般	总糖分-56、还原糖分-56	5
				红糖	一般	总糖分-56、二氧化硫残留量-90	2
				冰片糖	一般	二氧化硫残留量-90	1
				其他糖	一般	总糖分-56、二氧化硫残留量-90	2
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	二氧化硫残留量-90、合成着色剂 (柠檬黄-92、胭脂红-92、日落黄-92)	20
			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-90、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)-92、安赛蜜-90、合成着色剂 (柠檬黄-92、胭脂红-92、日落黄-92)	3
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-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、亮蓝-92)	23

23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、丙烯酰胺-500、安赛蜜-90、丙二醇-800、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、诱惑红-92、亮蓝-92）、蜡样芽胞杆菌-300	10
			月饼	月饼	较高	黄曲霉毒素 B1-225、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、亮蓝-92）、副溶血性弧菌-1145	13
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、蜡样芽胞杆菌-300	3
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质-46、硼酸-90、甲醛-92、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）、二氧化硫残留量-90	10
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	安赛蜜-90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）	13
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	安赛蜜-90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92	3
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	高果糖淀粉糖浆-200、麦芽糖-92、碳-4 植物糖含量-500、呋喃它酮代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃唑酮代谢物-212	23
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	总蒽醌-200、软胶囊壳中的铬-150、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、番泻苷 A-400、番泻苷 B-400、大黄酚-100、大黄素-100、匹可硫酸钠-800、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、安赛蜜-90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、三氯蔗糖-138	23
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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、伏马毒素 B1, B2 之和-300、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、壬基酚-800、双酚 A-150、T-2 毒素-150	2

28	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	铝的残留量 (干样品, 以 A1 计) -46, 甜蜜素-92, 合成着色剂 (柠檬黄-92、日落黄-92)	19
		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	亚硝酸盐-92	23
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	果蔬汁等饮料 (自制)	高	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) -92、安赛蜜-90、糖精钠 (以糖精计) -90、合成着色剂 (柠檬黄-92、苋菜红-92、胭脂红-92、日落黄-92、亮蓝-92)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) -81、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) -90、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) -90、金黄色葡萄球菌-135	18
				其他饮料 (自制)	高	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) -92、安赛蜜-90、糖精钠 (以糖精计) -90、合成着色剂 (柠檬黄-92、苋菜红-92、胭脂红-92、日落黄-92、亮蓝-92)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) -81、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) -90、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) -90	5
		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-900、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135	34
29	食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	诺氟沙星-500、环丙沙星-300、恩诺沙星-119	12
		水产品	海水产品	海水虾	高	二氧化硫残留量-90	2
30	粮食加工品	挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、乙二胺四乙酸二钠-135、柠檬黄-92、日落黄-92、玉米赤霉烯酮-229	10
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、乙二胺四乙酸二钠-135、柠檬黄-92	10
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、铝的残留量 (干样品, 以 A1 计) -46	15
31	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	克伦特罗-185、沙丁胺醇-80、莱克多巴胺-212、合成着色剂 (柠檬黄-92、日落黄-92、诱惑红-92)、安赛蜜-90	30
32	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	高氯酸盐-400、氯酸盐-400	10

				饮用纯净水	高	高氯酸盐-400、氯酸盐-400	10
34	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、安赛蜜-90、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）	10
35	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	总砷（以As计）-69、镉（以Cd计）-53、三氯杀螨醇-53、氰戊菊酯-53、敌敌畏-80、乐果-40、毒死蜱-80、三唑磷-80、杀螟硫磷-80、合成着色剂（胭脂红-92、苋菜红-92、柠檬黄-92、日落黄-92、亮蓝-92）、二氧化硫-90	50
36	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	氯酸盐-400、高氯酸盐-400、达氟沙星-119、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）-419、诺氟沙星-500、沙拉沙星-119、氧氟沙星-500、氯霉素-119、磺胺二甲嘧啶-160、磺胺类总量（磺胺二甲嘧啶-160、磺胺嘧啶-160、磺胺吡啶-160、磺胺甲基嘧啶-160、磺胺二甲异嘧啶-160、磺胺甲氧嘧啶-160、磺胺甲基异噁唑-160、磺胺异噁唑-160、磺胺二甲氧基嘧啶-160）、硫氰酸钠（以硫氰酸根计）-150、纳他霉素-225、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81	20
				调制乳	高	氯酸盐-400、高氯酸盐-400、达氟沙星-119、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）-419、诺氟沙星-500、沙拉沙星-119、氧氟沙星-500、氯霉素-119、磺胺二甲嘧啶-160、磺胺类总量（磺胺二甲嘧啶-160、磺胺嘧啶-160、磺胺吡啶-160、磺胺甲基嘧啶-160、磺胺二甲异嘧啶-160、磺胺甲氧嘧啶-160、磺胺甲基异噁唑-160、磺胺异噁唑-160、磺胺二甲氧基嘧啶-160）、硫氰酸钠（以硫氰酸根计）-150、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81	20
37	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	二氧化硫残留量-90、安赛蜜-90、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、苋菜红-92、胭脂红-92、诱惑红-92、亮蓝-92）	30
38	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（B1、B2、G1、G2）总量-500、安赛蜜-90、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92、二氧化硫残留量-90	20
39	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质-46、硼酸-90、甲醛-92、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）、二氧化硫残留量-90	10

				豆干、豆腐、豆皮等	较高	安赛蜜-90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92）	20
40	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、丙烯酰胺-500、安赛蜜-90、丙二醇-800、合成着色剂（柠檬黄-92、日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92、诱惑红-92、亮蓝-92）、蜡样芽胞杆菌-300	30
41	食用农产品	食用农产品	畜副产品	羊肾	高	总砷（以 As 计）-69、沙丁胺醇-80、磺胺类（总量）-1056、莱克多巴胺-212、克伦特罗-185、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）-419	10
				牛肝	高	总砷（以 As 计）-69、沙丁胺醇-80、磺胺类（总量）-1056、莱克多巴胺-212、克伦特罗-185、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）-419	5
42	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）	食用植物调和油	高	脂肪酸组成-229、黄曲霉毒素 B1-225、玉米赤霉烯酮-229、游离棉酚-135、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、辣椒素总量（天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300）、多环芳烃（苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150）、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯（以 2-MCPD 计）-300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以 3-MCPD 计）-300	80
				其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	脂肪酸组成-229、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、辣椒素总量（天然辣椒素-300、二氢辣椒素-300、合成辣椒素-300）、多环芳烃（苯并[a]芘-150、苯并[a]蒽-150、苯并[b]荧蒽-150、蒽-150）、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯（以 2-MCPD 计）-300、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以 3-MCPD 计）-300	100
43	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	固形物-46、（总酸-92、总酯-92）/酸酯总量、己酸乙酯-200、乙酸乙酯-150、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）-229、纽甜-90、甜菊糖苷-138、甜菊双糖苷-200、阿斯巴甜-90	20
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物-45、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）-229、合成着色剂（日落黄-92、胭脂红-92、苋菜红-92）、二氧化硫残留量-90、糖精钠（以糖精计）=90、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、三氯蔗糖-138	150

44	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-90、诱惑红-92、酸性红-92、乙二胺四乙酸二钠-135	20
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)-53、镉-53、二氧化硫-90、哒螨灵-80、啶虫脒-159、吡虫啉-119、多菌灵-119、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185、氯氟氰菊酯-200、氰戊菊酯-53、苯醚甲环唑-80、啶螨酯-300、呋菌酯-200、噁唑菌酮-80、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、糖精钠(以糖精计)-90、克百威-119、克螨特-300、灭幼脲-119、双甲脒-138、毒死蜱-80、柠檬黄-92、日落黄-92、磷化铝-200	150
45	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	铝的残留量(干样品,以Al计)-46,甜蜜素-92,合成着色剂(柠檬黄-92、日落黄-92)	20
		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	亚硝酸盐-92	30
46	餐饮食品	饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁等饮料(自制)	高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-92、安赛蜜-90、糖精钠(以糖精计)-90、合成着色剂(柠檬黄-92、苋菜红-92、胭脂红-92、日落黄-92、亮蓝-92)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-90、金黄色葡萄球菌-135	20
				其他饮料(自制)	高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-92、安赛蜜-90、糖精钠(以糖精计)-90、合成着色剂(柠檬黄-92、苋菜红-92、胭脂红-92、日落黄-92、亮蓝-92)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-90	20
		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-900、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135	10
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	游离性余氯-55、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)-92、大肠菌群-69、沙门氏菌-135	70

2020年宁夏食品安全评价性抽检任务分配表

序号	食品大类	食品细类	风险等级	抽检项目	总批次
					2514
1	粮食加工品	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、苯并[a]芘-217、黄曲霉毒素 B1-225、脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、赭曲霉毒素 A-80、玉米赤霉烯酮-229、滑石粉-138、过氧化苯甲酰-138	60
		大米	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、苯并[a]芘-217、赭曲霉毒素 A-80、黄曲霉毒素 B1-225	28
2	食用油、油脂及其制品	其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸值/酸价-46、过氧化值-46、总砷（以 As 计）-69、铅（以 Pb 计）-53、黄曲霉毒素 B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、游离棉酚-135、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92	8
3	肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、N-二甲基亚硝胺-367、氯霉素-119、酸性橙 II-184、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）-92、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、胭脂红-92、糖精钠（以糖精计）-90、菌落总数-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135、单核细胞增生李斯特氏菌-900、大肠埃希氏菌 0157:H7-2500、商业无菌-45	5
4	乳制品	灭菌乳	高	脂肪-46、蛋白质-46、非脂乳固体-92、酸度-46、铅（以 Pb 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、黄曲霉毒素 M1-225、商业无菌-45	10
		调制乳	高	脂肪-46、蛋白质-46、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、铅（以 Pb 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、黄曲霉毒素 M1-225、菌落总数-46、大肠菌群-69、金黄色葡萄球菌-135、沙门氏菌-135、商业无菌-45	9
5	豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验-135、铅（以 Pb 计）-53、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、丙酸及其钠盐-135、钙盐（以丙酸计）-135、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、糖精钠（以糖精计）-90、三氯蔗糖-138、铝的残留量（干样品，以 Al 计）-46、纳他霉素-225、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135	8

6	食用农产品	猪肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500、氯丙嗪-159、地塞米松-119、喹乙醇-300	5
		牛肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500、氯丙嗪-159	5
		羊肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、达氟沙星-119、氟甲喹-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500、氯丙嗪-159	5
		鸡肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、氧氟沙星-500、培氟沙星-500、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056 氯霉素-119、氟苯尼考-80、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、多西环素-119、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、尼卡巴嗪-80	4
		韭菜	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总砷（以As计）-69、总汞（以Hg计）-69、铬（以Cr计）-53、腐霉利-80、毒死蜱-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、氧乐果-80、甲拌磷-80、氟虫腈-106、多菌灵-119、二甲戊灵-80、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯-93、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185、辛硫磷-80、阿维菌素-80、吡虫啉-119	12
		菠菜	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总砷（以As计）-69、总汞（以Hg计）-69、铬（以Cr计）-53、毒死蜱-80、氟虫腈-106、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185、阿维菌素-80、氧乐果-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	12
		芹菜	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总砷（以As计）-69、总汞（以Hg计）-69、铬（以Cr计）-53、毒死蜱-80、甲拌磷-80、氧乐果-80、克百威-119、氟虫腈-106、阿维菌素-80、辛硫磷-80、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯-93、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185	12

	普通白菜	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、毒死蜱-80、氧乐果-80、氟虫腈-106、阿维菌素-80、啉虫脒-159、克百威-119、敌敌畏-80、甲拌磷-80、甲基异柳磷-80、溴氰菊酯-93、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	12
	辣椒	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、水胺硫磷-80、克百威-119、腐霉利-80、氧乐果-80、敌敌畏-80、氟虫腈-106、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-93、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	12
	番茄	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、苯醚甲环唑-80、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、毒死蜱-80、克百威-119、氧乐果-80、敌敌畏-80	12
	茄子	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、水胺硫磷-80、克百威-119、腐霉利-80、甲胺磷-80、氯唑磷-80、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、联苯菊酯-93、氧乐果-80	11
	马铃薯	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、水胺硫磷-80、甲拌磷-80、氧乐果-80、辛硫磷-80、溴氰菊酯-93、氟虫腈-106、阿维菌素-80、甲基异柳磷-80、克百威-119、对硫磷-80	10
	淡水鱼（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鳙鱼、黑鱼、鳊鱼）	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、孔雀石绿-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、氧氟沙星-500、地西泮-159、四环素-119、金霉素-119、土霉素-119	2
	淡水虾	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、四环素-119、金霉素-119	2
	苹果	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、敌敌畏-80、毒死蜱-80、对硫磷-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、氯唑磷-80、灭线磷-80、三唑磷-80	10
	梨	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、敌敌畏-80、多菌灵-119、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、灭线磷-80、氧乐果-80	10

		柑、橘	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、苯醚甲环唑-80、丙溴磷-80、多菌灵-119、克百威-119、联苯菊酯-93、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、氯唑磷-80、灭线磷-80、三唑磷-80、氧乐果-80	10
		桃	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、多菌灵-119、甲胺磷-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	10
		葡萄	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、敌敌畏-80、多菌灵-119、甲霜灵和精甲霜灵-159、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐-500、烯酰吗啉-80	10
		西瓜	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、苯醚甲环唑-80、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐-500、涕灭威-119、辛硫磷-80	13
		鸡蛋	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、恩诺沙星-119、氟苯尼考-80、氧氟沙星-500、金刚烷胺-229、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212	7
7	粮食加工品	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、苯并[a]芘-217、黄曲霉毒素B1-225、脱氧雪腐镰刀菌烯醇-206、赭曲霉毒素A-80、玉米赤霉烯酮-229、滑石粉-138、过氧化苯甲酰-138	88
		大米	较高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、无机砷（以As计）-53、铬（以Cr计）-53、苯并[a]芘-217、赭曲霉毒素A-80、黄曲霉毒素B1-225	88
8	食用油、油脂及其制品	花生油	高	酸值/酸价-46、过氧化值-46、总砷（以As计）-69、铅（以Pb计）-53、黄曲霉毒素B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92	9
		玉米油	高	酸价-44、过氧化值-46、总砷（以As计）-69、铅（以Pb计）-53、黄曲霉毒素B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92	9
		芝麻油	高	酸值/酸价-46、过氧化值-46、总砷（以As计）-69、铅（以Pb计）-53、黄曲霉毒素B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92、乙基麦芽酚-500	22

		菜籽油	高	酸值/酸价-46、过氧化值-46、总砷（以 As 计）-69、铅（以 Pb 计）-53、黄曲霉毒素B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92、乙基麦芽酚-500	13
		大豆油	高	酸值/酸价-46、过氧化值-46、总砷（以 As 计）-69、铅（以 Pb 计）-53、黄曲霉毒素B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92	13
		食用植物调和油	高	酸价-44、过氧化值-46、总砷（以 As 计）-69、铅（以 Pb 计）-53、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92、乙基麦芽酚-500	44
		其他食用植物油 （半精炼、全精炼）	高	酸值/酸价-46、过氧化值-46、总砷（以 As 计）-69、铅（以 Pb 计）-53、黄曲霉毒素 B1-225、苯并[a]芘-217、溶剂残留量-90、游离棉酚-135、丁基羟基茴香醚（BHA）-92、二丁基羟基甲苯（BHT）-92、特丁基对苯二酚（TBHQ）-92	88
9	肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以As计）-69、N-二甲基亚硝酸胺-367、氯霉素-119、酸性橙 II-184、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）-92、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、胭脂红-92、糖精钠（以糖精计）-90、菌落总数-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135、单核细胞增生李斯特氏菌-900、大肠埃希氏菌 0157:H7-2500、商业无菌-45	44
		熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、铬（以Cr计）-53、总砷（以As计）-69、N-二甲基亚硝酸胺-367、氯霉素-119、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、胭脂红-92、菌落总数-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135、单核细胞增生李斯特氏菌-900、大肠埃希氏菌 0157:H7-2500	22
		熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、N-二甲基亚硝酸胺-367、氯霉素-119、苯并[a]芘-217、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）-92、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、胭脂红-92、菌落总数-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135、单核细胞增生李斯特氏菌-900、大肠埃希氏菌 0157:H7-2500	9

		熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、N-二甲基亚硝胺-367、氯霉素-119、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）-92、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、糖精钠（以糖精计）-90、胭脂红-92、菌落总数-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135、单核细胞增生李斯特氏菌-900、大肠埃希氏菌 0157:H7-2500	13
10	乳制品	灭菌乳	高	脂肪-46、蛋白质-46、非脂乳固体-92、酸度-46、铅（以 Pb 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、黄曲霉毒素 M1-225、商业无菌-45	44
		调制乳	高	脂肪-46、蛋白质-46、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、铅（以 Pb 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、黄曲霉毒素 M1-225、菌落总数-46、大肠菌群-69、金黄色葡萄球菌-135、沙门氏菌-135、商业无菌-45	44
		发酵乳	高	脂肪-46、蛋白质-46、非脂乳固体-92、酸度-46、乳酸菌数-46、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、铅（以 Pb 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、黄曲霉毒素 M1-225、大肠菌群-69、金黄色葡萄球菌-135、沙门氏菌-135、酵母-46、霉菌-46	44
11	豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）-53、黄曲霉毒素 B1-225、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、丙酸及其钠盐-135、钙盐（以丙酸计）-135、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、糖精钠（以糖精计）-90、三氯蔗糖-138、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）-92、铝的残留量（干样品，以 Al 计）-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135	22
		腐竹、油皮及其再制品	较高	铅（以 Pb 计）-53、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、丙酸及其钠盐-135、钙盐（以丙酸计）-135、糖精钠（以糖精计）-90、三氯蔗糖-138、铝的残留量（干样品，以 Al 计）-46、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135	22
		豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验-135、铅（以Pb计）-53、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90、丙酸及其钠盐-135、钙盐（以丙酸计）-135、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、糖精钠（以糖精计）-90、三氯蔗糖-138、铝的残留量（干样品，以Al计）-46、纳他霉素-225、大肠菌群-69、沙门氏菌-135、金黄色葡萄球菌-135	44

12	酒类	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度-200、甲醇-90、氰化物(以HCN计)-92、糖精钠(以糖精计)-90、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-92、三氯蔗糖-138	44
		啤酒	一般	酒精度-200、甲醛-92、警示语标注-45	44
		葡萄酒	较高	酒精度-200、甲醇-90、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-90、二氧化硫残留量-90、糖精钠(以糖精计)-90、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-92、三氯蔗糖-138	66
13	水果制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)-53、镉-53、二氧化硫-90、哒螨灵-80、啉虫脒-159、吡虫啉-119、毒死蜱-80、多菌灵-119、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185、氯氟氰菊酯-200、氰戊菊酯-53、苯醚甲环唑-80、克百威-119、啶螨酯-300、肟菌酯-200、噁唑菌酮-80、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、糖精钠(以糖精计)(除干枸杞)-90、菌落总数-46、大肠菌群-69、霉菌-46	110
14	淀粉及淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)-53、铝的残留量(干样品,以Al计)-46、二氧化硫残留量-90	22
15	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)-44、过氧化值(以脂肪计)-46、铅(以Pb计)-53、富马酸二甲酯-225、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、糖精钠(以糖精计)-90、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-92、安赛蜜-90、铝的残留量(干样品,以Al计)-46、丙酸及其钠盐-135、钙盐(以丙酸计)-135、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-90、纳他霉素-225、三氯蔗糖-138、丙二醇-800、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和-46、菌落总数-46、大肠菌群-69、金黄色葡萄球菌-135、沙门氏菌-135、霉菌-46	44
16	餐饮食品	发酵面制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、糖精钠(以糖精计)-90	22
		酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	胭脂红-92、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、糖精钠(以糖精计)-90、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-90	22
		火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱-229、吗啡-132、可待因-229、那可丁-132、蒂巴因-132、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-81、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-90、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-90	44

		汤汁类（餐饮） （牛肉拉面汤、 火锅汤、麻辣烫汤汁、 凉皮汤汁等）	较高	罂粟碱-229、吗啡-132、可待因-229、那可丁-132、蒂巴因-132、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）-81、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）-90、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）-90	22
17	食用农产品	猪肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500、氯丙嗪-159、地塞米松-119、喹乙醇-300	66
		牛肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500、氯丙嗪-159	66
		羊肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、达氟沙星-119、氟甲喹-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500、氯丙嗪-159	66
		鸡肉	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、氧氟沙星-500、培氟沙星-500、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、磺胺类（总量）-1056 氯霉素-119、氟苯尼考-80、五氯酚酸钠（以五氯酚计）-80、多西环素-119、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、尼卡巴嗪-80	66
		猪肝	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	9
		牛肝	高	铅（以Pb计）-53、镉（以Cd计）-53、总汞（以Hg计）-69、总砷（以As计）-69、铬（以Cr计）-53、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、四环素-119、土霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	13

	羊肝	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	9
	猪肾	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	13
	牛肾	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、四环素-119、土霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	9
	羊肾	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、氟苯尼考-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	13
	其他畜副产品 （仅限猪、牛、羊）	高	铅（以 Pb 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、克伦特罗-185、莱克多巴胺-212、沙丁胺醇-80、特布他林-500	9
	鸡肝	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、恩诺沙星-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、氯霉素-119、氟苯尼考-80、四环素-119、土霉素-119、金霉素-119	13
	其他禽副产品 （仅限鸡）	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、总砷（以 As 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、氯霉素-119	9
	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、腐霉利-80、毒死蜱-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、氧乐果-80、甲拌磷-80、氟虫腈-106、多菌灵-119、二甲戊灵-80、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-93、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯-185、辛硫磷-80、阿维菌素-80、吡虫啉-119	22
	菠菜	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、毒死蜱-80、氟虫腈-106、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯-185、阿维菌素-80、氧乐果-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	22

		芹菜	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、毒死蜱-80、甲拌磷-80、氧乐果-80、克百威-119、氟虫腈-106、阿维菌素-80、辛硫磷-80、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯-93、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185	22
		普通白菜	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、毒死蜱-80、氧乐果-80、氟虫腈-106、阿维菌素-80、啉虫脲-159、克百威-119、敌敌畏-80、甲拌磷-80、甲基异柳磷-80、溴氰菊酯-93、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	44
		辣椒	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、水胺硫磷-80、克百威-119、腐霉利-80、氧乐果-80、敌敌畏-80、氟虫腈-106、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯-93、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯-185	44
		番茄	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、苯醚甲环唑-80、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、毒死蜱-80、克百威-119、氧乐果-80、敌敌畏-80	44
		茄子	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、水胺硫磷-80、克百威-119、腐霉利-80、甲胺磷-80、氯唑磷-80、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯-185、联苯菊酯-93、氧乐果-80	44
		豇豆	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、克百威-119、灭蝇胺-200、氧乐果-80、水胺硫磷-80、阿维菌素-80	13
		马铃薯	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总砷（以 As 计）-69、总汞（以 Hg 计）-69、铬（以 Cr 计）-53、水胺硫磷-80、甲拌磷-80、氧乐果-80、辛硫磷-80、溴氰菊酯-93、氟虫腈-106、阿维菌素-80、甲基异柳磷-80、克百威-119、对硫磷-80	44
		淡水鱼（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鳙鱼、黑鱼、鳊鱼）	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、孔雀石绿-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、氧氟沙星-500、地西泮-159、四环素-119、金霉素-119、土霉素-119	44
		淡水虾	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056、四环素-119、金霉素-119	9

	淡水蟹	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056	13
	海水鱼（带鱼、黄花鱼、多宝鱼、海鲈鱼）	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、孔雀石绿-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、氧氟沙星-500、地西泮-159	22
	海水虾	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056	9
	海水蟹	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、甲基汞（以 Hg 计）-53、无机砷（以 As 计）-53、铬（以 Cr 计）-53、多氯联苯-132、氯霉素-119、呋喃唑酮代谢物-212、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212、恩诺沙星-119、磺胺类（总量）-1056	13
	苹果	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、敌敌畏-80、毒死蜱-80、对硫磷-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、氯唑磷-80、灭线磷-80、三唑磷-80	44
	梨	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、敌敌畏-80、多菌灵-119、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、灭线磷-80、氧乐果-80	44
	柑、橘	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、苯醚甲环唑-80、丙溴磷-80、多菌灵-119、克百威-119、联苯菊酯-93、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185、氯唑磷-80、灭线磷-80、三唑磷-80、氧乐果-80	22
	桃	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、多菌灵-119、甲胺磷-80、克百威-119、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯-185	44
	葡萄	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、敌敌畏-80、多菌灵-119、甲霜灵和精甲霜灵-159、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐-500、烯酰吗啉-80	44
	西瓜	较高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、苯醚甲环唑-80、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐-500、涕灭威-119、辛硫磷-80	22
	鸡蛋	高	铅（以 Pb 计）-53、镉（以 Cd 计）-53、总汞（以 Hg 计）-69、恩诺沙星-119、氟苯尼考-80、氧氟沙星-500、金刚烷胺-229、呋喃它酮代谢物-212、呋喃西林代谢物-212、呋喃妥因代谢物-212	88

抽样要求:

1、抽样对象。主要为我区所有获得生产许可证的在产食品生产企业（总局公布的重点食品生产企业除外）、大型及以上餐饮单位以及部分食品流通企业。同时，加强对市场占有率高的企业、大型批发市场和地方特色食品的抽检，加大对餐饮单位食品原材料的抽检，重点跟踪抽检不合格企业、品种和项目。获证在产食品生产企业覆盖率达到 100%。

2、抽样时间和频次。原则上要全年均衡完成抽检任务。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，比如枸杞抽样最佳时间为 6-9 月，马铃薯淀粉抽样最佳时间为 10-12 月。节令性食品应在节前 1 个半月开展抽样工作。要加大对高风险食品的抽检频次，增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次。在 2020 年 10 月 31 日前完成全部抽样工作。

3、抽样区域、环节和场所。抽样覆盖全区 5 个地级市的所有县（区）和乡镇。在生产环节抽检的样品主要在流通环节购买，流通环节未抽到的样品，可在生产环节抽取。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。餐饮环节采样要涉及各类型餐饮单位，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、旅游景区和高速公路服务区餐饮服务单位等。抽样人员应从食品生产者的成品库待销产品中或者从食品经营者仓库和用于经营的食品中随机抽取样品，不得要求被抽样单位自行提供样品或自行送检。

4、抽样工作应严格按照有关法律法规、规章以及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全评价性抽检实施细则（2020 年版）》和《国家食品安全监督抽检实施细则（2020 年版）》执行。

5、抽样人员现场应使用移动抽样终端和国家市场监管总局抽样 APP 软件实施抽样并填报数据，现场打印抽样文书；对需要无菌采样等特殊要求的进行规范操作；要通过拍照或录像等方式对被抽样样品基本信息、状态、食品库存及其他可能影响抽样检验结果的情形进行现场信息采集并及时上传至“国家食品安全抽检监测信息系统”。

6、抽样所需纸质文书，由抽样单位按照有关规定自行印制。

7、抽样人员应按照《食品安全法》的要求向被抽样单位支付样品购买费并索取发票及所购样品明细单。

8、抽样过程中，如发现因企业停产、季节性生产、库存不足等原因抽不到样品时，抽样单位要与被抽样企业共同签署《获证食品生产企业未抽到样品情况说明》。

9、数据填报：各抽样检测机构应按规定的时限和要求将数据报送至“食品安全抽检信息管理系统”。样品信息中的“五个字段”（样品名称、营业执照号、“SC”生产许可证号、生产日期、抽样时间）要准确填报，不得修改。

10、抽样工作结束后，要对抽样数据进行统计分析，完成《2020年食品抽样分析评价报告》。

第六章 投标文件格式（仅供参考）

（封 面）

投 标 文 件

项目名称：

标段及名称：

采购计划编号：

项目编号：

（盖公章）

投 标 人： _____

_____年____月____日

说明：对本章所有的投标文件格式，投标人可根据自身情况进行补充和修改优化。

一. 投标函

致：宁夏回族自治区市场监督管理厅：

根据贵方为_____（项目名称）___标段的招标文件（采购计划编号：_____；项目编号：_____），签字代表_____（姓名、职务）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称、地址）提交下述文件正本一份、副本四份及电子版一份，并在此声明，所递交的投标文件内容完整、真实，在此，我方代表遵照同意如下条款：

1、报价表中规定的应提供的本项目投标总报价为：人民币大写：_____元整(¥_____元)。

2、投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3、投标人已详细审查全部招标文件内容，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4、本投标文件有效期为自招标文件规定的提交投标文件截止之日起___个日历日。在投标文件有效期内我方同意遵守本招标文件中的承诺且在此期限期满之前响应文件对我方具有法律约束力。

5、根据第二章“投标人须知”第2条规定，我方承诺：

(1)我们在参加本项目政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违背法律的行为，并提供“参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明”；

(2)我们依照有关法律的规定，没有偷税、漏税的行为，没有逃避缴纳社会保险资金的行为；

(3)与采购人和采购代理机构无任何的隶属关系或者其他利害关系。

6、同意提供贵方可能要求的与其采购活动有关的一切数据或资料。

7、投标人保证遵守招标文件中有关招标服务费和投标保证金的规定。

8、投标人同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，我方完全理解贵方不一定将合同授予最低报价的投标人。

9、投标文件作废后，在收到贵方的通知后，我方声明及所有投标文件中声明、授权、承诺、盖章签字等，对于贵方采用其他采购仍然有效。我方遵守贵方招标文件关于特殊情形采用其他采购的有关规定，并无异议。

10、与本次招标有关的一切正式往来信函请寄：

注册地址：_____ 传 真：_____

电 话： _____

电子邮箱： _____

投标人授权代表签字： _____

投标人全称（盖公章）： _____

投标人开户银行（全称）： _____

投标人银行帐号： _____

日期： _____

备注：

1、除可填报项目外，对本声明的任何修改将被视为非实质性投标文件，在评标时将其视为无效投标文件。

2、投标人注册成立不足三年的，承诺与声明从单位成立开始至参加本项目政府采购活动止(后同)。

二、投标报价表

单位：元

项目名称	
投标报价	大写： 小写：¥_____元
服务期	
采样交付地点	
备注	1. 投标价格为投标人考虑各种因素（含折扣、优惠等）的最终报价。 2. 投标人提出的赠送不作为评标依据。

注：本报价大小写不一致时以大写为准。

投标人授权代表签字：_____

投标人(盖公章)：_____

日期：_____

附件：

报价明细表

项目名称：

项目编号：

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	抽检项目	批次	单批税后报价（元）	总价（元）	备注
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
...									
合计：									

注：如果不提供报价明细表将视为没有实质性响应招标文件。

投标人授权代表签字：_____

投标人(盖公章)：_____

日期：_____

三、拟投入设备情况一览表（格式）

序号	设备名称	数量	规格型号	使用年限	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
...					

注：附拟投入设备的证明文件。

投标人授权代表签字：_____

投标人(盖公章)：_____

日期：_____

四、投标保证金

(附投标保证金缴纳凭证复印件并加盖投标人公章)

五、资格证明文件

1、投标人应提供的证明材料

本处附投标人须知总则第 1 条、第 2 条规定的证明文件及评标办法规定的相关打分资料。

(复印件并加盖投标人公章)

附 1、法定代表人身份证明或附有法定代表人授权委托书

附 2、投标人基本情况

附 3、商务条款响应及偏离表、技术响应及偏离表

附 4、参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

附 5、法律、行政法规规定的其他资格条件证明文件（复印件加盖投标人公章）

附 6、招标文件规定的其他资格条件证明文件（复印件加盖投标人公章）

2、其他

附 1

法定代表人身份证明

投标人名称：_____

注册号：_____

注册地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

经营范围：主营：_____；兼营：_____

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____，系_____（投标人名称）的
法定代表人。

特此证明。

法定代表人身份证复印件

投标人名称（盖单位章）：

年 月 日

附 1—1

法定代表人授权委托书

本人_____（姓名、职务）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权_____（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改_____（项目名称、采购计划编号、项目编号）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

本授权书于_____年____月____日签字生效，特此声明。

委托代理人身份证复印件

投标人名称（盖单位章）：_____

法定代表人（签字或印章）：_____

委托代理人（签字）：_____

_____年____月____日

附 2

投标人基本情况

1. 名称及概况

(1) 投标人名称: _____

地址: _____

传真/电话号码: _____ 邮政编码: _____

(2) 成立或注册日期: _____

(3) 注册号码: _____

(4) 实收资本: _____

(5) 近期资产负债表 (到____年____月____日止)

① 固定资产: _____

② 流动资产: _____

③ 长期负债: _____

④ 流动负债: _____

⑤ 净值: _____

(6) 法定代表人姓名: _____

2. 经营范围: _____

3. 近年营业额:

年度	总额

4. 近年该服务主要客户的名称地址(可另附页):

(1) _____ (用户名称和地址) _____ (项目名称)

(2) _____ (用户名称和地址) _____ (项目名称)

5. 近年同类项目业绩(附合同复印件并加盖投标人公章):

采购人名称	联系人、联系电话	项目名称	合同签订日期	金额（元）

6. 单位名称：

 开户银行：

 账 号：

 地 址：

7. 其他情况：组织机构、技术力量、体系认证情况等。

8. 提供营业执照等材料的复印件。

兹声明上述数据和资料是真实、正确的，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

投标人名称（单位盖章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

_____年____月____日

附 3-1

商务条款响应及偏离表

项目名称：_____

项目编号：_____

序号	招标文件要求	是否响应	说明

投标人名称（单位盖章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

_____年____月____日

附 3-2

技术响应及偏离表

序号	技术内容	招标文件要求	投标文件响应情况	说明
		内容	投标内容	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
...				

投标人名称（单位盖章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

_____年____月____日

附 4、参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

附 6、法律、行政法规规定的其他资格条件证明材料

附 7、磋商文件规定的其他资格条件证明文件

六、实施方案

1、投标人经营状况、投标人获得荣誉、投标人的抽检监测采样能力等。

2、实施方案（格式自拟）

- （1）检测抽样服务内容（数据上传及分析评价报告的撰写）提供或使用主要设备的优劣；
- （2）检测抽样活动时间的安排计划及保证进度和项目完成的方案和措施等；
- （3）问题发现率；
- （4）服务质量保证情况；
- （5）针对突发事件的风险防控。

（投标人盖章）

年 月 日

七、拟投入本项目的服务团队

序号	姓名	性别	年龄	学历	专业	职称/职务	岗位职责	从事专业年限
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
.....								

(投标人盖章)

年 月 日

八、承诺书

宁夏天奇招标代理有限公司：

本单位已详细阅读贵单位_____项目招标文件，现就参加本项目有关事项郑重承诺如下：

- 一、参与本项目采购活动系本公司自愿行为。
- 二、遵守国家、自治区、市有关招标、投标的法律、规章及规范性文件。
- 三、遵守宁夏回族自治区公共资源交易中心各项交易管理制度和交易现场纪律，服从现场工作人员管理，自觉维护宁夏回族自治区公共资源采购市场秩序。
- 四、投标文件内容及资料无弄虚作假，且无低于成本的恶意报价行为。
- 五、保证没有组织、参与围标、串标行为。
- 六、不与采购人或者评标委员会成员私下联络和串通以牟取赢得本次中标；不以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取本次中标；不在开标后进行虚假、恶意质疑和投诉。
- 七、若赢得本次招标，将按照招标文件规定及时与采购人签订合同，严格履行合同条款内容。
- 八、如有违反本承诺书内容的行为，愿意承担由此产生的法律责任及后果。

投标人名称：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（签字或印章）

联系地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 电话：_____

年 月 日

（注：此承诺书由投标人法定代表人亲笔签署或盖印鉴，并加盖投标人公章，与该项目的投标文件同时分别递交，否则，视为自动放弃本次投标）。

九、保密承诺书

宁夏回族自治区市场监督管理厅：

依据法律法规，凡涉及本次食品安全抽检监测抽样的所有资料及数据均属保密范围，对贵厅严格履行保密责任。

一、同意并做出以下承诺：

1、由贵厅提供的本项目信息仅限于本项目一次使用权。

2、我单位保证除该项目外、在未经贵局书面许可决不擅自使用贵局提供本项目相关信息作为其它用途。

3、我单位严格保密贵厅所透露的本项目相关信息。

4、我单位保证采取所有必要的措施对贵局提供的信息进行保密，包括但不限于执行令人满意的作业程序来避免非授权透露、使用、复制商业信息。

5、我单位保证不以任何形式或其它方式向第三方透露贵厅及我单位的本项目相关信息，同时，我单位将全力以赴尽最大努力帮助贵厅有效地防止或限制该等透露带来的不利影响和损失。

6、未经贵厅书面同意，我单位不会因任何理由以任何方式透露贵厅所透露的本项目相关信息；我单位需透露的，必须事先通知贵厅拟进行透露及拟透露的内容，其透露内容必须经贵厅事先认可。

二、违约责任：

1、我单位如违约擅自使用贵厅所透露的本项目相关信息作为其它用途、愿承担一切法律责任和后果。

2、我单位如违约泄露贵厅所透露的本项目相关信息，应当按照贵厅的指示采取一切必要措施对违约行为予以补救，包括但不限于采取有效方法对该信息进行保密，所需费用由我单位承担。

3、我单位愿赔偿贵厅因我单位违约而造成的所有损失；包括但不限于：法院诉讼的费用、合理的律师酬金和费用等。

三、其他

1、本承诺书受中华人民共和国法律管辖，并在所有方面依其进行解释。

2、由本承诺书产生的一切争议由双方友好协商解决。协商不成，双方可向有管辖权的人民法院提起诉讼。

3、本承诺书一式两份，双方各执一份、具同等法律效力，自我单位加盖公章、法定代表人签字之日起生效。

投标人名称：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（签字或印章）

年 月 日

备注：上述所有承诺书投标人可优化承诺内容，不得删减。

十、其他需要提供的证明文件

附件一：政府采购政策适用性说明表

项目名称：_____

序号	产品/技术名称 (规格型号、注册商标)	制造商/ 开发商名称	制造商/开 发商企业 类型	适用价格 扣除条件	产品/技术价格 (万元人民币)	该产品/技术价 格在投标总价 中所占比例(%)
合计						

供应商名称（加盖公章）：_____

投标人代表签字：_____

注：1、依据有关规定，投标人所投报的产品中，如有符合政策的自主创新产品、小微型企业产品的，则应在本表中详细注明。

2、依据有关规定，按以下几种价格扣除条件对投标报价进行价格扣除，价格扣除的原则如下：对小微型企业在评审时对其投标价格给予6%的价格扣除。

3、制造商/开发商为小型或微型企业时才需要填“制造商/开发商企业类型”栏，填写内容为“小型企业”或“微型企业”。

4、投标人所投产品如适用价格扣除条件的，须在投标文件中提供相关证明材料（具体格式详见《中小企业声明函》），**否则在评审时将不给予价格扣除。**

5、要求供应商在报价明细表中详细列明所投产品的制造商、以及制造商的企业类型（中型、小型或微型），并提供《中小企业声明函》，**否则在评审时将不给予价格扣除。**

6、要求供应商在投标文件、响应文件中对拟享受小微企业价格折扣政策的投标产品及其报价单独作分类汇总，并附制造厂家的《中小企业声明函》，**否则在评审时将不给予价格扣除。**

7、投标人所提交的证明材料均应当是原件的复印件，并加盖单位公章。

附件二：

中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为__型（小型或微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准，本公司为__型（小型或微型）企业。

2. 本公司参加_____（采购人）的_____（项目名称）采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他__型（小型或微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（公章）：

日期： 年 月 日

附件三：

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

附件四：

监狱企业证明材料

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

附件五：质疑函、投诉书范本

附件 1. 质疑函范本

质疑函

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

附件 2. 投诉书范本

投诉书

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：.....
地 址：..... 邮编：.....
法定代表人/主要负责人：.....
联系电话：.....
授权代表：..... 联系电话：.....
地 址：..... 邮编：.....
被投诉人 1：.....
地 址：..... 邮编：.....
联系人：..... 联系电话：.....
被投诉人 2
.....
相关供应商：.....
地 址：..... 邮编：.....
联系人：..... 联系电话：.....

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：.....
采购项目编号：..... 包号：.....
采购人名称：.....
代理机构名称：.....
采购文件公告：是/否 公告期限：.....
采购结果公告：是/否 公告期限：.....

三、质疑基本情况

投诉人于 年 月 日, 向..... 提出质疑, 质疑事项为:

.....
采购人/代理机构于 年 月 日, 就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:
事实依据:
法律依据: ..

.....
投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期: