



广州群生招标代理有限公司

政府采购

项目名称：广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验服务项目

项目编号：GZQS2020FC12031

竞争性磋商 文件

采购人：广州市黄埔区市场监督管理局

采购代理机构：广州群生招标代理有限公司

温馨提示：供应商投标/报价特别注意事项

一、投标/报价截止时间前半小时将开始接收投标/报价文件，投标/报价截止时间一到，将不接收任何投标/报价文件，因此，请适当提前到达。

二、采购代理机构有可能在相近时间有多个项目进行开标，请投标/供应商授权代表到达开标会场后按指示前往相应的会议室，或主动咨询工作人员，以免错误递交投标/报价文件。

三、投标/供应商授权代表参加开标会的，请凭法定代表人证明及授权书、身份证原件进入开标会场并递交投标/报价文件。

四、请仔细检查投标/报价文件格式中应盖章、签署之处是否有按要求盖公章、签名、签署日期。投标/报价文件需签名之处必须由当事人亲笔签署，法定代表人证明及授权书需法定代表人签字或签章处，应由法定代表人亲笔签署或加盖签章。

五、采购代理机构不对供应商获取采购文件时提交的相关资料的真实性负责，如供应商发现相关资料被盗用或复制，或出现同一供应商由两名或以上授权代表登记的，应遵循法律途径解决，追究侵权者责任。对一家供应商递交两份投标/报价文件的，评委会将按采购文件中有关无效投标/报价的规定处理。

六、供应商在登记时提交了资料不代表其已通过资格、符合性审查，供应商应在投标/报价文件中另行提供。

七、采购文件中要求“原件备查”、“核验原件”等情况的，均要求供应商把相应原件带至现场。

八、为了提高效率，节约社会交易成本与时间，希望登记获取了采购文件而决定不参加本次投标/报价的供应商，在投标/报价文件递交截止时间的3日前，按《投标/报价邀请函》中的联系方式，以书面形式告知我公司。对您的支持与配合，谨此致谢。

由于交通、天气等状况、停车位已满或电梯拥挤等原因，建议投标/供应商代表提前15-30分钟到达开标会场，我公司所处位置有多路公共交通线路到达，具体如下：

广州市东风东路555号（黄华路口）粤海集团大厦2203-2204室。主要路经的公交车有高峰快线12、高峰快线14、2、11、27、33、54、56、62、65、74、83、85、133、185、204、209、224、224A、261、283、284、289、293、305、483和B3、B4等在越秀桥站下车即可到达本公司。地铁可由一号线农讲所站或五号线小北站出站后步行约20分钟到达，地铁站与本公司距离较远，请查好路线后再选用。

（本提示内容非采购文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以采购文件为准。）

目 录

第一章 磋商邀请函.....	3
第二章 供应商须知.....	7
第三章 采购人需求.....	15
第四章 政府采购合同.....	68
第五章 磋商细则.....	77
第六章 报价文件格式.....	89

第一章 磋商邀请函

广州群生招标代理有限公司受采购人的委托, 拟对以下项目进行竞争性磋商, 欢迎符合资格条件的供应商参加。

一、采购项目编号: GZQS2020FC12031

二、采购项目名称: 广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验服务项目

三、采购预算: 共 380.95 万元

四、采购数量: 1 项

五、项目内容及需求:

子包号	承检环节	承检类别 (子包名称)	承检区域及批次	预算金额 (万元)	拟招取承检机构数量 (家)
1	食品生产环节抽检	食品生产环节抽检	全区辖区, 不少于 365 批次	90	1
2	食品 (含保健食品和食用农产品) 销售环节食品抽样检验	食品 (含保健食品和食用农产品) 销售环节食品抽样检验	全区辖区, 保健食品共计 33 批次, 食用农产品不少于 500 批次, 食品不少于 200 批次, 累计不少于 733 批次	114.95	1
3	餐饮环节食品安全抽检	餐饮环节食品安全抽检 (区域一)	大沙、黄埔、鱼珠、长洲、文冲街辖区餐饮单位及 38 家单位食堂 (供餐 1000 人以上 5000 人以下), 不少于 371 批次	58.6	1
4		餐饮环节食品安全抽检 (区域二)	南岗、红山、穗东、云埔、永和街辖区餐饮单位及 36 家单位食堂 (供餐 1000 人以上 5000 人以下),	58.7	1

			不少于 371 批次		
5		餐饮环节食品安全抽检 (区域三)	夏港、萝岗、长岭、联和、 九佛、龙湖街辖区餐饮单 位及新龙镇及 26 家单位 食堂 (供餐 1000 人以上 5000 人以下) 不少于 371 批次	58.7	1
注: 本次采购分 5 个子包, 其中餐饮环节食品安全抽样检验服务项目为子包 3、子包 4、子包 5。供应商可以兼投兼中不同环节的子包 (即子包 1、子包 2、子包 3-5 分别为三个不同环节), 但其中餐饮环节食品安全抽检则 (即子包 3-子包 5) 只允许中标一个子包。					

供应商应在报价截止前完成广东省政府采购网 (www.gdgp.gov.cn) 上的供应商注册工作。

六、供应商资格:

1. 供应商具备《政府采购法》第二十二条所规定的条件。提供以下材料:

(1) 具有独立承担民事责任的能力 (提供法人营业执照或者其他组织登记文件等证明文件, 自然人的身份证明);

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 (提供 2020 年度财务状况报告 (未完成编制的可提供 2019 年度, 新成立单位可提供成立至今) 或基本开户行出具的资信证明);

(3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 (提供报价截止日前 6 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的, 提供相应证明材料);

(4) 提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明 (填写磋商文件格式 5 资格声明函);

(5) 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 (填写磋商文件格式 5 资格声明函);

2. 未列入“信用中国”网站中“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”的记录名单; 不处于“中国政府采购网”中“政府采购严重违法失信行为信息记录”的禁止参加政府采购活动期间 (以“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 及中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 查询结果为准, 如在上

述网站查询结果均显示没有相关记录, 视为没有上述不良信用记录。如相关失信记录已失效, 供应商须提供相关证明资料)。

3. 已登记并获取本项目采购文件。

4. 本项目不接受联合体报价。

(登记获取文件时提供《获取文件登记表》(版本从 www.gzqunsheng.com/常用文件一栏下载))

七、符合资格的报价供应商应当在 2020 年 12 月 26 日起至 2021 年 1 月 4 日期间(办公时间内, 法定节假日除外)到广州群生招标代理有限公司(详细地址: 广州市东风东路 555 号粤海集团大厦 2203-2204)获取磋商文件, 磋商文件每套售价 300 元(人民币), 售后不退。

八、提交磋商响应文件截止时间: 2021 年 1 月 7 日 9 时 30 分 00 秒, 提交磋商响应文件时间: 2021 年 1 月 7 日 上午 9 时 00 分 00 秒至 9 时 30 分 00 秒

九、提交磋商响应文件地点: 广州市东风东路 555 号粤海集团大厦 2204

十、磋商时间: 2021 年 1 月 7 日 9 时 30 分 00 秒

十一、磋商地点: 广州市东风东路 555 号粤海集团大厦 2204

十二、本公告期限(3 个工作日)自 2020 年 12 月 27 日至 2020 年 12 月 30 日止。

十三、联系事项

(一) 采购单位: 广州市黄埔区市场监督管理局

地址: 黄埔区科学大道 239 号广州科学城总部经济区 A1 栋

联系人: 黄先生

联系电话: 020-22205845

(二) 采购代理机构: 广州群生招标代理有限公司

地址: 广州市越秀区东风东路 555 号粤海集团大厦

联系人: 叶小姐

联系电话: 020-83812782、83812935, 18011735206

传真: 020-83812783

邮编: 510060

电子邮箱: gzqunsheng@gzqunsheng.com

十四、本项目的所有相关公告会在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(www.gdgpo.gov.cn)、广州市政府采购网(gzg2b.gzfinance.gov.cn)和广州群生招标代理有限公司网站(www.gzqunsheng.com)上公布, 公布之日即视为有效送达之日, 不再另行通知。

十五、根据《广东省实施〈中华人民共和国政府采购法〉办法》第三十五条的规定, 现

将本项目采购文件进行公示, 公示期为本公告期限, 供应商认为磋商文件的内容损害其权益的, 可以在公示期或者自期满之日起七个工作日内以书面形式向我采购代理机构提出质疑。

第二章 供应商须知

1. 总体说明

1.1. 资金来源

财政性资金。

1.2. 适用范围

本项目仅适用于本磋商文件所述的报价内容。

1.3. 合格的供应商

1.4.1 具有符合磋商邀请中合格供应商资格要求及实质性要求;

1.4.2 已在本项目登记及获取磋商文件的供应商。

1.4. 供应商应承担所有参与本次报价的全部费用。

1.5. 合格的货物和服务

1.6.1 供应商提供的所有服务（含提供服务所需的设备、货物、产品及有关材料），其来源均应符合《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定。

1.6.2 如本项目服务中包含货物采购的，采购本国产品。

1.6.3 采购人将拒绝接受不合格的货物和服务。

1.6. 定义

1.6.1. “采购人”系指磋商邀请中所指采购人，亦指业主。

1.6.2. “业主/用户”系指本项目的采购人或采购人指定的最终使用单位。

1.6.3. “采购代理机构”系指广州群生招标代理有限公司。

1.6.4. “供应商”系指向采购代理机构提交报价响应文件的供应商。

1.6.5. “报价文件”、“报价响应文件”系指供应商提交的响应本次项目的响应文件。

1.6.6. “甲方”系指采购人或采购人指定的最终使用单位。

1.6.7. “乙方”系指成交供应商。

1.6.8. “日期”指公历日，“时间”指北京时间，24小时制。

1.6.9. “服务”系指磋商文件规定供应商须承担的相关服务。

1.6.10. “书面形式”系指纸质文件形式，除非特别说明，不包含电子邮件、手机短信等非纸质形式。

1.6.11. “不可抗力”系指战争、严重火灾、洪水、台风、地震等或其他采购人（或采购人指定的最终使用单位）、双方认定的不可抗力事件。

1.6.12. “实质性响应”系指符合磋商文件实质性要求、条款、条件和规定，且没有重大偏离或保留。重大偏离或保留指影响到磋商文件规定的范围、质量和性能，或限制采购人的权利和供应商的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他递交实质性响应磋商文件的供应商的公平竞争地位。

1.6.13. 磋商文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应该作为对磋商文件内容的理解或解释。

1.7. 知识产权

1.7.1. 供应商必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用报价货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。如供应商不拥有相应的知识产权，则应由供应商负责获得并提供给采购人使用，其报价中必须包括合法获取该知识产权的一切相关费用，如供应商没有单独列出的，视为已包含在相应报价中。一旦使用供应商提供的产品或服务，采购人不再承担第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。

1.8. 联合体报价（如适用）

对接受联合体报价的项目：

1.8.1. 两个以上供应商可以组成一个报价联合体，以一个供应商的身份报价。

1.8.2. 联合体各方均应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，根据采购项目的特殊要求规定供应商特定条件的，联合体各方或按本项目要求各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。

1.8.3. 联合体各方之间应当签订共同报价协议并在报价文件内提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同报价协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中报价，也不得组成新的联合体参加同一项目报价。

1.8.4. 联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

1.9. 关联企业

1.9.1. 除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一子包（子项、标段等）的报价。如同时

参加, 则评审时将同时被拒绝。

- 1.9.2. 同一供应商授权不同的人员参与同一项目或同一子包(子项、标段等)的报价, 则评审时将同时被拒绝。

1.10. 提供前期服务的供应商

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商, 不得再参加该采购项目的其他采购活动。

1.11. 须落实的政府采购政策

- 1.11.1. (《政府采购促进中小企业发展暂行办法》(财库〔2011〕181号), 《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号), 《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号), 《关于环境标志产品政府采购实施的意见》(财库〔2006〕90号), 《节能产品政府采购实施意见》的通知(财库〔2004〕185号), 《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)等。

- 1.11.2. 中小微企业报价是指符合《中小企业划型标准规定》的供应商, 通过报价提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务, 或者提供其他中小微企业制造的货物。本项所指货物不包括使用大型企业注册商标的货物。中小微企业报价应提供《中小微企业声明函》; 提供其他中小微企业制造的货物的, 应同时提供制造商的《中小微企业声明函(制造商)》。

- 1.11.3. 根据财库〔2014〕68号《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》, 监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象, 且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局, 各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局, 各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所, 以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业报价时, 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, 不再提供《中小微企业声明函》。

- 1.11.4. 根据财政部、民政部、中国残疾人联合会印发的《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, 残疾人福利性单位视同小微企业。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时, 应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》, 并对声明的真实性负责。一旦成交将在成交公告中公告其声明函, 接受社会监督。供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的,

依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

- 1.11.5. 供应商同时为小型、微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位任两种或以上情况的，评审中只享受一次价格扣除，不重复进行价格扣除。

1.12. 磋商文件的解释权

本磋商文件的解释权归“广州群生招标代理有限公司”所有。

2. 磋商文件

2.1. 磋商文件的组成

- (1) 磋商邀请
- (2) 供应商须知
- (3) 采购人需求
- (4) 合同文本
- (5) 磋商细则
- (6) 报价文件格式

2.2. 磋商文件的澄清

- 2.2.1. 采购人或采购代理机构对磋商文件进行必要的澄清或修改的，澄清或者修改的内容可能影响报价文件编制的，于提交首次报价文件截止之日3个工作日前在指定媒体上发布公告，并通知所有登记及获取磋商文件的供应商。不足上述时间的，采购代理机构在征得当时已登记及获取磋商文件的供应商同意并书面确认后（可以电子邮件或传真形式），可不改变截止时间。
- 2.2.2. 登记及获取磋商文件的供应商在收到澄清或修改通知后应按要求以书面形式（可以电子邮件或传真形式）予以确认，该澄清或修改的内容为磋商文件的组成部分，供应商在提交首次报价文件截止时间前不予书面确认的，视为已收到通知且对内容无异议。
- 2.2.3. 采购过程中的一切修改文件或补充文件一旦确认后与磋商文件具有同等法律效力，供应商有责任履行相应的义务。
- 2.2.4. 供应商在规定的时间内未对磋商文件提出询问、质疑的，将视其为无异议。对磋商文件中描述有歧义或前后不一致的地方，磋商小组有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个供应商。

3. 报价总则

3.1. 报价文件的编写

- 3.1.1. 供应商应仔细阅读磋商文件的所有内容,按磋商文件的要求制作并递交报价文件,并保证所提供的全部资料的真实性、准确性,以确保其对磋商文件做出实质性响应;否则,将拒绝其报价。供应商若提供不真实的材料,无论其材料是否重要,都将有可能直接导致报价无效,并承担由此产生的法律责任。
- 3.1.2. 语言和计量单位:报价文件和来往函件应用简体中文书写,供应商提供的支持文件、技术资料 and 印刷的文献可以用其他语言,但相应内容应附有中文翻译文本(经公证处公证),对不同文字文本报价文件的解释发生异议的,以中文文本为准。计量单位应使用国际公制单位制。
- 3.1.3. 供应商应用人民币报价。报价文件的大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准;总价金额与按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。
- 3.1.4. 本项目要求总报价应包括供应商提供本项目要求服务时所需人员、设备、货物、产品、采购、运输、安装、调试、相关部门验收等所有费用,以及供应商认为必要的其他人员、设备、货物、产品、材料、安装、服务;供应商应自行增加能满足所承诺达到的服务质量所必需但谈判文件没有包含的所有人员、货物、版权、专利等一切费用,如果供应商在成交并签署合同后,在人员、供货、安装、调试、培训等工作中出现任何遗漏,均由成交供应商免费提供,采购人将不再支付任何费用。
- 3.1.5. 供应商在编写报价文件时,应填写磋商文件要求的内容及其附件,并根据实际情况补充评审所需资料,报价文件只填写和提供了磋商文件要求的部分内容和附件,或没有提供磋商文件中所要求的全部资料及数据,或没有按实际情况提供报价所需资料的,其可能导致的结果和责任由供应商自行承担。
- 3.1.6. 供应商的报价明显低于其他报价,使得其报价可能低于其个别成本的,有可能影响商品质量和不能诚信履约的,应当要求该供应商作出书面说明并提供相关证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的,由磋商小组认定该供应商以低于成本报价,其报价应作无效报价处理。
- 3.1.7. 采购代理机构不接受电报、电话、电传、传真等非约定形式报价。

3.2. 报价文件的构成

供应商编写的报价文件格式详见报价文件目录表。

3.2.1. **供应商应按照磋商文件的要求编制带有目录和页码并装订成册的报价文件。**

3.2.2. 供应商必须自行承担因其报价文件的任何错漏而导致的一切后果。

3.3. 报价的修改及撤回

3.3.1. 在报价截止时间前, 供应商可以以书面通知的形式向采购代理机构修改或撤回其报价文件。修改后的报价文件须按照本项目规定的报价截止时间之前重新递交, 否则, 采购代理机构将拒绝接受修改后的报价文件。

3.3.2. 在报价截止时间后, 供应商不得对其报价文件作任何修改。从报价截止时间至报价有效期满之前, 供应商不允许撤回其报价文件。

4. 报价要求

4.1. 报价

4.1.1. 全部报价文件应一式三份, 正本一份, 副本二份, 副本可由正本复印而成; 报价文件电子版 1 份, 光盘或 U 盘介质, WORD 或 EXCEL 格式, 不留密码, 无病毒, 内容应与供应商打印产生的纸质报价文件内容一致, 如有不同, 以纸质报价文件为准。除特别注明外, 报价文件应提交纸质文件。如果正本与副本不符, 应以正本为准。报价文件应由供应商的合法授权代表正式签署, 如有任何更改应由原签署人签字。无论报价结果如何, 供应商的全部报价文件均不退回。另按要求单独提交一个“报价信封”。

4.1.2. 供应商应对报价项目提供完整的详细的实施方案。

4.1.3. 所有报价文件应在报价截止时间前送达磋商文件指定地点, 交予采购代理机构专职负责人, 任何迟于这个时间的报价将被拒绝。

4.1.4. 所有报价文件必须封入密封的信封或包装, 在封口上加盖报价单位公章, 并在每一信封或包装的封面上写明:

(正本/副本/报价信封)

收件人名称: 广州群生招标代理有限公司

项目编号:

项目名称:

子包号:

供应商名称:

供应商地址:

联系人:

联系电话:

4.1.5. 采购代理机构不接受电报、电话、电传、传真、邮寄报价。

4.2. 报价有效期

从报价截止日起, 报价有效期为 90 天。在特殊情况下, 采购代理机构可于报价有效期满之前要求供应商同意延长有效期, 要求与答复均应以书面形式。供应商可以拒绝上述要求, 同意延期的供应商根据原截止期所享有的权利及其所负有的义务相应也延至新的截止期。

4.3. 报价保证金

本项目不收取报价保证金。

5. 磋商、成交与签约

详见《第五章 磋商细则》

6. 采购代理服务费用

成交供应商在领取《成交通知书》之前须向采购代理机构交纳服务费, 子包 1 服务费为人民币 13500 元; 子包 2 服务费为人民币 16200 元; 子包 3 服务费为人民币 8800 元; 子包 4 服务费为 8800 元; 子包 5 服务费为 8800 元。

(1) 币种与《成交通知书》的币种相同。

(2) 成交单位中标后, 必须按规定向采购代理机构直接缴交采购服务费。

(3) 服务费不在报价中单列。

(4) 经依法取消或放弃成交资格的, 采购代理服务费不予退还。

7. 询问、质疑与投诉

7.1 供应商可以向代理机构提出询问和质疑, 代理机构依照相关规定就采购人委托授权范围内的事项作出答复。

7.2 供应商认为磋商文件的内容损害其权益的, 可以在磋商文件公示期间或者自期满之日起 7 个工作日内以书面形式向采购人或代理机构提出质疑, 逾期质疑无效。

7.3 供应商在法定质疑期内须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

7.4 供应商认为磋商过程和中标结果使自己的权益受到损害的, 可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内, 以书面形式向采购人或代理机构提出质疑, 逾期质疑无

效。

7.5 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的,应当由本人签字并以右手食指手指手印作为确认;质疑供应商为法人或者其他组织的,应当由法定代表人签字并加盖公章。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则,提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源,证据来源必须合法,代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方,请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者,将上报政府采购监督管理部门依法处理。

7.6 质疑供应商对采购人、代理机构的质疑答复不满意,或者采购人、代理机构未在规定的期限内作出答复的,可以在答复期满后 15 个工作日内向采购人的同级政府采购监督管理部门提起投诉。

7.7 询问及质疑函应按相应格式进行填写及签署,并递交书面文件至代理机构,没有签署的质疑函将不予受理。具体格式详见 <http://www.gzqunsheng.com/>常用文件一栏。

7.8 询问、质疑受理单位: 广州群生招标代理有限公司, 联系电话: (020) 83812782。

7.9 投诉受理单位: 黄埔区政府采购监管科, 联系电话: (020) 82376611。

第三章 采购人需求

一、项目概况

本项目为广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验服务项目, 总预算资金为人民币 380.95 万元, 分为 5 个子包, 子包中分承检类别和承检区域, 金额分配等详见下表:

子包号	承检环节	承检类别 (子包名称)	承检区域及批次	预算金额	拟招取承检机构数量 (家)
1	食品生产环节抽检	食品生产环节抽检	全区辖区, 不少于 365 批次	90 万元	1
2	食品 (含保健食品和食用农产品) 销售环节食品抽样检验	食品 (含保健食品和食用农产品) 销售环节食品抽样检验	全区辖区, 保健食品共计 33 批次, 食用农产品不少于 500 批次, 食品不少于 200 批次, 累计不少于 733 批次	114.95 万元	1
3	餐饮环节食品安全抽检	餐饮环节食品安全抽检 (区域一)	大沙、黄埔、鱼珠、长洲、文冲街辖区餐饮单位及 38 家单位食堂 (供餐 1000 人以上 5000 人以下), 不少于 371 批次	58.6 万元	1
4		餐饮环节食品安全抽检 (区域二)	南岗、红山、穗东、云埔、永和街辖区餐饮单位及 36 家单位食堂 (供餐 1000 人以上 5000 人以下), 不少于 371 批次	58.7 万元	1
5		餐饮环节食品安全抽检 (区域三)	夏港、萝岗、长岭、联和、九佛、龙湖街辖区餐饮单位及新龙镇及 26 家单位食堂 (供餐 1000 人以上 5000 人	58.7 万元	1

			以下) 不少于 371 批次		
注: 本次采购分 5 个子包, 其中餐饮环节食品安全抽样检验服务项目为子包 3、子包 4、子包 5。供应商可以兼投兼中不同环节的子包(即子包 1、子包 2、子包 3-5 分别为三个不同环节), 但其中餐饮环节食品安全抽检则(即子包 3-子包 5) 只允许中标一个子包。					

★注: 第一次报价超出最高限价的将被视为无效报价, 不能参加磋商。

二、具体抽检要求

子包 1: 食品生产环节抽检

(一) 承检能力

供应商或其实验室应具备本项目有效的计量认证 CMAF 或 CMA (需包含食品), 证书应在有效期内, 提供计量认证 CMAF 或 CMA (需包含食品) 及完整的后附表。

(二) 抽样工作的实施

1、抽检时间: 自合同签订之日起至 2021 年 12 月或结算金额累计达到合同暂定总价, 先到为准。(具体时间以所签订的合同约定时间为准)。

2、抽检地点: 在黄埔区内食品生产环节单位的成品仓库中随机抽取。

3、抽样单位: 采购人依法委托成交供应商实施抽样。采购人根据工作需要可以派员协助抽样。

4、抽检人员:

(1) 成交供应商应有充足的抽样和检验人员, 以满足采购人日常抽检和应急抽检、加严抽检、执法抽检等需求。

(2) 抽样和检验要分离。即对某一食品的抽检, 成交供应商派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。

(3) 成交供应商确定抽样人员名单, 报采购人备案。抽样人员名单有调整的, 及时报告采购人。

5、交通工具: 成交供应商负责提供。

6、抽检计划: 采购人根据实际工作需要制定抽检计划, 并提供成交供应商。

7、抽检任务: 生产环节食品、食品添加剂抽检任务预计不少于 365 批次。并且:

(1) 对全区生产环节食品、食品添加剂按计划实施抽检, 按指令实施临时抽检;

(2) 对全区豆制品、糕点、肉制品类别的食品生产企业, 抽检全年至少覆盖两次, 每

家企业覆盖所有产品类别;

(3) 对全区食品生产企业(除豆制品、糕点、肉制品类别外)抽检全年至少覆盖一次,每家企业覆盖所有产品类别;

(4) 对已登记的食品小作坊抽检每季度至少覆盖一次,每家小作坊覆盖所有产品类别。

8、抽检方案: 由成交供应商提供具体的项目实施方案,经采购人审核通过后实施。

9、抽样办法: 由成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样,填写《食品安全抽样检验抽样单》,样品一式2份,其中一份由成交供应商抽样人员带回作为检验用样品,成交供应商应对该部分样品负责;另一份封存于成交供应商处留作复检备份样品,成交供应商应按要求储存样品,并对样品负责。检验样品和复检备份样品应分别单独封样并加贴封条,防止样品被擅自拆封、动用或调换,并对抽样现场、样品封样前和封样后分别拍摄数码相片。《食品安全抽样检验抽样单》以及封条由成交供应商抽样人员、被抽检人双方确认后签字或盖章。成交供应商对登记的样品资料的真实性负责。

10、样品运输: 成交供应商负责每次检验产品的抽取与运送,严格按照产品标识上注明的贮存条件进行运输贮存,保证产品运送安全,满足检验要求,并妥善保管。

11、样品购买、保存和处理:

(1) 抽检所需检验用样品和复检备用样品,全部由成交供应商向被抽检单位购买,并支付购样费用,并索取相关票证。

(2) 成交供应商依照法律法规要求对样品进行保存。对于保存期满的复检备份样品,由成交供应商采用合法合理方式进行处理,处理方案报告采购人,并接受采购人监督。

(3) 未能抽样处理: 因企业转产、停产等原因导致无法按要求进行抽样的,抽样人员应收集有关材料并附上企业现场情况的相关照片,填写《未抽到样品的情况表》报采购人确认。

12、抽样纪律: 抽样工作不得预先通知被抽样单位;至少有2名抽样人员同时现场抽取,不得由被抽样单位自行抽样;法律、法规和规章规定的其他情形。

(三) 检验工作的实施

1、检验依据: 食品检验应当采用食品安全国家标准;没有国家标准的,应当采用备案的食品安全地方标准;没有国家标准和地方标准的,应当采用依法备案的企业标准作为对该企业食品抽检的判定依据。若被检产品明示标准和质量要求高于上述标准要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验项目: (备选检验项目详见《食品检验项目响应表》, 采购人可根据实际工作需要制定抽检品种及检验项目)。供应商必须具有相应的资质能力, 提供计量认证 CMAF 或 CMA (需包含食品) 及完整的后附表。

3、检验时间: 从抽样之日起 15 个工作日内出具检验报告, 特殊情况的由成交供应商与采购人另行约定; 在采购人与第三方同等的条件下, 成交供应商应优先完成对采购人的测试任务。

4、成交供应商对其抽取的样品负责, 对出具的检验报告的真实性和准确性负责。成交供应商应采取加标回收试验、双人比对试验、不同设备同时检测或不同实验室间比对试验等方式确保数据的准确性。

5、成交供应商由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的, 或者给社会带来不良影响的, 成交供应商应当负责赔偿, 并承担相应法律责任。

(四) 检验结果的处理

1、检验结论的出具: 检验结果未发现所检项目不合格的, 判定为产品本次抽查合格; 检验结果发现所检项目不合格的, 判定为产品本次抽查不合格; 对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验报告的提供: 成交供应商在样品中检出国家禁用农药兽药、卫生部公布《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》, 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的, 以及产品特征指标异常的 (如食用植物油脂肪酸组成、动物源性成分、蜂蜜中碳-4 植物糖等), 成交供应商须在 1 个工作日内填报《广州市黄埔区食品药品监督管理局食品安全监督抽检 A 类不合格快速反应处置记录表》 (以下简称《快速反应处置记录表》) 并传真至采购人, 并根据采购人要求立即将不合格检验报告原件 (需有样品照片) 一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》寄至采购人。涉及其他项目不合格的成交供应商应定期 (每月 15、30 日) 将不合格检验报告原件 (需有样品照片) 一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验情况通知书》寄至采购人, 成交供应商应保存邮件详情单, 以备查询。成交供应商每月定期将合格检验报告 PDF 版发至采购人指定邮箱。

3、检验任务工作总结的送达、告知:

(1) 成交供应商应在每月 15 日前将上月区域抽检情况小结、《抽检情况一览表》发至采购人指定邮箱, 并将检测结果录入指定电子监管系统。

(2) 成交供应商应按照采购人下达抽样文件中指定的时限将《食品安全抽样检验合格结果通知书》发至被抽检企业。

(3) 成交供应商检出不合格的, 应在出具检验报告后立即将抽检样品抽样单扫描件、检验报告 PDF 版和《不合格情况一览表》发至采购人指定邮箱。在广州市食品生产企业检验检测数据分析平台提供数据接口后应将本次抽检的所有样品(含合格和不合格)的抽样单扫描件、检验报告 PDF 版和所有项目检测数据按照采购人要求导入或录入平台。具体寄送材料详见《承检机构寄送材料清单表》。

(4) 成交供应商应通过送达回执、快递查询等方式确认相关单位收到监督抽检检验报告, 保存邮件详情单, 并做好记录备查。采购人根据工作需要修改寄送材料要求的, 成交供应商应予执行。

承检机构寄送材料清单表

材料类型	采购人	寄送及时限要求
快速反应处置记录表	1 份	传真, 1 个工作日
A 类不合格检验报告(纸质版) 食品安全抽样检验不合格结果通知书	3 份检验报告, 1 份通知书	快递, 1 个工作日
B 类不合格检验报告(纸质版) 食品安全抽样检验不合格结果通知书	3 份检验报告, 1 份通知书	快递, 每月 15、30 日
不合格检验报告 PDF 版、抽样单扫描件、 和《不合格情况一览表》	1 份全区汇总	电子邮件, 每月 15、30 日
上个月度工作小结、《抽检情况一览表》 (含合格和不合格情况)、检验合格报告	1 份全区汇总	每月 15 日
上个月度的监督抽检信息公开代拟稿	1 份	每月 15 日
食品安全抽样检验合格结果通知书		指定时限发至被抽检企业

4、检验结果的评估: 成交供应商应指派专人负责整理、分类、汇总抽检数据。对检验结果判定为不合格的, 成交供应商要对不合格项目进行原因及危害性分析评估, 并出具分析评估报告。每月进行一次综合评估, 分析检测结果, 提出下一步检测意见和建议。

5、复检及异议:

(1) 被抽检的食品生产经营者和标称的食品生产者(以下称复检申请人)对检验结论、样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的, 可以自收到检验结果之日起 7 个工作日

内, 向采购人出书面复检或异议申请。

(2) 采购人接受被抽检人关于对抽检程序、检验判定依据有异议的《异议申请书》后依法组织调查, 成交供应商应按采购人要求在 5 个工作日内提交书面答复。

(3) 复检机构由复检申请人自行选择, 复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的, 视为认可检验结果。私自拆封、调换或者毁损备用样品的, 视为放弃复检。

(4) 检验结果报告后, 剩余样品或同批样品不进行微生物项目的复检。检出致病菌时, 保留菌种一个月。

(5) 成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检费用由复检申请人先行垫付, 复检结果表明合格的, 复检费用由初检机构承担; 复检结论表明不合格的, 复检费用由复检申请人或单位承担。

(6) 经成交供应商、被抽检单位双方确认后, 成交供应商负责按样品储运要求将备用样品寄送至复检机构。

6、涉及抽样的全部情况包括数据及结果, 成交供应商必须保密, 不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

7、为保证检验报告的顺利送达, 邮寄必须选择 EMS。

(五) 应急工作的实施

根据采购人需求, 在应急检验处理情况下, 由双方主要负责人(或授权有关人员)协商临时检验方案, 成交供应商应积极配合(在工作时间内 2 小时内到达现场, 在非工作时间内 2.5 小时内到达现场) 采购人开展应急情况检验, 供应商应在广州地区有常驻的售后服务人员和固定的售后服务场所, 同时, 视情况需要, 如采购人要对外发布有关食品等的安全信息, 或处理食品等的安全事宜时, 成交供应商必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起 3 日内由成交供应商书面报采购人(满足标准方法规定检验时限的前提下)。

如遇食品安全突发事件, 但采购人已支付完毕全部合同费用, 且未完成下一年度采购工作时, 成交供应商仍应按照上述要求积极配合采购人开展应急情况检验。

(六) 所需抽检经费

1、本项目预算中的费用包括购样费、检验费、检验报告邮寄费, 抽检工作完成后由采购人按发票(含购样费、检验费、邮寄费)实际金额支付, 并包含在本项目的预算中; 实际单项检验费用=粤价[2002]170 号文规定的单项检验费用×(1-中标下浮率), 抽检工作完成后由采购人按当次委托抽样检验合同支付(如因特殊情况, 成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时, 则按实际检验情况收取)。

2、采购人需增加检验项目（该检验项目不在本次采购检验项目范围内）时，所发生的检验费用由成交供应商按粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮20%，所检项目未在粤价[2002]170号文中定价的，按成交供应商报备物价局对外收费标准下浮30%收取，费用不在本合同内的，另行支付；以上规定不能确定计价的，由双方协商确定。

（七）承检任务及经费分配

1、成交供应商的任务和经费如下：

预算经费 (万元)	拟招取 承检机 构数 (家)	承检产品类别	检验 批次
90	1	肉制品；糕点；豆制品；婴幼儿配方食品；特殊膳食食品；方便食品；淀粉及淀粉制品；食品添加剂（含小作坊）；粮食加工品；食用油、油脂及其制品；调味品；乳制品；饮料；饼干；罐头；冷冻饮品；速冻食品；薯类及膨化食品；糖果制品；茶叶及相关制品；酒类；蔬菜制品；水果制品；炒货食品及坚果制品；可可及烘焙咖啡产品；食糖；水产制品；其他食品（含小作坊）	不少 于365 批次

2、所提供的其他技术服务。

- (1) 成交供应商需为采购人的有关食品安全宣传活动提供咨询或协助采购人开展宣讲。
- (2) 成交供应商需配合采购人开展新闻发布等应对媒体的相关工作。
- (3) 成交供应商需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨，并提出合理化建议。

以上技术服务包含在报价中。

3、任务及经费调整规定：

采购人对于成交供应商任务及经费分配，可以根据工作需求进行调整，并拥有最终解释权。

4、成交供应商和抽样人员不得在履行合同时开展其他与监督抽检无关的业务工作，成交供应商应加强对抽样人员管理、培训和廉政风险教育工作，不得接受企业的招待、吃请、礼品和现金，不得擅自向企业泄露抽样检验结果及其他有关情况，一旦发现存在抽样、检验

等工作中有徇私舞弊行为的立即取消其合同, 采购人可将后续承检任务和金额交予第二成交候选人或其他具备相关检测资质的检测机构, 检验费用由成交供应商支付。

5、成交供应商具体承检的食品种类和抽检区域, 按照采购人制定的抽检计划执行。

(八) 支付方式

1、合同生效并收到成交供应商合法有效等额发票后 5 个工作日内支付合同金额的 50% 作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付。当季度抽检任务完成, 经验收合格、结算审核后, 采购人在收到成交供应商申请和有效报销凭证后 15 个工作日内向区财政局会计结算中心申请办理支付。

3、因采购人使用的是财政资金, 采购人在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府采购支付部门审核和支付的时间), 在约定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已履行付款义务, 成交供应商不得以资金付款期限已过为由向采购人索赔或要求支付违约金。

(九) 其他

1、检验费报价不得高于粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》。

2、如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的, 由成交供应商提供收费依据, 并与广州市黄埔区市场监督管理局协商确定。

3、如不能检验的项目必须备注说明。

★4、成交供应商不得在未征求采购人同意前, 将检验任务外包或分包给其他检测机构检验, 一经发现, 立即终止合同。特殊情况需要分包的, 应分包给具有相应的资质能力的检验检测机构, 提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表, 并报采购人审核后, 允许分包。

★5、成交供应商承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验, 否则视为违约, 立即终止合同, 剩余的承检任务与金额平均分配给其他成交供应商。

★6、成交供应商必须如实提供投标所需证明材料, 不得弄虚作假, 一经发现, 立即终止合同, 并追究法律责任。

★7、如供应商下浮率报价高于 30% (不含) 的, 供应商需同时提交对其报价合理性的书面说明并提供相关证明材料。评审委员会将据此评审报价是否低于成本价。

8、本项目需求中未作细化详尽的地方, 采购人将在抽检开始前制定具体的要求, 成交供应商应遵守执行; 当政策法规发生调整或者工作形势发生变更, 采购人可以调整有关抽检操作要求, 成交供应商应按采购人要求实施。

(十) 保密原则

成交供应商受采购人委托, 对有关食品依据相关标准进行检验, 成交供应商有义务对被检样品的资料和检测数据保密, 检测结果只向采购人呈报。

子包 2: 食品 (含保健食品和食用农产品) 销售环节食品抽样检验

项目一: 食品 (含食用农产品) 抽检 (销售环节):

(一) 承检能力

供应商或其实验室具备本项目有效的计量认证 CMAF 或 CMA (需包含食品), 证书应在有效期内, 提供计量认证 CMAF 或 CMA (需包含食品) 及完整的后附表。

(二) 抽样工作的实施

1、抽样时间: 自合同签订之日起至 2021 年 12 月或结算金额累计达到合同暂定总价, 先到为准。(具体时间以所签订的合同约定时间为准)。

2、抽样地点: 在广州市黄埔区食品 (含食用农产品) 销售环节经营单位。

3、抽样单位: 采购人依法委托成交供应商实施抽样。采购人根据工作需要可以派员协助抽样。

4、抽检人员:

(1) 成交供应商应有充足的抽样和检验人员, 以满足采购人日常抽检和应急抽检、加严抽检、执法抽检等需求。

(2) 抽样和检验要分离。即对某一食品的抽检, 成交供应商派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。

(3) 成交供应商确定抽样人员名单, 报采购人备案。抽样人员名单有调整的, 及时报告采购人。

5、交通工具: 成交供应商负责提供。

6、抽检计划: 每月根据采购人 2021 年对销售环节的食品等抽样检验工作计划进行, 成交供应商在实施每次抽检前 1 周制定好实施方案。

7、抽检方案: 由成交供应商提供具体的项目实施方案, 经采购人审核通过后实施。

8、抽样办法: 由成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样, 填写《食品安全抽样检验抽样单》, 样品一式 2 份, 其中一份由成交供应商抽样人员带回作为检验用样品, 成交供应商应对该部分样品负责; 另一份封存于成交供应商处留作复检备份样品, 成交供应商应按要求储存样品, 并对样品负责。检验样品和复检备份样品应分别单独封样并加贴封条, 防止样品被擅自拆封、动用或调换, 并对抽样现场、样品封样前和封样后分别拍摄数码相片。《食品安全抽样检验抽样单》以及封条由成交供应商抽样人员、被抽检人双方确认后签字或盖章。成交供应商对登记的样品资料的真实性负责。

9、样品运输: 成交供应商负责每次检验产品的抽取与运送, 严格按照产品标识上注明的贮存条件进行运输贮存, 保证产品运送安全, 满足检验要求, 并妥善保管。

10、样品购买、保存和处理:

(1) 抽检所需检验用样品和复检备用样品, 全部由成交供应商向被抽检单位购买, 并支付购样费用, 索取相关票证。

(2) 成交供应商依照法律法规要求对样品进行保存。对于保存期满的复检备份样品, 由成交供应商采用合法合理方式进行处理, 处理方案报告采购人, 并接受采购人监督。

(3) 未能抽样处理: 因企业转产、停产等原因导致无法按要求进行抽样的, 抽样人员应收集有关材料并附上企业现场情况的相关照片, 填写《未抽到样品的情况表》报采购人确认。

11、抽样纪律: 抽样工作不得预先通知被抽样单位; 销售环节样品应当由抽样人员从经营者销售的食品中抽取, 至少有 2 名抽样人员同时现场抽取, 不得由被抽样单位自行抽样; 法律、法规和规章规定的其他情形。

(三) 检验工作的实施

1、检验依据: 食品检验应当采用食品安全国家标准; 没有国家标准的, 应当采用备案的食品安全地方标准; 没有国家标准和地方标准的, 应当采用依法备案的企业标准作为对该企业食品抽检的判定依据。若被检产品明示标准和质量要求高于上述标准要求时, 应按被检产品明示标准和质量要求判定。对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验项目: (备选检验项目详见附表二, 采购人可根据实际工作需要制定抽检品种及检验项目)。供应商必须具有相应的资质能力, 提供计量认证 CMAF 或 CMA (需包含食品) 及完整的后附表。

3、检验时间: 从抽样之日起 15 个工作日内出具检验报告, 应节应急抽检、执法抽检等有特殊时限要求的, 根据采购人要求加快检验; 在采购人与第三方同等的条件下, 成交供应商应优先完成对采购人的测试任务。

4、成交供应商对其抽取的样品负责, 对出具的检验报告的真实性和准确性负责。成交供应商应采取加标回收试验、双人比对试验、不同设备同时检测或不同实验室间比对试验等方式确保数据的准确性。

5、成交供应商由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的, 或者给社会带来不良影响的, 成交供应商应当负责赔偿, 并承担相应法律责任。

(四) 检验结果的处理

1、检验结论的出具: 1. 属于日常监督抽检任务的, 检验结果未发现所检项目不合格的, 判定为产品本次抽查合格; 检验结果发现所检项目不合格的, 判定为产品本次抽查不合格; 对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议; 2. 其他抽检任务按照相关要求及规定出具结论。

2、检验报告的提供: 检验工作完成后, 成交供应商应当向采购人提供每个被抽检食品的不合格检验报告原件一式三份(需有样品照片, 至少由以下 4 张组成: 一是产品整体外观; 二是展示标签信息的; 三是展示批号或生产日期的; 四是封样后照片)。采购人根据被抽样单位的请求或者工作需要, 要求成交供应商制作抽检合格报告书, 成交供应商应及时提供。成交供应商每月定期将合格检验报告 PDF 版发至采购人指定邮箱。

3、检验任务工作总结的送达、告知:

成交供应商检验工作结束后, 将有关工作总结、检验情况汇总表、产品抽样文书、结果通知书等送达采购人。对于检验合格的, 成交供应商向采购人送达合格结果通知书; 对于检验不合格的, 成交供应商向采购人送达不合格抽样文书等相关资料。具体寄送材料详见《承检机构寄送材料清单表(食品销售环节)》。

承检机构寄送材料清单表(食品销售环节)

送达单位	寄送内容	寄送时间要求
采购人	工作总结; 检验情况汇总表; 不合格情况一览表(包括电子版)等	按要求定期 (具体时间待定)
采购人	合格产品抽样文书; 《结果通知书(经营)》等	承检机构检验工作 结束后 2 日内
采购人	不合格抽样文书; 《不合格结果通知书(经营)》; 《不合格检验报告》(一式三份, 内附不合格报告说明); 《复检及异议流程告知书》等	承检机构检验工作 结束后 2 日内
	逢节假日等对检验结果有特殊时限要求	采购人根据实际工 作需要提出要求。
标称生产厂家	《不合格检验报告》; 《不合格结果通知书》; 《样品确认通知书(生产企业)》; 《复检及异议流程告知书》	承检机构检验工作 结束后 2 日内

4、数据录入信息系统

成交供应商检验工作结束后, 15 日内将食用农产品抽检数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”。

5、成交供应商应通过送达回执、快递查询等方式确认相关单位收到监督抽检检验报告, 保存邮件详情单, 并做好记录备查。采购人根据工作需要修改寄送材料要求的, 成交供应商应予执行。

6、检验结果的评估: 成交供应商应指派专人负责整理、分类、汇总抽检数据。对检验结果判定为不合格的, 成交供应商要对不合格项目进行原因及危害性分析评估, 并出具分析评估报告。每月进行一次综合评估, 分析检测结果, 提出下一步检测意见和建议。

7、复检及异议:

(1) 被抽检的食品生产经营者和标称的食品生产者(以下称复检申请人)对检验结论、样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的, 可以自收到检验结果之日起 7 个工作日内, 向采购人出书面复检或异议申请。

(2) 采购人接受被抽检人关于对抽检程序、检验判定依据有异议的《异议申请书》后依法组织调查, 成交供应商应按采购人要求在 5 个工作日内提交书面答复。

(3) 复检机构由复检申请人自行选择, 复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的, 视为认可检验结果。私自拆封、调换或者毁损备用样品的, 视为放弃复检。

(4) 检验结果报告后, 剩余样品或同批样品不进行微生物项目的复检。检出致病菌时, 保留菌种一个月。

(5) 成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检费用由复检申请人先行垫付, 复检结果表明合格的, 复检费用由初检机构承担; 复检结论表明不合格的, 复检费用由复检申请人或单位承担。

(6) 经成交供应商、被抽检单位双方确认后, 成交供应商负责按样品储运要求将备用样品寄送至复检机构。

6、涉及抽样的全部情况包括数据及结果, 成交供应商必须保密, 不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

7、为保证检验报告的顺利送达, 邮寄必须选择 EMS。

(五) 应急工作的实施

根据采购人需求, 在应急检验处理情况下, 由双方主要负责人(或授权有关人员)协商临时检验方案, 成交供应商应积极配合(在工作时间内 2 小时内到达现场, 在非工作时间内 2.5 小时内到达现场)采购人开展应急情况检验, 成交供应商必须在广州地区有常驻的售后

服务人员和固定的售后服务场所,同时,视情况需要,如采购人要对外发布有关食品等的安全信息,或处理食品等的安全事宜时,成交供应商必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起3日内由成交供应商书面报采购人(满足标准方法规定检验时限的前提下)。

如遇食品安全突发事件,但采购人已支付完毕全部合同费用,且未完成下一年度采购工作时,成交供应商仍应按照上述要求积极配合采购人开展应急情况检验。

(六) 所需抽检经费

1、本项目预算中的费用包括购样费、检验费、检验报告邮寄费,抽检工作完成后由采购人按发票(含购样费、检验费、邮寄费)实际金额支付,并包含在本项目的预算中;实际单项检验费用=粤价[2002]170号文规定的单项检验费用×(1-中标下浮率),抽检工作完成后由采购人按当次委托抽样检验合同支付(如因特殊情况,成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时,则按实际检验情况收取)。

2、采购人需增加检验项目(该检验项目不在本次采购检验项目范围内)时,所发生的检验费用由成交供应商按粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮20%,所检项目未在粤价[2002]170号文中定价的,按成交供应商报备物价局对外收费标准下浮30%收取,费用不在本合同内的,另行支付;以上规定不能确定计价的,由双方协商确定。

(七) 承检任务及经费分配

1、成交供应商的任务和经费如下:

预算金额(万元)	本子包拟招取承检机构数量(家)	承检类别
110	1	食品(含食用农产品)销售环节食品抽样 检验

抽检任务:抽检食用农产品不少于500批次,食品不少于200批次,累计不少于700批次。

2、所提供的其他技术服务。

(1)成交供应商需为采购人的有关食品安全宣传活动提供咨询或协助采购人开展宣讲。

(2)成交供应商需配合采购人开展新闻发布等应对媒体的相关工作。

(3)成交供应商需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨,并提出合理化建议。

以上技术服务包含在报价中。

3、任务及经费调整规定:

采购人对于成交供应商任务及经费分配,可以根据工作需求进行调整,并拥有最终解释权。

4、成交供应商和抽样人员不得在履行合同时开展其他与监督抽检无关的业务工作,成交供应商应加强对抽样人员管理、培训和廉政风险教育工作,不得接受企业的招待、吃请、礼品和现金,不得擅自向企业泄露抽样检验结果及其他有关情况,一旦发现存在在抽样、检验等工作中有徇私舞弊行为的立即取消其合同,采购人可将后续承检任务和金额交予第二成交候选人或其他具备相关检测资质的检测机构,检验费用由成交供应商支付。

5、成交供应商具体承检的食品种类和抽检区域,按照采购人制定的抽检计划执行。

(八) 支付方式

1、合同生效并收到成交供应商合法有效等额发票后 5 个工作日内支付合同金额的 50% 作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付。当季度抽检任务完成,经验收合格、结算审核后,采购人在收到成交供应商申请和有效报销凭证后 15 个工作日内向区财政局会计结算中心申请办理支付。

3、因采购人使用的是财政资金,采购人在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府采购支付部门审核和支付的时间),在约定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已履行付款义务,成交供应商不得以资金付款期限已过为由向采购人索赔或要求支付违约金。

(九) 其他

1、检验费报价不得高于粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》。

2、如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的,检验费报价不得高于采购人所定价格,并注明参考依据。

3、如不能检验的项目必须备注说明。

★4、成交供应商不得在未征求采购人同意前,将检验任务外包或分包给其他检测机构检验,一经发现,立即终止合同。特殊情况需要分包的,应分包给具有相应的资质能力的检验检测机构,提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表,并报采购人审核后,允许分包。

★5、成交供应商承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验,否则视为违约,立即终止合同,剩余的承检任务与金额平均分配给其他成交供应商。

★6、成交供应商必须如实提供投标所需证明材料,不得弄虚作假,一经发现,立即终

止合同，并追究法律责任。

★7、如供应商下浮率报价>30%（不含）的，供应商需同时提交对其报价合理性的书面说明并提供相关证明材料。评审委员会将据此评审报价是否低于成本价。

8、本项目需求中未作细化详尽的地方，采购人将在抽检开始前制定具体的要求，成交供应商应遵守执行；当政策法规发生调整或者工作形势发生变更，采购人可以调整有关抽检操作要求，成交供应商应按采购人要求实施。

（十）保密原则

成交供应商受采购人委托，对有关食品依据相关标准进行检验，成交供应商有义务对被检样品的资料和检测数据保密，检测结果只向采购人呈报。

附表二

序号	产品名称	检验项目
1	小麦粉及其制品	吊白块、铝、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、汞、无机砷、六六六、滴滴涕、滑石粉、硼砂(硼酸)
2	大米	铅、镉、汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、马拉硫磷、敌敌畏、吊白块、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、七氯、艾氏剂、狄氏剂
3	挂面	铝、二氧化硫残留量、吊白块、过氧化苯甲酰、硼砂(硼酸)、滑石粉
4	蔬菜	毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、阿维菌素、甲拌磷、对硫磷、敌敌畏、腐霉利、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲基对硫磷
5	水果	氧乐果、克百威、毒死蜱、甲胺磷、联苯菊酯、多菌灵
6	禽类	氟苯尼考、氯霉素、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星
7	水产品	氯霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物
8	肉类	五氯酚酸钠、氯霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
9	鲜蛋类	呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考、铅(以 Pb 计)、氯霉素、总汞(以 Hg 计)、镉(以 Cd 计)
10	非发酵性豆制品、湘式挤压豆制品	铅、总砷、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、吊白块、硼砂(硼酸)、碱性橙 II

序号	产品名称	检验项目
11	薯类和膨化食品	铅、总砷、铝、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量、碱性橙 II
12	糖果制品	二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、山梨酸、苯甲酸、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、脱氢乙酸、纳他霉素、总砷、铅、铜
13	水果制品	总砷、铅、铜、二氧化硫残留量、山梨酸、苯甲酸、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸、二氧化钛、滑石粉
14	糕点面包类	铅、总汞、总砷、镉、亚硝酸盐、过氧化值、亚硝酸盐残留量、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、胭脂红、苋菜红、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)
15	月饼	铅、总汞、总砷、镉、亚硝酸盐、过氧化值、亚硝酸盐残留量、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、胭脂红、苋菜红、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)
16	腊肉腊肠	酸价、过氧化值、铝、二氧化硫残留量、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
17	白酒	铅、总砷、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)、吊白块、硼砂(硼酸)、碱性橙 II
18	葡萄酒	铅、总砷、铝、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量、碱性橙 II
19	食用油	BHA, BHT, TBHQ, 总砷(以 As 计), 溶剂残留量, 苯并[a]芘, 过氧化值, 酸价(KOH), 铅(以 Pb 计), 黄曲霉毒素 B ₁

序号	产品名称	检验项目
20	食盐	亚铁氰化钾(以亚铁氰根计), 总汞(以 Hg 计), 总砷(以 As 计), 氯化钠(以湿基计), 氯化钾, 氯离子, 硫酸根, 碘强化剂(以 I 计), 钙(以 Ca 计), 钡(以 Ba 计), 铅(以 Pb 计), 镁(以 Mg 计), 镉(以 Cd 计)

项目二：食品（含保健食品）抽检（销售环节）：

（一）承检能力

供应商或其实验室具备有效的计量认证 CMAF 或 CMA（需包含保健食品），证书应在有效期内，提供计量认证 CMAF 或 CMA（需包含保健食品）及完整的后附表。

（二）抽样工作的实施

1、抽检任务：减肥类 8 批，改善睡眠类 2 批，辅助降血糖类 3 批，辅助降血脂类 3 批，缓解体力疲劳类 3 批，增强免疫力类 5 批，通便类 2 批，增加骨密度类 2 批，营养素补充类 5 批，共计 33 批次。

2、抽样时间：自合同签订之日起至 2021 年 12 月或结算金额累计达到合同暂定总价，先到为准。（具体时间以所签订的合同约定时间为准）。

3、抽样地点：在广州市黄埔区保健食品销售环节经营单位。

4、抽样单位：采购人依法委托成交供应商实施抽样。采购人根据工作需要可以派员协助抽样。

5、抽检人员：

（1）成交供应商应有充足的抽样和检验人员，以满足采购人日常抽检和应急抽检、加严抽检、执法抽检等需求。

（2）抽样和检验要分离。即对某一样品的抽检，成交供应商派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。

（3）成交供应商确定抽样人员名单，报采购人备案。抽样人员名单有调整的，及时报告采购人。

6、交通工具：成交供应商负责提供。

7、抽检计划：每月根据采购人 2021 年对销售环节的食品等抽样检验工作计划进行，成交供应商在实施每次抽检前 1 周制定好实施方案。

8、抽检方案：由成交供应商提供具体的项目实施方案，经采购人审核通过后实施。

9、抽样办法: 由成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样, 填写《食品安全抽样检验抽样单》, 样品一式 2 份, 其中一份由成交供应商抽样人员带回作为检验用样品, 成交供应商应对该部分样品负责; 另一份封存于成交供应商处留作复检备份样品, 成交供应商应按要求储存样品, 并对样品负责。检验样品和复检备份样品应分别单独封样并加贴封条, 防止样品被擅自拆封、动用或调换, 并对抽样现场、样品封样前和封样后分别拍摄数码相片。《食品安全抽样检验抽样单》以及封条由成交供应商抽样人员、被抽检人双方确认后签字或盖章。成交供应商对登记的样品资料的真实性负责。

10、样品运输: 成交供应商负责每次检验产品的抽取与运送, 严格按照产品标识上注明的贮存条件进行运输贮存, 保证产品运送安全, 满足检验要求, 并妥善保管。

11、样品购买、保存和处理。

(1) 抽检所需检验用样品和复检备用样品, 全部由承检机构向被抽检单位购买, 并支付购样费用, 索取相关票证。

(2) 成交供应商依照法律法规要求对样品进行保存。对于保存期满的复检备份样品, 由承检机构采用合法合理方式进行处理, 处理方案报告采购人, 并接受采购人监督。

12、抽样纪律。抽样工作不得预先通知被抽样单位, 销售环节样品应当由抽样人员从经营者销售的保健食品中抽取, 至少有 2 名抽样人员同时现场抽取, 不得由被抽样单位自行抽样; 法律、法规和规章规定的其他情形。

(三) 检验工作的实施

1、检验依据: 保健食品检验应当采用保健食品安全国家标准; 没有国家标准的, 应当采用备案的保健食品安全地方标准; 没有国家标准和地方标准的, 应当采用依法备案的企业标准作为对该企业保健食品抽检的判定依据。若被检产品明示标准和质量要求高于上述标准要求时, 应按被检产品明示标准和质量要求判定。对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验类别及项目: 检验类别为常规项目, 详见检验类别及检验项目明细表。

检验类别及检验项目明细表

检验类别	检验项目
常规项目	铅、总砷、总汞, 微生物指标菌落总数、大肠菌群、致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)、霉菌、酵母菌等。

3、检验时间: 从抽样之日起 15 日内出具检验报告, 应节应急抽检、执法抽检等有特殊

时限要求的, 根据采购人要求加快检验; 在采购人与第三方同等的条件下, 承检机构应优先完成对采购人的测试任务。

4、承检机构对其抽取的样品负责, 对出具的检验报告的真实性和准确性负责。承检机构应采取加标回收试验、双人比对试验、不同设备同时检测或不同实验室间比对试验等方式确保数据的准确性。

5、承检机构由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的, 或者给社会带来不良影响的, 承检机构应当负责赔偿, 并承担相应法律责任。

(四) 检验结果的处理

1、检验结论的出具: 检验结果未发现所检项目不合格的, 判定为产品本次抽查合格; 检验结果发现所检项目不合格的, 判定为产品本次抽查不合格; 对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验报告的提供: 检验工作完成后, 承检机构应当向采购人提供每个被抽检保健食品的检验报告原件一式三份(需有样品照片, 至少由以下4张组成: 一是产品整体外观; 二是展示标签信息的; 三是展示批号或生产日期的; 四是封样后照片)。采购人根据被抽样单位的请求或者工作需要, 要求承检机构制作抽检合格报告书, 承检机构应及时提供。

3、《检验报告》及相关抽检工作信息的送达、告知。承检机构检验工作结束后, 将有关工作总结、检验情况汇总表、产品抽样文书、结果通知书等送达采购人。对于检验合格的, 承检机构向采购人送达《检验报告》和合格结果通知书; 对于检验不合格的, 承检机构向采购人送达《检验报告》和不合格抽样文书等相关资料。具体寄送材料详见《承检机构寄送材料清单表(保健食品销售环节)》。

承检机构寄送材料清单表

材料类型	送达单位	寄送及时限要求
合格产品: 《检验报告》(纸质版)(3份)、合格结果通知书(1份)。	采购人	承检机构检验工作结束后2日内。
不合格产品: 《检验报告》(纸质版)(3份)、不合格结果通知书(1份)。	采购人	承检机构检验工作结束后2日内。
每月抽检工作小结。	采购人	每月15日。

4、数据录入信息系统。承检机构检验工作结束后, 应当在《检验报告》签发之日起2日内将保健食品抽检数据录入广州市食品药品智慧监管云平台的保健食品抽样检验模块。

5、承检机构应通过送达回执、快递查询等方式确认相关单位收到监督抽检检验报告,保存邮件详情单,并做好记录备查。采购人根据工作需要修改寄送材料要求的,承检机构应予以执行。

6、检验结果的评估:承检机构应指派专人负责整理、分类、汇总抽检数据。对检验结果判定为不合格的,承检机构要对不合格项目进行原因及危害性分析评估,并出具分析评估报告。每月进行一次综合评估,分析检测结果,提出下一步检测意见和建议。

承检机构应于6月25日、12月25日前分别将半年、全年抽样及检验结果以电子版方式报采购人。

7、复检及异议:

(1)被抽检的食品生产经营者和标称的食品生产者(以下称复检申请人)对检验结论、样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的,可以自收到检验结果之日起7个工作日内,向采购人出书面复检或异议申请。

(2)采购人接受被抽检人关于对抽检程序、检验判定依据有异议的《异议申请书》后依法组织调查,成交供应商应按采购人要求在5个工作日内提交书面答复。

(3)复检机构由复检申请人自行选择,复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的,视为认可检验结果。私自拆封、调换或者毁损备用样品的,视为放弃复检。

(4)检验结果报告后,剩余样品或同批样品不进行微生物项目的复检。检出致病菌时,保留菌种一个月。

(5)成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检费用由复检申请人先行垫付,复检结果表明合格的,复检费用由初检机构承担;复检结论表明不合格的,复检费用由复检申请人或单位承担。

(6)经成交供应商、被抽检单位双方确认后,成交供应商负责按样品储运要求将备用样品寄送至复检机构。

6、涉及抽样的全部情况包括数据及结果,成交供应商必须保密,不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

7、为保证检验报告的顺利送达,邮寄必须选择EMS。

(五) 应急工作的实施

根据采购人需求,在应急检验处理情况下,由双方主要负责人(或授权有关人员)协商临时检验方案,成交供应商应积极配合(在工作时间内2小时内到达现场,在非工作时间内2.5小时内到达现场)采购人开展应急情况检验,成交供应商必须在广州地区有常驻的售后

服务人员和固定的售后服务场所,同时,视情况需要,如采购人要对外发布有关食品等的安全信息,或处理食品等的安全事宜时,成交供应商必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起3日内由成交供应商书面报采购人(满足标准方法规定检验时限的前提下)。

如遇食品安全突发事件,但采购人已支付完毕全部合同费用,且未完成下一年度采购工作时,成交供应商仍应按照上述要求积极配合采购人开展应急情况检验。

(六) 所需抽检经费

1、本项目预算中的费用包括购样费、检验费、检验报告邮寄费,抽检工作完成后由采购人按发票(含购样费、检验费、邮寄费)实际金额支付,并包含在本项目的预算中;实际单项检验费用=粤价[2002]170号文规定的单项检验费用×(1-中标下浮率),抽检工作完成后由采购人按当次委托抽样检验合同支付(如因特殊情况,成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时,则按实际检验情况收取)。

2、采购人需增加检验项目(该检验项目不在本次采购检验项目范围内)时,所发生的检验费用由成交供应商按粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮20%,所检项目未在粤价[2002]170号文中定价的,按成交供应商报备物价局对外收费标准下浮30%收取,费用不在本合同内的,另行支付;以上规定不能确定计价的,由双方协商确定。

(七) 承检任务及经费分配

1、中标承检机构的任务和经费如下:

抽检经费(元)	本子包拟招取承检机构数量(家)	承检类别
49500元	1	保健食品日常监督抽检(销售环节)

2、所提供的其他技术服务。

(1) 成交供应商需为采购人的有关保健食品安全宣传活动提供咨询或协助采购人开展宣讲。

(2) 成交供应商需配合采购人开展新闻发布等应对媒体的相关工作。

(3) 成交供应商需派专家或技术人员配合采购人参加相关保健食品安全事件的座谈、研讨,并提出合理化建议。

以上技术服务包含在报价中。

3、任务及经费调整规定。

采购人对于成交供应商任务及经费分配,可以根据工作需求进行调整,并拥有最终解释

权。

4、承检机构和抽样人员不得在履行合同时开展其他与监督抽检无关的业务工作, 承检机构应加强对抽样人员管理、培训和廉政风险教育工作, 不得接受企业的招待、吃请、礼品和现金, 不得擅自向企业泄露抽样检验结果及其他有关情况, 一旦发现有在抽样、检验等工作中有徇私舞弊行为的立即取消其合同, 采购人可将后续承检任务和金额交予第二成交候选人或其他具备相关检测资质的检测机构, 检验费用由成交供应商支付。

5、中标承检机构具体承检的保健食品种类和抽检区域, 按照采购人制定的抽检计划执行。

(八) 支付方式

1、合同生效并收到成交供应商合法有效等额发票后 5 个工作日内支付合同金额的 50% 作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付。当季度抽检任务完成, 经验收合格、结算审核后, 采购人在收到承检机构申请和有效报销凭证后 15 个工作日内向区财政局会计核算中心申请办理支付。

3、因采购人使用的是财政资金, 采购人在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府采购支付部门审核和支付的时间), 在约定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已履行付款义务, 成交供应商不得以资金付款期限已过为由向采购人索赔或要求支付违约金。

(九) 其他

1、检验费报价不得高于粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》。

2、如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的, 检验费报价不得高于采购人所定价格, 并注明参考依据。

3、如不能检验的项目必须备注说明。

★4、承检机构不得在未征求采购人同意前, 将检验任务外包或分包给其他检测机构检验, 一经发现, 立即终止合同。特殊情况需要分包的, 应分包给具有相应的资质能力的检验监测机构, 提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表, 并报采购人审核后, 允许分包。

★5、承检机构承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验, 否则视为违约, 立即终止合同, 剩余的承检任务与金额平均分配给其他成交供应商。

★6、承检机构必须如实提供投标所需证明材料, 不得弄虚作假, 一经发现, 立即终止合同, 并追究法律责任。

★7、如供应商下浮率报价>30%（不含），供应商需同时提交对其报价合理性的书面说明并提供相关证明材料。评审委员会将据此评审报价是否低于成本价。

8、本项目需求中未作细化详尽的地方，采购人将在抽检开始前制定具体的要求，承检机构应遵守执行；当政策法规发生调整或者工作形势发生变更，采购人可以调整有关抽检操作要求，承检机构应按采购人要求实施。

（十）保密原则

承检机构受采购人委托，对有关保健食品依据相关标准进行检验，承检机构有义务对被检样品的资料和检测数据保密，检测结果只向采购人呈报。

子包 3: 餐饮环节食品安全抽检 (区域一)

(一) 抽样工作的实施

1、抽检时间: 自合同签订之日起至 2021 年 12 月或结算金额累计达到合同暂定总价, 先到为准。(具体时间以所签订的合同约定时间为准)。

2、抽检地点、批次: 在广州市黄埔区大沙、黄埔、鱼珠、长洲、文冲街辖区餐饮单位及 38 家单位食堂(供餐 1000 人以上 5000 人以下)。不少于 371 批次。

3、抽检人员: 每次抽检成交供应商安排 2 名以上工作人员负责抽样。成交供应商派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。成交供应商确定抽样人员名单, 报采购人备案。抽样人员名单有调整的, 及时报告采购人。

4、交通工具: 成交供应商负责提供。

5、抽检频率: 每月根据广州市黄埔区市场监督管理局 2021 年餐饮环节的食品等抽样检验工作计划进行。

6、抽检方案: 由成交供应商提供具体的项目实施方案, 经采购人审核通过后实施。

7、抽样办法: 由成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样。抽样不得预先通知被抽样单位, 不得由被抽样单位自行提供样品。确定抽样样品后, 填写《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验抽样单》。抽样样品一式 2 份, 分为检验样品和复检备份样品。检验样品和复检备份样品应以妥善的方式分别单独封样并加贴封条, 防止样品被擅自拆封、动用或调换。复检备份样品由承检机构保存。《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验抽样单》以及封条由成交供应商、被抽检人双方确认后签字或盖章。成交供应商对登记的样品资料的真实性负责。成交供应商应对抽样现场、样品封样前和封样后分别拍摄数码相片。

8、样品运输贮存: 成交供应商负责每次检验样品的抽取与运送贮存, 对有储藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品, 应当采取适当措施, 保证样品运送安全, 满足检验要求, 并妥善保管。

9、样品费用: 抽检所需检验用样品和复检备份样品, 由成交供应商向被抽检人购买, 支付购样费用, 并索取相关票证。

10、未能抽样处理: 因被抽检人停业、结业或无正当理由拒检等原因导致无法按要求进行抽样的, 抽样人员应收集有关材料并附上企业现场情况的相关照片, 填写《未抽到样品的情况表》报采购人。

(二) 检验工作的实施

1、检验依据:食品检验应当采用食品安全国家标准;没有国家标准的,应当采用行业标准、备案的食品安全地方标准;没有国家标准、行业标准和地方标准的,应当采用依法备案的企业标准作为对该企业食品抽检的判定依据;对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验能力要求:附表1中的检验项目为供应商必须能够承检的检验项目,供应商必须具有相应的资质能力,提供计量认证CMAF/CMA及完整的后附表。

3、检验项目:由采购人根据监管情况在附表中的项目中选取,在实施抽检前确定抽检实施方案下达至成交供应商。

4、检验时间:从抽样之日起15日内出具检验报告,应急检验原则上从抽样之日起3日内出具书面检验报告(满足标准方法规定检验时限的前提下),特殊情况的由成交供应商与采购人另行约定;在采购人与第三方同等的条件下,成交供应商应优先完成对采购人的测试任务。对于需要快速检验的蔬菜水果、猪肉等食用农产品,需现场检测,当天出具结果,第二天上午11点前报送结果。

5、成交供应商对其抽取的样品负责,检验结果反映对送检样品的真实评价。

6、成交供应商由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人和被检验人造成损失的,或者给社会带来不良影响的,成交供应商应当负责赔偿,并承担相应法律责任。

(三) 检验结果的处理

1、检验结论的出具:检验结果未发现所检项目不合格的,判定为产品本次抽查合格;检验结果发现所检项目不合格的,判定为产品本次抽查不合格;对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验报告的提供:成交供应商在样品中检出国家禁用农药兽药、卫生部公布《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》,致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的,以及产品特征指标异常的(如食用植物油脂肪酸组成、动物源性成分、蜂蜜中碳-4植物糖等)涉嫌掺杂掺假的项目,成交供应商须在1个工作日内填报《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全监督抽检A类不合格快速反应处置记录表》(以下简称《快速反应处置记录表》)并传真至采购人,并根据采购人要求立即将不合格检验报告原件(需有样品照片)一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》寄至采购人。涉及其他项目不合格的,成交供应商应定期(每月15、30日)将不合格检验报告原件(需有样品

照片)一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验情况通知书》寄至采购人。成交供应商应保存邮件详情单,以备查询。

3、检验结果的送达、告知:

(1) 寄(送)采购人:成交供应商应在每月15日前完成上月抽检数据汇总工作,并将上月抽检工作总结、各街、镇抽检情况小结、《抽检情况一览表》、快速检测工作单和监督抽检信息公布代拟稿发至采购人。

(2) 寄(送)采购人:成交供应商应在每月15日前将上月区域抽检情况小结、《抽检情况一览表》发至广州市黄埔区市场监督管理局抽检监测管理所。

(3) 寄(送)被抽检人:成交供应商应按照采购人下达抽样文件中指定的时限将《食品安全抽样检验合格结果通知书》和检验报告发至被抽检人。

(4) 提供电子数据:成交供应商检出不合格的,应在出具检验报告后立即将抽检样品抽样单扫描件、检验报告PDF版和《不合格情况一览表》发至采购人指定邮箱。

4、检验结果的评估:对检验结果判定为不合格的,成交供应商要对不合格项目进行原因及危害性分析评估,并出具分析评估报告,提出下一步检测意见和建议。

5、复检及异议:

(1) 被抽检的食品生产经营者和标称的食品生产者(以下称复检申请人)对检验结论、样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的,可以自收到检验结果之日起7个工作日内,向采购人出书面复检或异议申请。

(2) 采购人接受被抽检人关于对抽检程序、检验判定依据有异议的《异议申请书》后依法组织调查,成交供应商应按采购人要求在5个工作日内提交书面答复。

(3) 复检机构由复检申请人自行选择,复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的,视为认可检验结果。私自拆封、调换或者毁损备用样品的,视为放弃复检。

(4) 检验结果报告后,剩余样品或同批样品不进行微生物项目的复检。检出致病菌时,保留菌种一个月。

(5) 成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检费用由复检申请人先行垫付,复检结果表明合格的,复检费用由初检机构承担;复检结论表明不合格的,复检费用由复检申请人或单位承担。

(6) 经成交供应商、被抽检单位双方确认后,成交供应商负责按样品储运要求将备用样品寄送至复检机构。

6、涉及抽样的全部情况包括数据及结果, 成交供应商必须保密, 不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

7、为保证检验报告的顺利送达, 邮寄必须选择 EMS。

(四) 应急工作的实施

根据采购人需求, 在应急检验处理情况下, 由双方主要负责人(或授权有关人员)协商临时检验方案, 成交供应商应积极配合(在工作时间内 2 小时内到达现场, 在非工作时间内 2.5 小时内到达现场) 采购人开展应急情况检验, 成交供应商应在广州地区有常驻的售后服务人员和固定的售后服务场所, 同时, 视情况需要, 如采购人要对外发布有关食品等的安全信息, 或处理食品等的安全事宜时, 成交供应商必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起 3 日内由成交供应商书面报采购人(满足标准方法规定检验时限的前提下)。

如遇食品安全突发事件, 但采购人已支付完毕全部合同费用, 且未完成下一年度采购工作时, 成交供应商仍应按照上述要求积极配合采购人开展应急情况检验。

(五) 日常技术支撑服务

(1) 成交供应商应能提供食品安全快速检测服务。采购人需开展“快速检测”的, 成交供应商应提供必要的技术人员和快检设备以协助采购人开展快速检测服务, 保障餐饮食品安全。快检技术支撑所产生费用计入本项目统一结算。

(2) 成交供应商需在日常的食品快速检测工作、采购人食品抽样、检验人员的仪器使用上给予提供咨询、技术指导和培训服务。

(六) 所需抽样检验经费

(1) 包括购样费、检验费、邮寄费, 抽检工作完成后由采购人按发票(含购样费、检验费、邮寄费) 实际金额支付, 并包含在本项目的预算中; 抽检工作完成后由采购人按当次委托抽样检验合同支付(如因特殊情况, 成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时, 则按实际检验情况收取)。

(2) 如遇食品安全突发事件, 采购人需增加检验项目(该检验项目不在本次采购检验项目范围内)时, 所发生的检验费用由成交供应商按粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮 20%, 所检项目未在粤价[2002]170 号文中定价的, 按成交供应商报备物价局对外收费标准下浮 30%。

(七) 成交供应商的承检服务范围

1、所提供的检验服务。

单位: 万元

检测经费	承检类别	承检区域
58.6	餐饮环节食品安全抽检	大沙、黄埔、鱼珠、长洲、文冲街辖区餐饮单位及38家单位食堂（供餐1000人以上5000人以下）

2、所提供的其他技术服务。

(1) 成交供应商需为采购人的有关食品安全宣传活动提供咨询或协助采购人开展宣讲。

(2) 成交供应商需配合采购人开展新闻发布等应对媒体的相关工作。

(3) 成交供应商需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨，并提出合理化建议。

以上技术服务包含在报价中。

3、成交供应商和抽样人员不得在履行合同时开展其他与监督抽检无关的业务工作，成交供应商应加强对抽样人员管理、培训和廉政风险教育工作，不得接受企业的招待、吃请、礼品和现金，不得擅自向企业泄露抽样检验结果及其他有关情况，一旦发现有在抽样、检验等工作中有徇私舞弊行为的立即取消其合同，采购人可将后续合同交予第二成交候选人或其他具备相关检测资质的检测机构，检验费用由成交供应商支付。

(八) 支付方式

1、合同签订生效并收到成交供应商合法有效等额发票后5个工作日内支付合同金额的50%作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付，每季度检测结束经验收合格并经结算审核后，采购人在收到成交供应商申请后15个工作日内，付清当期合同款（如因特殊情况，成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时，则按实际检验情况支付）。

3、因采购人使用的是财政资金，采购人在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府采购支付部门审核和支付的时间），在约定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已履行付款义务，成交供应商不得以资金付款期限已过为由向采购人索赔或要求支付违约金。

(九) 其他

1、检验费报价不得高于粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》。

2、如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的，由成交供应商提供收费依据，并与广州市黄埔区市场监督管理局协商确定。

3、如不能检验的项目必须备注说明。

★4、成交供应商不得在未征求采购方同意前，将检验任务外包或分包给其他检测机构检验，一经发现，立即终止合同。特殊情况需要分包的，应分包给具有相应的资质能力的检验检测机构，提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表，并报采购人审核后，允许分包。

★5、成交供应商承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验，否则视为违约，立即终止合同，剩余的承检任务与金额平均分配给其他成交供应商。

★6、供应商必须如实提供投标所需证明材料，不得弄虚作假，一经发现，立即终止合同，并追究法律责任。

★7、如供应商下浮率报价高于 30%（不含）的，供应商需同时提交对其报价合理性的书面说明并提供相关证明材料。评审委员会将据此评审报价是否低于成本价。

附表1

序号	产品名称	检验项目
1	小麦粉及其制品	吊白块、铝、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、汞、无机砷、六六六、滴滴涕、滑石粉、硼砂(硼酸)
2	大米	铅、镉、汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、马拉硫磷、敌敌畏、吊白块、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、七氯、艾氏剂、狄氏剂
3	挂面	铝、二氧化硫残留量、吊白块、过氧化苯甲酰、硼砂(硼酸)、滑石粉
4	酱油	氨基酸态氮、铅、全氮、铵盐、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、总酸、总砷、亚硝酸盐
5	食用油	酸价、过氧化值、总砷、铅、浸出油溶剂残留量、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、塑化剂(DBP\DEHP)
6	食醋	总酸、游离矿酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜
7	白酒、啤酒、葡萄酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、甲醛(限啤酒)、二氧化硫残留量(限葡萄酒)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
8	鸡精、鸡粉	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、氯化物、总氮、其它氮、总砷、铅、日落黄、柠檬黄
9	味精	谷氨酸钠、氯化物(食用盐)、铁、总砷、铅、锌
10	调味酱及酱制品	食盐、氨基酸态氮、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、诱惑红、赤藓红、新红)、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)
11	蚝油	山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、无机砷、铅、镉、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、多氯联苯
12	辣椒酱、辣椒粉、辣椒油、火锅底料	罗丹明 B、苏丹红 I-IV、碱性橙 II、六六六、滴滴涕、敌敌畏

13	现制现售果蔬汁 饮料	二氧化硫残留量、铅、总砷、铜、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
14	淀粉制品	总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌（微生物指标仅适用于直接入口的即食淀粉类制品）、硼砂（硼酸）、铝
15	月饼	酸价、过氧化值、总砷、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）
16	粽子（包括速冻）	酸价、过氧化值、总砷、铅、铝、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、丙酸钙（钠）
17	汤圆、点心、饺子（包括速冻）	铅、砷、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、大肠菌群（生制品不做此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、糖精钠、甜蜜素、硼砂（硼酸）、吊白块（只检面皮）
18	鱼丸、肉丸（包括速冻）	铅、砷/无机砷、镉、汞/甲基汞（水产品检甲基汞）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、酸价、过氧化值、糖精钠、甜蜜素
19	散装熟食食品 （酱腌菜）	山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、铅、总砷、亚硝酸盐、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、食盐、总酸、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠埃希氏菌、
20	散装熟食食品 （熟肉制品）	亚硝酸盐、氯霉素、诱惑红、日落黄、柠檬黄、胭脂红；苋菜红、铅、无机砷、镉、总汞、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、山梨酸、苯甲酸、 β -受体激动剂（克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）、过氧化值、菌落总数、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
21	散装熟食食品 （面包，糕点）	山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、总砷、铅、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、酸价、

		过氧化值、黄曲霉毒素 B1、柠檬黄、日落黄、三聚氰胺、铝、丙酸钙（钠）、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、菌落总数
22	凉拌菜、沙拉等	山梨酸、苯甲酸、总砷、铅、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数
23	盒饭	大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯氏菌、菌落总数
24	猪肉、猪肝、牛肉、鸡肉等生肉	铅、无机砷、镉、总汞、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、四环素、金霉素、土霉素
25	海（淡）水鱼虾、贝类水产品	铅、无机砷、甲基汞、镉、组胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲醛、磺胺类（9 种）、孔雀石绿
26	刺身等生食海产品	大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、磺胺嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、恩诺沙星、环丙沙星、氧氟沙星、氯霉素、孔雀石绿
27	蔬菜	镉、铅、无机砷、汞、毒死蜱、五氯硝基苯、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲拌磷、杀螟硫磷、乐果、倍硫磷、马拉硫磷、六六六、滴滴涕、氯菊酯、苯醚甲环唑、除虫脲、多菌灵、氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、氯丹
28	水果	毒死蜱、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、敌敌畏、甲拌磷、杀螟硫磷、乐果、马拉硫磷、六六六、滴滴涕、氯菊酯、草甘膦、除虫脲、灭多威、多菌灵、联苯菊酯、氯氟氰菊酯、氯丹
29	非发酵豆制品	吊白块、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、山梨酸、苯甲酸、日落黄、柠檬黄、硼砂
30	餐饮具等食品包装材料	菌落总数、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌等
	餐馆用餐饮具、工用具（刀，砧料	

	板等)	
	塑料餐 饮具	蒸发残渣、重金属、脱色试验、高锰酸钾消耗量
	纸杯、食 品包装 纸、纸质 食品包 装盒、碗 和桶	荧光增白剂
31	学生乳(灭菌乳、 调制乳、巴氏杀 菌乳、发酵乳等)	硝酸盐、亚硝酸盐、铅、总砷、铬、汞、黄曲霉毒素 M1、沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸、苯 甲酸
32	蔬菜(快速检测)	倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、乐果、马拉硫 磷、辛硫磷、亚胺硫磷、乙酰甲胺磷
33	水果(快速检测)	倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、乐果、马拉硫 磷、辛硫磷、亚胺硫磷、乙酰甲胺磷
34	猪肉(快速检测)	肉类水分、瘦肉精(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)
35	鸡肉禽畜(快速 检测)	氟喹诺酮类抗生素、磺胺类抗生素
36	鱼类水产品(鲜) (快速检测)	氯霉素、孔雀石绿、呋喃西林、呋喃唑酮
37	虾类水产品(鲜) (快速检测)	氯霉素、呋喃西林、呋喃唑酮
38	水发水产品(快 速检测)	甲醛、工业碱
39	冰鲜水产品、冷 冻水产品(快速 检测)	甲醛

子包 4: 餐饮环节食品安全抽检 (区域二)

(一) 抽样工作的实施

1、抽检时间: 自合同签订之日起至 2021 年 12 月或结算金额累计达到合同暂定总价, 先到为准。(具体时间以所签订的合同约定时间为准)。

2、抽检地点: 在广州市黄埔区南岗、红山、穗东、云埔、永和街辖区餐饮单位及 36 家单位食堂(供餐 1000 人以上 5000 人以下)。不少于 371 批次。

3、抽检人员: 每次抽检成交供应商安排 2 名以上工作人员负责抽样。成交供应商派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。成交供应商确定抽样人员名单, 报采购人备案。抽样人员名单有调整的, 及时报告采购人。

4、交通工具: 成交供应商负责提供。

5、抽检频率: 每月根据广州市黄埔区市场监督管理局 2021 年对餐饮环节的食品等抽样检验工作计划进行。

6、抽检方案: 由成交供应商提供具体的项目实施方案, 经采购人审核通过后实施。

7、抽样办法: 由成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样。抽样不得预先通知被抽样单位, 不得由被抽样单位自行提供样品。确定抽样样品后, 填写《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验抽样单》。抽样样品一式 2 份, 分为检验样品和复检备份样品。检验样品和复检备份样品应以妥善的方式分别单独封样并加贴封条, 防止样品被擅自拆封、动用或调换。复检备份样品由承检机构保存。《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验抽样单》以及封条由成交供应商、被抽检人双方确认后签字或盖章。成交供应商对登记的样品资料的真实性负责。成交供应商应对抽样现场、样品封样前和封样后分别拍摄数码相片。

8、样品运输贮存: 成交供应商负责每次检验样品的抽取与运送贮存, 对有储藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品, 应当采取适当措施, 保证样品运送安全, 满足检验要求, 并妥善保管。

9、样品费用: 抽检所需检验用样品和复检备份样品, 由成交供应商向被抽检人购买, 支付购样费用, 并索取相关票证。

10、未能抽样处理: 因被抽检人停业、结业或无正当理由拒检等原因导致无法按要求进行抽样的, 抽样人员应收集有关材料并附上企业现场情况的相关照片, 填写《未抽到样品的情况表》报采购人。

(二) 检验工作的实施

1、检验依据:食品检验应当采用食品安全国家标准;没有国家标准的,应当采用行业标准、备案的食品安全地方标准;没有国家标准、行业标准和地方标准的,应当采用依法备案的企业标准作为对该企业食品抽检的判定依据;对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验能力要求:附表1中的检验项目为供应商必须能够承检的检验项目,供应商必须具有相应的资质能力,提供计量认证CMAF/CMA及完整的后附表。

3、检验项目:由采购人根据监管情况在附表中的项目中选取,在实施抽检前确定抽检实施方案下达至成交供应商。

4、检验时间:从抽样之日起15日内出具检验报告,应急检验原则上从抽样之日起3日内出具书面检验报告(满足标准方法规定检验时限的前提下),特殊情况的由成交供应商与采购人另行约定;在采购人与第三方同等的条件下,成交供应商应优先完成对采购人的测试任务。对于需要快速检验的蔬菜水果、猪肉等食用农产品,需现场检测,当天出具结果,第二天上午11点前报送结果。

5、成交供应商对其抽取的样品负责,检验结果反映对送检样品的真实评价。

6、成交供应商由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人和被检验人造成损失的,或者给社会带来不良影响的,成交供应商应当负责赔偿,并承担相应法律责任。

(三) 检验结果的处理

1、检验结论的出具:检验结果未发现所检项目不合格的,判定为产品本次抽查合格;检验结果发现所检项目不合格的,判定为产品本次抽查不合格;对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验报告的提供:成交供应商在样品中检出国家禁用农药兽药、卫生部公布《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》,致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的,以及产品特征指标异常的(如食用植物油脂肪酸组成、动物源性成分、蜂蜜中碳-4植物糖等)涉嫌掺杂掺假的项目,成交供应商须在1个工作日内填报《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全监督抽检A类不合格快速反应处置记录表》(以下简称《快速反应处置记录表》)并传真至采购人,并根据采购人要求立即将不合格检验报告原件(需有样品照片)一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》寄至采购人。涉及其他项目不合格的,成交供应商应定期(每月15、30日)将不合格检验报告原件(需有样品

照片)一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验情况通知书》寄至采购人。成交供应商应保存邮件详情单,以备查询。

3、检验结果的送达、告知:

(1) 寄(送)采购人:成交供应商应在每月15日前完成上月抽检数据汇总工作,并将上月抽检工作总结、各街、镇抽检情况小结、《抽检情况一览表》、快速检测工作单和监督抽检信息公布代拟稿发至采购人。

(2) 寄(送)采购人:成交供应商应在每月15日前将上月区域抽检情况小结、《抽检情况一览表》发至广州市黄埔区市场监督管理局抽检监测管理所。

(3) 寄(送)被抽检人:成交供应商应按照采购人下达抽样文件中指定的时限将《食品安全抽样检验合格结果通知书》和检验报告发至被抽检人。

(4) 提供电子数据:成交供应商检出不合格的,应在出具检验报告后立即将抽检样品抽样单扫描件、检验报告PDF版和《不合格情况一览表》发至采购人指定邮箱。

4、检验结果的评估:对检验结果判定为不合格的,成交供应商要对不合格项目进行原因及危害性分析评估,并出具分析评估报告,提出下一步检测意见和建议。

5、复检及异议:

(1) 被抽检的食品生产经营者和标称的食品生产者(以下称复检申请人)对检验结论、样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的,可以自收到检验结果之日起7个工作日内,向采购人出书面复检或异议申请。

(2) 采购人接受被抽检人关于对抽检程序、检验判定依据有异议的《异议申请书》后依法组织调查,成交供应商应按采购人要求在5个工作日内提交书面答复。

(3) 复检机构由复检申请人自行选择,复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的,视为认可检验结果。私自拆封、调换或者毁损备用样品的,视为放弃复检。

(4) 检验结果报告后,剩余样品或同批样品不进行微生物项目的复检。检出致病菌时,保留菌种一个月。

(5) 成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检费用由复检申请人先行垫付,复检结果表明合格的,复检费用由初检机构承担;复检结论表明不合格的,复检费用由复检申请人或单位承担。

(6) 经成交供应商、被抽检单位双方确认后,成交供应商负责按样品储运要求将备用样品寄送至复检机构。

6、涉及抽样的全部情况包括数据及结果, 成交供应商必须保密, 不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

7、为保证检验报告的顺利送达, 邮寄必须选择 EMS。

(四) 应急工作的实施

根据采购人需求, 在应急检验处理情况下, 由双方主要负责人(或授权有关人员)协商临时检验方案, 成交供应商应积极配合(在工作时间内 2 小时内到达现场, 在非工作时间内 2.5 小时内到达现场) 采购人开展应急情况检验, 成交供应商应在广州地区有常驻的售后服务人员和固定的售后服务场所, 同时, 视情况需要, 如采购人要对外发布有关食品等的安全信息, 或处理食品等的安全事宜时, 成交供应商必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起 3 日内由成交供应商书面报采购人(满足标准方法规定检验时限的前提下)。

如遇食品安全突发事件, 但采购人已支付完毕全部合同费用, 且未完成下一年度采购工作时, 成交供应商仍应按照上述要求积极配合采购人开展应急情况检验。

(五) 日常技术支撑服务

(1) 成交供应商应能提供食品安全快速检测服务。采购人需开展“快速检测”的, 成交供应商应提供必要的技术人员和快检设备以协助采购人开展快速检测服务, 保障餐饮食品安全。快检技术支撑所产生费用计入本项目统一结算。

(2) 成交供应商需在日常的食品快速检测工作、采购人食品抽样、检验人员的仪器使用上给予提供咨询、技术指导和培训服务。

(六) 所需抽样检验经费

(1) 包括购样费、检验费、邮寄费, 抽检工作完成后由采购人按发票(含购样费、检验费、邮寄费) 实际金额支付, 并包含在本项目的预算中; 抽检工作完成后由采购人按当次委托抽样检验合同支付(如因特殊情况, 成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时, 则按实际检验情况收取)。

(2) 如遇食品安全突发事件, 采购人需增加检验项目(该检验项目不在本次采购检验项目范围内) 时, 所发生的检验费用由成交供应商按粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮 20%, 所检项目未在粤价[2002]170 号文中定价的, 按成交供应商报备物价局对外收费标准下浮 30%。

(七) 成交供应商的承检服务范围

1、所提供的检验服务。

单位: 万元

检测经费	承检类别	承检区域
58.7	餐饮环节食品安全抽检	南岗、红山、穗东、云埔、永和街辖区餐饮单位及36家单位食堂（供餐1000人以上5000人以下）

2、所提供的其他技术服务。

(1) 成交供应商需为采购人的有关食品安全宣传活动提供咨询或协助采购人开展宣讲。

(2) 成交供应商需配合采购人开展新闻发布等应对媒体的相关工作。

(3) 成交供应商需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨，并提出合理化建议。

以上技术服务包含在报价中。

3、成交供应商和抽样人员不得在履行合同时开展其他与监督抽检无关的业务工作，成交供应商应加强对抽样人员管理、培训和廉政风险教育工作，不得接受企业的招待、吃请、礼品和现金，不得擅自向企业泄露抽样检验结果及其他有关情况，一旦发现有在抽样、检验等工作中有徇私舞弊行为的立即取消其合同，采购人可将后续合同交予第二成交候选人或其他具备相关检测资质的检测机构，检验费用由成交供应商支付。

(八) 支付方式

1、合同签订生效并收到成交供应商合法有效等额发票后5个工作日内支付合同金额的50%作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付，每季度检测结束经验收合格并经结算审核后，采购人在收到成交供应商申请后15个工作日内，付清当期合同款（如因特殊情况，成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时，则按实际检验情况支付）。

3、因采购人使用的是财政资金，采购人在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府采购支付部门审核和支付的时间），在约定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已履行付款义务，成交供应商不得以资金付款期限已过为由向采购人索赔或要求支付违约金。

(九) 其他

1、检验费报价不得高于粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》。

2、如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的，由成交供应商提供收费依据，并与广州市黄埔区市场监督管理局协商确定。

3、如不能检验的项目必须备注说明。

★4、成交供应商不得在未征求采购方同意前，将检验任务外包或分包给其他检测机构检验，一经发现，立即终止合同。特殊情况需要分包的，应分包给具有相应的资质能力的检验检测机构，提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表，并报采购人审核后，允许分包。

★5、成交供应商承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验，否则视为违约，立即终止合同，剩余的承检任务与金额平均分配给其他成交供应商。

★6、供应商必须如实提供投标所需证明材料，不得弄虚作假，一经发现，立即终止合同，并追究法律责任。

★7、如供应商下浮率报价高于 30%（不含）的，供应商需同时提交对其报价合理性的书面说明并提供相关证明材料。评审委员会将据此评审报价是否低于成本价。

附表1

序号	产品名称	检验项目
1	小麦粉及其制品	吊白块、铝、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、汞、无机砷、六六六、滴滴涕、滑石粉、硼砂(硼酸)
2	大米	铅、镉、汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、马拉硫磷、敌敌畏、吊白块、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、七氯、艾氏剂、狄氏剂
3	挂面	铝、二氧化硫残留量、吊白块、过氧化苯甲酰、硼砂(硼酸)、滑石粉
4	酱油	氨基酸态氮、铅、全氮、铵盐、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、总酸、总砷、亚硝酸盐
5	食用油	酸价、过氧化值、总砷、铅、浸出油溶剂残留量、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、塑化剂(DBP\DEHP)
6	食醋	总酸、游离矿酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜
7	白酒、啤酒、葡萄酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、甲醛(限啤酒)、二氧化硫残留量(限葡萄酒)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
8	鸡精、鸡粉	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、氯化物、总氮、其它氮、总砷、铅、日落黄、柠檬黄
9	味精	谷氨酸钠、氯化物(食用盐)、铁、总砷、铅、锌
10	调味酱及酱制品	食盐、氨基酸态氮、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、诱惑红、赤藓红、新红)、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)
11	蚝油	山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、无机砷、铅、镉、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、多氯联苯
12	辣椒酱、辣椒粉、辣椒油、火锅底料	罗丹明 B、苏丹红 I-IV、碱性橙 II、六六六、滴滴涕、敌敌畏

13	现制现售果蔬汁 饮料	二氧化硫残留量、铅、总砷、铜、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
14	淀粉制品	总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌（微生物指标仅适用于直接入口的即食淀粉类制品）、硼砂（硼酸）、铝
15	月饼	酸价、过氧化值、总砷、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）
16	粽子（包括速冻）	酸价、过氧化值、总砷、铅、铝、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、丙酸钙（钠）
17	汤圆、点心、饺子（包括速冻）	铅、砷、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、大肠菌群（生制品不做此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、糖精钠、甜蜜素、硼砂（硼酸）、吊白块（只检面皮）
18	鱼丸、肉丸（包括速冻）	铅、砷/无机砷、镉、汞/甲基汞（水产品检甲基汞）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、酸价、过氧化值、糖精钠、甜蜜素
19	散装熟食食品 （酱腌菜）	山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、铅、总砷、亚硝酸盐、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、食盐、总酸、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠埃希氏菌、
20	散装熟食食品 （熟肉制品）	亚硝酸盐、氯霉素、诱惑红、日落黄、柠檬黄、胭脂红；苋菜红、铅、无机砷、镉、总汞、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、山梨酸、苯甲酸、 β -受体激动剂（克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）、过氧化值、菌落总数、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
21	散装熟食食品 （面包，糕点）	山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、总砷、铅、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、酸价、

		过氧化值、黄曲霉毒素 B1、柠檬黄、日落黄、三聚氰胺、铝、丙酸钙（钠）、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、菌落总数
22	凉拌菜、沙拉等	山梨酸、苯甲酸、总砷、铅、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数
23	盒饭	大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯氏菌、菌落总数
24	猪肉、猪肝、牛肉、鸡肉等生肉	铅、无机砷、镉、总汞、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、四环素、金霉素、土霉素
25	海（淡）水鱼虾、贝类水产品	铅、无机砷、甲基汞、镉、组胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲醛、磺胺类（9 种）、孔雀石绿
26	刺身等生食海产品	大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、磺胺嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、恩诺沙星、环丙沙星、氧氟沙星、氯霉素、孔雀石绿
27	蔬菜	镉、铅、无机砷、汞、毒死蜱、五氯硝基苯、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲拌磷、杀螟硫磷、乐果、倍硫磷、马拉硫磷、六六六、滴滴涕、氯菊酯、苯醚甲环唑、除虫脲、多菌灵、氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、氯丹
28	水果	毒死蜱、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、敌敌畏、甲拌磷、杀螟硫磷、乐果、马拉硫磷、六六六、滴滴涕、氯菊酯、草甘膦、除虫脲、灭多威、多菌灵、联苯菊酯、氯氟氰菊酯、氯丹
29	非发酵豆制品	吊白块、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、山梨酸、苯甲酸、日落黄、柠檬黄、硼砂
30	餐饮具等食品包装材料	餐饮具、餐饮具、工用具（刀，砧
	料	菌落总数、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌等

	板等)	
	塑料餐 饮具	蒸发残渣、重金属、脱色试验、高锰酸钾消耗量
	纸杯、食 品包装 纸、纸质 食品包 装盒、碗 和桶	荧光增白剂
31	学生乳(灭菌乳、 调制乳、巴氏杀 菌乳、发酵乳等)	硝酸盐、亚硝酸盐、铅、总砷、铬、汞、黄曲霉毒素 M1、沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸、苯 甲酸
32	蔬菜(快速检测)	倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、乐果、马拉硫 磷、辛硫磷、亚胺硫磷、乙酰甲胺磷
33	水果(快速检测)	倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、乐果、马拉硫 磷、辛硫磷、亚胺硫磷、乙酰甲胺磷
34	猪肉(快速检测)	肉类水分、瘦肉精(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)
35	鸡肉禽畜(快速 检测)	氟喹诺酮类抗生素、磺胺类抗生素
36	鱼类水产品(鲜) (快速检测)	氯霉素、孔雀石绿、呋喃西林、呋喃唑酮
37	虾类水产品(鲜) (快速检测)	氯霉素、呋喃西林、呋喃唑酮
38	水发水产品(快 速检测)	甲醛、工业碱
39	冰鲜水产品、冷 冻水产品(快速 检测)	甲醛

子包 5: 餐饮环节食品安全抽检（区域三）

（一）抽样工作的实施

1、抽检时间：自合同签订之日起至 2021 年 12 月或结算金额累计达到合同暂定总价，先到为准。（具体时间以所签订的合同约定时间为准）。

2、抽检地点：在广州市黄埔区夏港、萝岗、长岭、联和、九佛、龙湖街辖区餐饮单位及新龙镇及 26 家单位食堂（供餐 1000 人以上 5000 人以下）。不少于 371 批次。

3、抽检人员：每次抽检成交供应商安排 2 名以上工作人员负责抽样。成交供应商派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。成交供应商确定抽样人员名单，报采购人备案。抽样人员名单有调整的，及时报告采购人。

4、交通工具：成交供应商负责提供。

5、抽检频率：每月根据广州市黄埔区市场监督管理局 2021 年对餐饮环节的食品等抽样检验工作计划进行。

6、抽检方案：由成交供应商提供具体的项目实施方案，经采购人审核通过后实施。

7、抽样办法：由成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样。抽样不得预先通知被抽样单位，不得由被抽样单位自行提供样品。确定抽样样品后，填写《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验抽样单》。抽样样品一式 2 份，分为检验样品和复检备份样品。检验样品和复检备份样品应以妥善的方式分别单独封样并加贴封条，防止样品被擅自拆封、动用或调换。复检备份样品由承检机构保存。《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验抽样单》以及封条由成交供应商、被抽检人双方确认后签字或盖章。成交供应商对登记的样品资料的真实性负责。成交供应商应对抽样现场、样品封样前和封样后分别拍摄数码相片。

8、样品运输贮存：成交供应商负责每次检验样品的抽取与运送贮存，对有储藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品，应当采取适当措施，保证样品运送安全，满足检验要求，并妥善保管。

9、样品费用：抽检所需检验用样品和复检备份样品，由成交供应商向被抽检人购买，支付购样费用，并索取相关票证。

10、未能抽样处理：因被抽检人停业、结业或无正当理由拒检等原因导致无法按要求进行抽样的，抽样人员应收集有关材料并附上企业现场情况的相关照片，填写《未抽到样品的情况表》报采购人。

（二）检验工作的实施

1、检验依据：食品检验应当采用食品安全国家标准；没有国家标准的，应当采用行业标准、备案的食品安全地方标准；没有国家标准、行业标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对

该企业食品抽检的判定依据；对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验能力要求：附表 1 中的检验项目为供应商必须能够承检的检验项目，供应商必须具有相应的资质能力，提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表。

3、检验项目：由采购人根据监管情况在附表中的项目中选取，在实施抽检前确定抽检实施方案下达至成交供应商。

4、检验时间：从抽样之日起 15 日内出具检验报告，应急检验原则上从抽样之日起 3 日内出具书面检验报告（满足标准方法规定检验时限的前提下），特殊情况的由成交供应商与采购人另行约定；在采购人与第三方同等的条件下，成交供应商应优先完成对采购人的测试任务。对于需要快速检验的蔬菜水果、猪肉等食用农产品，需现场检测，当天出具结果，第二天上午 11 点前报送结果。

5、成交供应商对其抽取的样品负责，检验结果反映对送检样品的真实评价。

6、成交供应商由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人和被检验人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，成交供应商应当负责赔偿，并承担相应法律责任。

（三）检验结果的处理

1、检验结论的出具：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查不合格；对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验报告的提供：成交供应商在样品中检出国家禁用农药兽药、卫生部公布《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》，致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的，以及产品特征指标异常的（如食用植物油脂肪酸组成、动物源性成分、蜂蜜中碳-4 植物糖等）涉嫌掺杂掺假的项目，成交供应商须在 1 个工作日内填报《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全监督抽检 A 类不合格快速反应处置记录表》（以下简称《快速反应处置记录表》）并传真至采购人，并根据采购人要求立即将不合格检验报告原件（需有样品照片）一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》寄至采购人。涉及其他项目不合格的，成交供应商应定期（每月 15、30 日）将不合格检验报告原件（需有样品照片）一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验情况通知书》寄至采购人。成交供应商应保存邮件详情单，以备查询。

3、检验结果的送达、告知：

（1）寄（送）采购人：成交供应商应在每月 15 日前完成上月抽检数据汇总工作，并将上月抽检工

作总结、各街、镇抽检情况小结、《抽检情况一览表》、快速检测工作单和监督抽检信息公布代拟稿发至采购人。

(2) 寄（送）采购人：成交供应商应在每月 15 日前将上月区域抽检情况小结、《抽检情况一览表》发至广州市黄埔区市场监督管理局抽检监测管理所。

(3) 寄（送）被抽检人：成交供应商应按照采购人下达抽样文件中指定的时限将《食品安全抽样检验合格结果通知书》和检验报告发至被抽检人。

(4) 提供电子数据：成交供应商检出不合格的，应在出具检验报告后立即将抽检样品抽样单扫描件、检验报告 PDF 版和《不合格情况一览表》发至采购人指定邮箱。

4、检验结果的评估：对检验结果判定为不合格的，成交供应商要对不合格项目进行原因及危害性分析评估，并出具分析评估报告，提出下一步检测意见和建议。

5、复检及异议：

(1) 被抽检的食品生产经营者和标称的食品生产者（以下称复检申请人）对检验结论、样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，可以自收到检验结果之日起 7 个工作日内，向采购人出书面复检或异议申请。

(2) 采购人接受被抽检人关于对抽检程序、检验判定依据有异议的《异议申请书》后依法组织调查，成交供应商应按采购人要求在 5 个工作日内提交书面答复。

(3) 复检机构由复检申请人自行选择，复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的，视为认可检验结果。私自拆封、调换或者毁损备用样品的，视为放弃复检。

(4) 检验结果报告后，剩余样品或同批样品不进行微生物项目的复检。检出致病菌时，保留菌种一个月。

(5) 成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检费用由复检申请人先行垫付，复检结果表明合格的，复检费用由初检机构承担；复检结论表明不合格的，复检费用由复检申请人或单位承担。

(6) 经成交供应商、被抽检单位双方确认后，成交供应商负责按样品储运要求将备用样品寄送至复检机构。

6、涉及抽样的全部情况包括数据及结果，成交供应商必须保密，不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

7、为保证检验报告的顺利送达，邮寄必须选择 EMS。

(四) 应急工作的实施

根据采购人需求，在应急检验处理情况下，由双方主要负责人（或授权有关人员）协商临时检验

方案，成交供应商应积极配合（在工作时间内 2 小时内到达现场，在非工作时间内 2.5 小时内到达现场）采购人开展应急情况检验，成交供应商应在广州地区有常驻的售后服务人员和固定的售后服务场所，同时，视情况需要，如采购人要对外发布有关食品等的安全信息，或处理食品等的安全事宜时，成交供应商必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起 3 日内由成交供应商书面报采购人（满足标准方法规定检验时限的前提下）。

如遇食品安全突发事件，但采购人已支付完毕全部合同费用，且未完成下一年度采购工作时，成交供应商仍应按照上述要求积极配合采购人开展应急情况检验。

（五）日常技术支撑服务

（1）成交供应商应能提供食品安全快速检测服务。采购人需开展“快速检测”的，成交供应商应提供必要的技术人员和快检设备以协助采购人开展快速检测服务，保障餐饮食品安全。快检技术支撑所产生费用计入本项目统一结算。

（2）成交供应商需在日常的食品快速检测工作、采购人食品抽样、检验人员的仪器使用上给予提供咨询、技术指导 and 培训服务。

（六）所需抽样检验经费

（1）包括购样费、检验费、邮寄费，抽检工作完成后由采购人按发票（含购样费、检验费、邮寄费）实际金额支付，并包含在本项目的预算中；抽检工作完成后由采购人按当次委托抽样检验合同支付（如因特殊情况，成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时，则按实际检验情况收取）。

（2）如遇食品安全突发事件，采购人需增加检验项目（该检验项目不在本次采购检验项目范围内）时，所发生的检验费用由成交供应商按粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮 20%，所检项目未在粤价[2002]170 号文中定价的，按成交供应商报备物价局对外收费标准下浮 30%。

（七）成交供应商的承检服务范围

1、所提供的检验服务。

单位：万元

检测经费	承检类别	承检区域
58.7	餐饮环节食品安全抽检	夏港、萝岗、长岭、联和、九佛、龙湖街辖区餐饮单位及新龙镇及26家单位食堂（供餐1000人以上5000人以下）。

2、所提供的其他技术服务。

（1）成交供应商需为采购人的有关食品安全宣传活动提供咨询或协助采购人开展宣讲。

（2）成交供应商需配合采购人开展新闻发布等应对媒体的相关工作。

(3) 成交供应商需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨，并提出合理化建议。

以上技术服务包含在报价中。

3、成交供应商和抽样人员不得在履行合同时开展其他与监督抽检无关的业务工作，成交供应商应加强对抽样人员管理、培训和廉政风险教育工作，不得接受企业的招待、吃请、礼品和现金，不得擅自向企业泄露抽样检验结果及其他有关情况，一旦发现有在抽样、检验等工作中有徇私舞弊行为的立即取消其合同，采购人可将后续合同交予第二成交候选人或其他具备相关检测资质的检测机构，检验费用由成交供应商支付。

(八) 支付方式

1、合同签订生效并收到成交供应商合法有效等额发票后后 5 个工作日内支付合同金额的 50%作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付，每季度检测结束经验收合格并经结算审核后，采购人在收到成交供应商申请后 15 个工作日内，付清当期合同款（如因特殊情况，成交供应商未能完成当次安排的抽检任务时，则按实际检验情况支付）。

3、因采购人使用的是财政资金，采购人在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府采购支付部门审核和支付的时间），在约定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已履行付款义务，成交供应商不得以资金付款期限已过为由向采购人索赔或要求支付违约金。

(九) 其他

1、检验费报价不得高于粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》。

2、如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的，由成交供应商提供收费依据，并与广州市黄埔区市场监督管理局协商确定。

3、如不能检验的项目必须备注说明。

★4、成交供应商不得在未征求采购方同意前，将检验任务外包或分包给其他检测机构检验，一经发现，立即终止合同。特殊情况需要分包的，应分包给具有相应的资质能力的检验监测机构，提供计量认证 CMAF/CMA 及完整的后附表，并报采购人审核后，允许分包。

★5、成交供应商承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验，否则视为违约，立即终止合同，剩余的承检任务与金额平均分配给其他成交供应商。

★6、供应商必须如实提供投标所需证明材料，不得弄虚作假，一经发现，立即终止合同，并追究法律责任。

★7、如供应商下浮率报价高于 30%（不含）的，供应商需同时提交对其报价合理性的书面说明并

提供相关证明材料。评审委员会将据此评审报价是否低于成本价。

附表 1

序号	产品名称	检验项目
1	小麦粉及其制品	吊白块、铝、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、汞、无机砷、六六六、滴滴涕、滑石粉、硼砂(硼酸)
2	大米	铅、镉、汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、马拉硫磷、敌敌畏、吊白块、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、七氯、艾氏剂、狄氏剂
3	挂面	铝、二氧化硫残留量、吊白块、过氧化苯甲酰、硼砂(硼酸)、滑石粉
4	酱油	氨基酸态氮、铅、全氮、铵盐、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、总酸、总砷、亚硝酸盐
5	食用油	酸价、过氧化值、总砷、铅、浸出油溶剂残留量、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、塑化剂(DBP\DEHP)
6	食醋	总酸、游离矿酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜
7	白酒、啤酒、葡萄酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、甲醛(限啤酒)、二氧化硫残留量(限葡萄酒)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
8	鸡精、鸡粉	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、氯化物、总氮、其它氮、总砷、铅、日落黄、柠檬黄
9	味精	谷氨酸钠、氯化物(食用盐)、铁、总砷、铅、锌
10	调味酱及酱制品	食盐、氨基酸态氮、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、诱惑红、赤藓红、新红)、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)
11	蚝油	山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、无机砷、铅、镉、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、多氯联苯
12	辣椒酱、辣椒粉、辣椒油、火锅底料	罗丹明 B、苏丹红 I-IV、碱性橙 II、六六六、滴滴涕、敌敌畏
13	现制现售果蔬汁	二氧化硫残留量、铅、总砷、铜、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、柠檬黄、日落

	饮料	黄、胭脂红、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
14	淀粉制品	总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌（微生物指标仅适用于直接入口的即食淀粉类制品）、硼砂（硼酸）、铝
15	月饼	酸价、过氧化值、总砷、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）
16	粽子（包括速冻）	酸价、过氧化值、总砷、铅、铝、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、丙酸钙（钠）
17	汤圆、点心、饺子（包括速冻）	铅、砷、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、大肠菌群（生制品不做此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、糖精钠、甜蜜素、硼砂（硼酸）、吊白块（只检面皮）
18	鱼丸、肉丸（包括速冻）	铅、砷/无机砷、镉、汞/甲基汞（水产品检甲基汞）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、酸价、过氧化值、糖精钠、甜蜜素
19	散装熟食食品（酱腌菜）	山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、铅、总砷、亚硝酸盐、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、食盐、总酸、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠埃希氏菌、
20	散装熟食食品（熟肉制品）	亚硝酸盐、氯霉素、诱惑红、日落黄、柠檬黄、胭脂红；苋菜红、铅、无机砷、镉、总汞、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、山梨酸、苯甲酸、 β -受体激动剂（克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）、过氧化值、菌落总数、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯氏菌
21	散装熟食食品（面包，糕点）	山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、总砷、铅、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、柠檬黄、日落黄、三聚氰胺、铝、丙酸钙（钠）、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、菌落总数
22	凉拌菜、沙拉等	山梨酸、苯甲酸、总砷、铅、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄

			球菌、菌落总数
23	盒饭		大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯氏菌、菌落总数
24	猪肉、猪肝、牛肉、鸡肉等生肉		铅、无机砷、镉、总汞、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、四环素、金霉素、土霉素
25	海（淡）水鱼虾、贝类水产品		铅、无机砷、甲基汞、镉、组胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲醛、磺胺类（9种）、孔雀石绿
26	刺身等生食海产品		大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、磺胺嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、恩诺沙星、环丙沙星、氧氟沙星、氯霉素、孔雀石绿
27	蔬菜		镉、铅、无机砷、汞、毒死蜱、五氯硝基苯、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲拌磷、杀螟硫磷、乐果、倍硫磷、马拉硫磷、六六六、滴滴涕、氯菊酯、苯醚甲环唑、除虫脲、多菌灵、氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、氯丹
28	水果		毒死蜱、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、敌敌畏、甲拌磷、杀螟硫磷、乐果、马拉硫磷、六六六、滴滴涕、氯菊酯、草甘膦、除虫脲、灭多威、多菌灵、联苯菊酯、氯氟氰菊酯、氯丹
29	非发酵豆制品		吊白块、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、山梨酸、苯甲酸、日落黄、柠檬黄、硼砂
30	餐饮具等食品包装材料	餐馆用餐饮具、工用具（刀，砧板等）	菌落总数、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌等
		塑料餐饮具	蒸发残渣、重金属、脱色试验、高锰酸钾消耗量
		纸杯、食品包装纸、纸质	荧光增白剂

		食品包 装盒、碗 和桶	
31	学生乳（灭菌乳、 调制乳、巴氏杀菌 乳、发酵乳等）		硝酸盐、亚硝酸盐、铅、总砷、铬、汞、黄曲霉毒素 M1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸、苯甲酸
32	蔬菜（快速检测）		倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、乐果、马拉硫磷、辛硫磷、亚胺硫磷、乙酰甲胺磷
33	水果（快速检测）		倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、乐果、马拉硫磷、辛硫磷、亚胺硫磷、乙酰甲胺磷
34	猪肉（快速检测）		肉类水分、瘦肉精（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）
35	鸡肉畜禽（快速检测）		氟喹诺酮类抗生素、磺胺类抗生素
36	鱼类水产品（鲜） （快速检测）		氯霉素、孔雀石绿、呋喃西林、呋喃唑酮
37	虾类水产品（鲜） （快速检测）		氯霉素、呋喃西林、呋喃唑酮
38	水发水产品（快速检测）		甲醛、工业碱
39	冰鲜水产品、冷冻 水产品（快速检测）		甲醛

第四章 合同文本

（《采购人需求》中另有规定的，以采购人需求为准）

注：本合同条款仅供参考，甲乙双方可根据实际情况进行补充。

广州市政府采购合同书

（服务类）

项目编号：

项目名称：

（注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订，但不得偏离实质性条款。）

合同文本

合同通用条款

合同编号：

项目编号：

甲方(委托单位)：

电话：

传真：

住所：

乙方(承检机构)：

电话：

传真：

住所：

签订时间： 年 月

签订地点：广州市

根据广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验服务项目（项目编号：GZQS2020FC12031）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国合同法》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，双方一致同意签订本合同如下。

一、服务内容

负责承检_____

二、价格

（一）合同总价：_____万元。（以黄埔区财政局对甲方预算批复数为准）

（二）总价包括了_____等食品抽检的全部费用（总费用包括购样费、检验费、邮寄费，除上述费用外，甲方不再支付其他任何费用）。

（三）本单项检测项目的合同价格为固定不变含税价。

三、服务内容的实施

（一）抽样工作的实施

1. 抽检时间：自合同签订之日起至2021年12月或结算金额累计达到合同暂定总价，先到为准。

2. 抽检对象：黄埔区内的_____单位。

3. 抽样单位：甲方依法委托乙方实施抽样。市场监管部门根据工作需要可以派员抽样或者监督乙方的抽样。

4. 抽检人员：

（1）乙方应有充足的抽样和检验人员，以满足甲方日常抽检和应急抽检、加严抽检、执法抽检等需求。

（2）抽样和检验要分离。即对某一食品的抽检，乙方派出的抽样人员与检验人员不得为同一人。

（3）乙方应于合同签订后____个工作日内确定抽样人员名单，报甲方备案。

5. 交通工具：乙方负责提供。

6. 抽检任务（根据用户需求制定）

7. 抽检方案：由乙方协助甲方制定具体的项目实施方案。

8. 抽样前准备工作、抽取样品、样品运输、抽样纪律等程序：乙方按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品药品监管总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范的通知》等政策法规制定具体要求执行。

9. 样品购买、保存和处理：

（1）抽检所需检验用样品和复检备用样品，全部由乙方向被抽检单位购买，并支付购样费用，索取相关票证。

（2）乙方依照法律法规要求对样品进行保存。对于保存期满的复检备份样品，由乙方采用合法合理方式进行处理，处理方案报告甲方，并接受甲方监督。

（3）未能抽样处理：因企业转产、停产等原因导致无法按要求进行抽样的，抽样人员应收集有关材料并附上企业现场情况的相关照片，填写《未抽到样品的情况表》报甲方确认。

（二）检验工作的实施

1、检验依据：食品检验应当采用食品安全国家标准；没有国家标准的，应当采用备案的食品安全地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对该企业食品抽检的判定

依据。若被检产品明示标准和质量要求高于上述标准要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验项目：（详见附表，甲方可根据实际工作需要制定抽检品种及检验项目）。乙方必须具有相应的资质能力，提供计量认证CMAF或CMA（需包含食品）及完整的后附表。

3、检验时间：从抽样之日起15个工作日内出具检验报告，特殊情况的由乙方与甲方另行约定；在甲方与第三方同等的条件下，乙方应优先完成对甲方的测试任务。

4、乙方对其抽取的样品负责，对出具的检验报告的真实性和准确性负责。乙方应采取加标回收试验、双人比对试验、不同设备同时检测或不同实验室间比对试验等方式确保数据的准确性。

5、乙方由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，乙方应当负责赔偿，并承担相应法律责任。

（三）技术服务工作的实施。乙方根据甲方的工作需求，提供以下其他技术服务：

（1）乙方需为甲方的有关食品安全宣传活动提供咨询或协助甲方开展宣讲。

（2）乙方需配合甲方开展新闻发布等应对媒体的相关工作。

（3）乙方需派专家或技术人员配合甲方参加相关食品安全事件的座谈、研讨，并提出合理化建议。

四、检验结果的处理

1、检验结论的出具：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查不合格；对暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

2、检验报告的提供：乙方在样品中检出国家禁用农药兽药、卫生部公布《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》，致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的，以及产品特征指标异常的（如食用植物油脂肪酸组成、动物源性成分、蜂蜜中碳-4植物糖等），乙方须在1个工作日内填报《广州市黄埔区食品药品监督管理局食品安全监督抽检A类不合格快速反应处置记录表》（以下简称《快速反应处置记录表》）并传真至甲方，并根据甲方要求立即将不合格检验报告原件（需有样品照片）一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》寄至甲方。涉及其他项目不合格的乙方应定期（每月15、30日）将不合格检验报告原件（需有样品照片）一式三份和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验不合格结果通知书》和《广州市黄埔区市场监督管理局食品安全抽样检验情况通知书》寄至甲方，乙方应保存邮件详情单，以备查询。乙方每月定期将合格检验报告PDF版发至甲方指定邮箱。

3、检验任务工作总结的送达、告知：

(1) 乙方应在每月 15 日前将上月区域抽检情况小结、《抽检情况一览表》发至甲方指定邮箱，并将检测结果录入指定电子监管系统。

(2) 乙方应按照甲方下达抽样文件中指定的时限将《食品安全抽样检验合格结果通知书》发至被抽检企业。

(3) 乙方检出不合格的，应在出具检验报告后立即将抽检样品抽样单扫描件、检验报告 PDF 版和《不合格情况一览表》发至甲方指定邮箱。在广州市食品生产企业检验检测数据分析平台提供数据接口后应将本次抽检的所有样品（含合格和不合格）的抽样单扫描件、检验报告 PDF 版和所有项目检测数据按照甲方要求导入或录入平台。具体寄送材料详见《承检机构寄送材料清单表》。

(4) 乙方应通过送达回执、快递查询等方式确认相关单位收到监督抽检检验报告，保存邮件详情单，并做好记录备查。甲方根据工作需要修改寄送材料要求的，乙方应予执行。

五、应急工作的实施

根据甲方需求，在应急检验处理情况下，由双方主要负责人（或授权有关人员）协商临时检验方案，乙方应积极配合（在工作时间内 2 小时内到达现场，在非工作时间内 2.5 小时内到达现场）甲方开展应急情况检验，乙方应在广州地区有常驻的售后服务人员和固定的售后服务场所，同时，视情况需要，如甲方要对外发布有关食品等的安全信息，或处理食品等的安全事宜时，乙方必须提供食品等专家予以支持。应急检验结果原则上从抽样之日起 3 日内由乙方书面报甲方（满足标准方法规定检验时限的前提下）。

如遇食品安全突发事件，但甲方已支付完毕全部合同费用，且未完成下一年度采购工作时，乙方仍应按照上述要求积极配合甲方开展应急情况检验。

六、所需抽检经费

1、本项目预算中的费用包括购样费、检验费、检验报告邮寄费，抽检工作完成后由甲方按发票（含购样费、检验费、邮寄费）实际金额支付，并包含在本项目的预算中；实际单项检验费用=粤价[2002]170 号文规定的单项检验费用×（1-中标下浮率），抽检工作完成后由甲方按当次委托抽样检验合同支付（如因特殊情况，乙方未能完成当次安排的抽检任务时，则按实际检验情况收取）。

2、甲方需增加检验项目（该检验项目不在本次采购检验项目范围内）时，所发生的检验费用由乙方按粤价[2002]170 号《广东省产品质量监督检验收费标准》下浮 20%，所检项目未在粤价[2002]170 号文中定价的，按乙方报备物价局对外收费标准下浮 30%收取，费用不在本合同内的，另行支付；以上规定不能确定计价的，由双方协商确定。

七、支付方式

1、合同签订生效并收到成交供应商合法有效等额发票后后 5 个工作日内支付合同金额的 50%作为预付款。

2、其余检测费用按季度支付，每季度检测结束经验收合格并经结算审核后，甲方在收到乙方申请后 15 个工作日内，付清当期合同款（如因特殊情况，乙方未能完成当次安排的抽检任务时，则按实际检验情况支付）。

3、因甲方使用的是财政资金，甲方在前款约定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府采购支付部门审核和支付的时间），在约定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已履行付款义务，乙方不得以资金付款期限已过后为由向甲方索赔或要求支付违约金。

八、应急行动和售后服务

（一）甲方需要实施应急、执法等抽检时，乙方及时协助甲方制定抽检方案。并且，乙方能够同时派出不少于__个抽样组（每组__人或以上），快速出动配合甲方进行抽检，从接到甲方指令起，2 小时内到达现场。每个组有配备齐全相关抽样设施（抽样车辆、车载冰箱、抽样工具等）。

（二）乙方应在广州地区有固定的售后服务场所和常驻售后服务人员。

（三）视甲方请求，乙方在甲方对外发布有关食品安全信息或处理食品安全事宜时，必须提供相应食品安全专家予以支持。

（四）在符合我国检验时限规定的前提下，乙方根据甲方要求出具应急抽检结果报告。

（五）如遇食品安全突发事件，但甲方已支付完毕全部合同费用，乙方仍应按照上述要求积极配合甲方开展应急检验，相关费用由甲方另行支付。

九、合同转让

未经甲方书面同意，乙方不得擅自将本合同或本合同的一部分委托转让，或让第三方从事本项目评估报告工作的全部或其中一部分。

十、保证、保护

（一）乙方遵守职业道德，检验绝不弄虚作假，乙方对抽样的规范性、检验结果的真实性负责。由于乙方问题造成抽样错误、检验错误的，乙方自行承担购样费、检验费、邮寄费等抽检费用。由于虚假、错误检验数据和结论而给甲方或被检验人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，乙方应当负责赔偿，并承担相应法律责任。

乙方存在上述违法违规情形的，甲方有权通知后立即解除本合同，乙方应将该部分相应的抽检费用退还给甲方，并按本合同总额的 20%向甲方支付违约金。

（二）涉及抽样的全部情况包括数据及结果，乙方必须保密，不得向除甲方外的任何单位与个人透露情况。

十一、事故责任、保险

乙方应与其雇佣人员签订劳动合同，建立劳动关系。乙方人员的安全事故责任、劳动用工责任等全部由乙方负责，与甲方无关。在本项目执行期间，乙方应为乙方雇用的任何人员的伤亡所导致的损失和索赔投保，甲方不为乙方所雇佣的人员承担任何责任。由于乙方的原因造成甲方损失的，乙方应予以赔偿。

十二、合同的终止与解除

(一)如乙方在本合同约定期限内未完成部分或全部本合同约定的工作或违反本合同其他义务的，甲方有权要求乙方限期采取补救措施或整改，逾期未整改完毕的甲方有权解除全部或部分合同。如甲方选择继续履行合同，乙方应继续履行合同，直到完成所有工作并经甲方验收合格为止。甲方也有权直接通知乙方立即解除本合同。

(二)乙方人员在抽样、检验等工作中有徇私舞弊行为。

(三)乙方承检的检验任务并非由其投标文件中载明的实验室负责检验。

(四)发现乙方提供的投标所需证明材料，存在弄虚作假的情形。

(五)乙方擅自将本合同转让他人承办，甲方有权解除本合同。

十三、违约责任

(一)乙方在项目执行过程中，如检测报告不完善、不及时或不合理的，或未能通过验收的，甲方有权拒绝该检测报告，乙方向甲方支付本合同总金额 10%的违约金；

(二)甲方无正当理由拒绝该检测报告，拒付合同款的，甲方向乙方偿付本合同总金额 10%的违约金。

(三)如乙方逾期完成合同约定的工作，每逾期一日，向甲方支付本合同总金额万分之五的违约金。

(四)如甲方逾期支付款项，每逾期一日，向乙方支付应付未付款项万分之五的违约金。

(五)如因乙方违约造成合同不能履行或甲方解除合同的，乙方应承担违约责任，并向甲方支付本合同总金额 20%的违约金和赔偿甲方因此而造成的损失。

(六)如因乙方违约而甲方要求继续履行合同的，乙方应继续履行合同，因违约而造成甲方损失的，乙方要承担赔偿责任。

十四、争议的解决

凡与本合同有关而引起的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如经协商后仍不能达成协议时，任何一方可向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁解决。

十五、税费

(一) 中国政府根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均应由甲方负担。

(二) 中国政府根据现行的税法规定对乙方或其雇员征收的与本合同有关的一切税费均应由乙方负担。

十六、合同生效

本合同由双方授权代表签字并双方盖章后生效，生效日以最后一方签字日为准。

十七、其它

(一) 根据甲方的工作需求，乙方应当派驻联络员到甲方处，集中开展抽检相关工作。

(二) 未经甲方同意，乙方不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验，否则视为违约，甲方可以解除合同，不再支付剩余检验费用，剩余的承检任务由甲方另行委托第三方履行，乙方应当无条件配合移交相应工作及相关材料。

(三) 乙方发生事业单位改革或者公司合并、分立等情况，不能以原机构名义履行合同的，拟继续履约的检验机构应及时以书面方式报告甲方、提供相关证明材料，经甲方审查并报有关部门同意后方可继续履约。

(四) 根据工作需要，甲方对乙方的承检任务及经费可以适当调整，乙方应该同意。

(五) 甲方将在抽检开始前制定具体的要求，乙方应遵守执行；当政策法规发生调整或者工作形势发生变更，甲方可以调整有关抽检操作要求，乙方应按甲方要求实施。

(六) 本合同之所有附件和成交通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同样法律效力。

(七) 在履行本合同的过程中，所有经甲乙双方签署确认的文件（包括补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分，其生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

(八) 本合同壹式____份，其中甲乙双方各执____份，采购代理机构执壹份，政府采购监督管理部门____份，具有同等法律效力。

(九) 本合同合计____页 A4 纸张，缺页之合同为无效合同。**本合同未尽事宜，由双方另行协商解决。**

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点：

签定日期： 年 月 日

签定日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

附：检测项目附表

第五章 磋商细则

一、磋商小组组成

磋商小组由采购人代表和有关专家共三人以上（达公开招标限额的项目为五人以上）单数组成，其中专家在政府采购专家库中随机抽取，如采购人不派代表参加评审，则磋商小组全部由从政府采购专家库随机抽取的专家组成。磋商小组本着公平、公正、科学、择优的原则，严格按照法律法规和磋商文件的要求推荐评审结果。磋商小组在磋商及评审过程中出现意见不一致时，应遵循少数服从多数原则。

磋商小组成员有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该成员回避：

1. 本人、配偶或直系亲属 3 年内曾在参加该采购项目的供应商中任职（包括一般工作）或担任顾问，或与参加该采购项目的供应商发生过法律纠纷；
2. 任职单位与采购人或参加该采购项目供应商存在行政隶属关系；
3. 曾经参加过该采购项目的进口产品或磋商文件、采购需求、采购方式的论证和咨询服务工作；
4. 是参加该采购项目供应商的上级主管部门、控股或参股单位的工作人员，或与该供应商存在其他经济利益关系；
5. 磋商小组成员之间具有配偶、近亲属关系；
6. 同一单位的评审专家在同一项目磋商小组成员中超过一名；
7. 法律、法规、规章规定应当回避以及其他可能影响公正评审的。

二、磋商流程

（一）接收报价文件

采购代理机构按《磋商文件》规定的时间和地点接收报价文件和组织磋商会。供应商派出法定代表人或其授权代表人参加并签到；对于首次报价及最终报价，采购代理机构将公开唱出，由供应商法定代表人或其授权代表人签名确认。采购代理机构负责做好有关记录。供应商不派出其授权代表参加开标会的，视为完全同意开标内容及对开标会过程无异议。

（二）磋商

（1）磋商小组首先对供应商进行初审，初审内容包括资格性、符合性审查（内容详见附表 1），出现不符合资格性、符合性初审表所列情形之一时，不得参与磋商，磋商小组将告知供应商并说明理

由。

(2) 磋商小组与通过初审的每一供应商分别进行磋商，供应商派出法定代表人或其授权代表参加，如不参加，视为报价及磋商承诺按报价文件内容不变。

(3) 磋商小组与供应商进行磋商后形成《磋商承诺》。《磋商承诺》是报价文件的有效组成部分。

(4) 磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。磋商文件的变动内容须经采购人代表确认，并记载在《磋商纪要》中以通知所有磋商供应商。

(5) 如磋商小组没有对磋商文件作实质性变动增加新的需求，最后报价不得高于首次报价。

(6) 在磋商中，磋商的任何一方，不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息；

(7) 磋商小组要求供应商在规定的时间内进行最终报价。除非供应商另有说明，最终报价总价与第一次报价总价下浮的比例，其报价明细项按相同比例下浮。

(8) 没有在规定时间内提交最后报价视为报价及磋商承诺按报价文件内容不变。

(9) 《磋商纪要》及最终报价均提交给磋商小组后，磋商小组将进行最终符合性审查（内容详见附表2），出现不符合最终符合性审查所列情形之一时，不得进入后续评审，磋商小组将告知供应商并说明理由。

(10) 磋商完成后，磋商小组将进入评审流程。

三、评审流程

（一）评审形式

本次磋商采用一次评审，两轮或多轮磋商报价形式进行。经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

（二）报价文件差异修正准则

报价文件出现差异时，修正原则及优先修正顺序如下：

1. 开标内容与报价文件对应内容不一致的，均以开标内容为准；
2. 开标一览表与分项明细表或其它相关报价表报价不一致的，均以开标一览表为准；
3. 分项报价表中的单价与对应的合计价不相符的，以单价为准，修正对应的该项合计价；
4. 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
5. 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；

6. 对不同文字文本报价文件的解释发生异议的，以中文文本为准；
7. 对出现以上情况或因明显笔误而需修正任何内容时，均以磋商小组审定通过方为有效；
8. 对采购项目的关键、主要内容，供应商报价漏项的，作非实质性响应处理；
9. 磋商小组认定为表述不清晰或无法确定的报价均不予修正。

（三）报价文件的澄清、说明或更正

1. 磋商小组在对报价文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对报价文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出报价文件的范围或者改变报价文件的实质性内容。

2. 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正报价文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。

3. 磋商小组均应当阅读供应商的澄清、说明或者更正，但应独立参考澄清、说明或者更正对报价文件进行评审，整个澄清、说明或者更正的过程不得存在排斥潜在供应商的现象。

4. 除上述规定的情形之外，磋商小组在评审过程中，不得接收来自评审现场以外的任何形式的文件资料。

（四）磋商小组认为，供应商的报价明显不合理或者明显低于其他供应商报价，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，应当要求该供应商作出书面说明并提供相关证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由磋商小组认定该供应商为低于成本报价，报价无效。

（五）评审细则

1. 商务评定

（1）由评委对所有有效报价文件的商务条件进行审核和评价，填写《商务评审表》，评审内容见附表3。

（2）将每一个评委的评分汇总进行算术平均，得出该供应商的商务评分。

2. 服务评定

（1）由评委对所有有效报价文件的服务响应方案进行审核和分析，填写《服务评审表》。评审内容见附表 3。

（2）将每一个评委的评分汇总进行算术平均，得出该供应商的技术评分。

3. 价格评定

1) 对小型或微型企业投标的扶持（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）：

1.1) 供应商为小型或微型企业（包括成员全部为小型或微型企业的联合体）且投标产品含小型或微型企业产品时，报价给予 C1 的价格扣除（C1 的取值为 8%），即：评标价 = 核实价 - 小微企业产品核实价 × C1；

1.2) 供应商为大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成的联合体，且联合体协议中约定小型、微型企业的协议合同金额（必须为小型或微型企业产品）占到联合体协议合同总金额 30% 以上的，对联合体报价给予 C2 的价格扣除（C2 的取值为 2%），即：评标价 = 核实价 × (1 - C2)；

1.3) 本条款所称小型或微型企业应当符合以下条件：符合小型或微型企业划分标准，提供本企业制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物；

1.4) 组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系；

1.5) 本条款中上述优惠原则不同时使用。

2) 符合上述条款的供应商，应填写《政策适用性说明》、《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》（格式可在 <http://www.gzqunsheng.com/> 常用文件一栏下载）。

3) 对于节能产品或环保产品的价格扣除，依据供应商填写的《节能、环境标志产品政策优惠表》（格式可在 <http://www.gzqunsheng.com/> 常用文件一栏下载）比例进行。

4) 节能产品或环保产品或小型、微型企业的价格扣除比例如下：

序号	情形	节能产品占总报价比重	价格扣除比例	计算公式
1	节能产品 (a)	(10%, 20%]	1%	评标价 = 总报价 - 节能产品价格 × a%
		(20%, 40%]	2%	
		(40%, 60%]	3%	
		(60%, 80%]	4%	
		(80%, 100%]	5%	
2	环境标志产品 (b)	(10%, 20%]	1%	评标价 = 总报价 - 环境标志产品价格 × b%
		(20%, 40%]	2%	
		(40%, 60%]	3%	
		(60%, 80%]	4%	
		(80%, 100%]	5%	
3	供应商须为小型、微型企业	对小型和微型企业产品的价格扣除 8%		评标价 = 总报价 - 小型和微型企业产品的价格 × 8%

5) 价格评分：价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求（通过资格审查和最终符合性审查）且价格最低的评标价（指按上述条款修正及价格扣除后报价，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

价格评分=（评标基准价 / 评标价）× 价格评分权重

4. 本次评标采用综合评分法。评分比重如下：

评分项目	商务部分	服务部分	价格部分	总分
权重	25	55	20	100

（六）综合评分的计算

1. 综合评分=商务得分+服务得分+价格得分。

2. 各项得分按四舍五入原则精确到小数点后两位，如因计算软件四舍五入导致后两位小数相同的，则计算至后三位，依次类推，直接得出排序。将综合评分由高到低顺序排列。

（七）推荐成交供应商候选人

1. 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列，总得分相同的，按价格得分由低到高顺序排列。

2. 按照子包 1 至子包 5 的顺序依次确定成交候选人。

3. 子包 1、子包 2 可兼投兼中，评委会按上述排列向采购人推荐第一名为第一成交候选人，第二名为第二成交候选人。

4. 子包 3-子包 5 可兼投但不可兼中，最多中标一个子包。如供应商同时为子包 3-子包 5 中两个或三个子包综合评分排名第一的供应商具有第一优先权，成为该供应商《关于子包 3-子包 5 优先选择顺序的承诺函》”中对应优先顺序第一的子包的成交候选人。如子包中综合评分排名靠前的供应商已在子包 3-子包 5 中确定为其中靠前一个子包的第一成交候选人，则不再作为该子包的第一成交候选人，也不具有优先权。其后顺位综合得分后一名的供应商具有优先权，成为该供应商“子包优先顺序承诺”中对应优先顺序最靠前（已确定了成交候选人的子包除外）的子包的成交候选人。依次类推，直至本项目所有子包确定完成成交候选人。

5. 子包 3-子包 5 不推荐第二成交候选人。

6. 第一成交候选人无正当理由不得随意放弃成交资格。

7. 第二成交供应商候选人报价高于第一成交供应商候选人报价 20%以上的，只推荐 1 名成交供应商候选人。

四、确定成交供应商

（一）采购人在评标报告确定的成交供应商候选人名单中按顺序确定成交供应商。

（二）采购人确认结果后，采购代理机构将成交结果以网上公告的方式通知所有未成交的成交供应商。

（三）成交结果公告后，采购代理机构以书面形式向成交供应商发出《招标代理服务费用缴费通知书》。

（四）成交供应商凭采购代理机构开具的《招标代理服务费用缴费通知书》到银行办理缴费手续，凭银行回单原件到采购代理机构开发票，领取《成交通知书》。《成交通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。

（五）成交供应商放弃成交或被确定成交无效的，应当依法承担法律责任，同时，采购人可以按照评审报告推荐的成交供应商候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

（六）供应商必须对报价文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。如有必要，采购人将核对报价文件资料，发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，书面知会采购代理机构，并报同级财政部门核实后按成交无效处理。

五、签订合同

采购人与成交供应商应当在《成交通知书》发出之日起三十日内（如第二章采购需求有相应约定的从其约定），按照磋商文件确定的事项签订政府采购合同，合同条款不得与磋商文件和报价文件内容有实质性偏离。

采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

六、凡发现成交供应商有下列行为之一的，其成交无效，并移交政府采购监督管理部门依法处理。

- 1) 提供虚假材料谋取成交的；
- 2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- 3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构工作人员恶意串通的；
- 4) 向采购人、采购代理机构工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；
- 5) 在采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- 6) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；
- 7) 有法律、法规规定的其他损害采购人利益和社会公共利益情形的。

七、项目采购失败情形

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- （1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的。

附表 1：资格及符合性审查表

评审内容	供应商名称		
	供应商 A	供应商 B	供应商 C
具备磋商文件中规定供应商资格要求			
报价唯一，不高于采购人需求规定的最高限价			
符合报价文件的签署、盖章要求			
按磋商文件要求提供法定代表人证明及授权书的			
符合磋商文件报价有效期要求的			
满足磋商文件中带★号的条款和指标的			
未发现无效报价的其他情形的（见注 4）			
结论			

注：1、供应商分栏中填写“○”表示该项符合磋商文件要求，“×”表示该项不符合磋商文件要求；

2、结论栏中填写“通过”表示该供应商报价文件符合磋商文件要求，“不通过”表示该供应商报价文件不符合文件要求；

3、结论汇总意见采取少数服从多数原则，即超过半数磋商小组成员的结论为“通过”则该供应商通过资格审查及符合性检查，否则不通过。

4、无效报价的其他情形

(1) 除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，同时参加本项目或同一子项目报价的。

(2) 经磋商小组认定报价文件提供虚假材料的；

(3) 供应商以他人的名义报价、串通报价、以行贿手段谋取成交或者以其他弄虚作假方式报价的；

(4) 供应商对采购人、采购代理机构、磋商小组及其工作人员施加影响，有碍采购公平、公正的；

(5) 报价文件附有采购人不能接受的条件；

(6) 出现不符合相关法律、法规要求的情况的。

附表 2 最终符合性审查表

评审内容	供应商名称		
	供应商 A	供应商 B	供应商 C
报价唯一，不高于采购人需求规定的最高限价，如磋商小组没有对磋商文件作实质性变动增加新的需求，最后报价不高于首次报价；未被认定低于其成本报价。			
磋商后的承诺满足磋商文件中带★号的条款和指标的			
未发现无效报价的其他情形的（见注 4）			
结论			

注：1、供应商分栏中填写“○”表示该项符合磋商文件要求，“×”表示该项不符合磋商文件要求；

2、结论栏中填写“通过”表示该供应商报价文件符合磋商文件要求，“不通过”表示该供应商报价文件不符合文件要求；

3、结论汇总意见采取少数服从多数原则，即超过半数磋商小组成员的结论为“通过”则该供应商通过资格审查及符合性检查，否则不通过。

4、最终符合性审查无效报价的其他情形

- (1) 经磋商小组认定报价文件提供虚假材料的；
- (2) 供应商以他人的名义报价、串通报价、以行贿手段谋取成交或者以其他弄虚作假方式报价的；
- (3) 供应商对采购人、采购代理机构、磋商小组及其工作人员施加影响，有碍采购公平、公正的；
- (4) 评审期间，供应商没有按磋商小组的要求提交澄清、说明或更正的；
- (5) 报价文件附有采购人不能接受的条件；
- (6) 出现不符合相关法律、法规要求的情况的。

附表 3:

商务评审表（25 分）（适用于子包 1 至子包 5）

序号	评审项目	评分范围	分值
1	采购人需求响应情况	1、完全满足“采购人需求”中的要求（不包含检验项目）的，得 7 分； 2、部分满足“采购人需求”中的要求（不包含检验项目）的，得 4 分； 3、大部分偏离（不包含检验项目）的，得 0 分。	7
2	检验项目承检完整度	1、能够承检所有检验项目的，得 7 分； 2、不能承检的单项检验项目为 1-5 个（包含 5 个）的，得 4 分； 3、不能承检的单项检验项目为 6-15 个（包含 15 个）的，得 1 分； 4、不能承检的单项检验项目超过 15 个（不包含 15 个）的，得 0 分。	7
3	类似业绩	供应商2017年1月1日至开标日（以合同签订时间为准）承担副省级及以上政府委托抽检的食品、食用农产品定量同类业绩，提供一个得1分，最高得6分。 注：提供政府委托文件或合同或验收报告复印件。	6
4	创新能力	1、供应商为省级以上高新企业或博士后科研工作站的，得 5 分。 2、其他情况不得分。	5

说明:

1. 检验项目承检完整度，子包 1、子包 3、子包 4、子包 5 适用于格式 13《食品检验项目响应表》；子包 2 适用于格式 13《食品检验项目响应表》及格式 14《保健食品检验项目响应表》。

2. 第 3 项类似业绩指 2017 年以来，与食品安全监管部门签订食品类（含食用农产品）委托抽检（包括生产、流通、餐饮环节）合同。

3. 不能承检的检验单项指：如不能检验“吊白块”，“吊白块”为一个检验单项，不重复计算，依此类推；另，如“ β 受体激动剂”中有数个项目不能检验，仅按“ β 受体激动剂”一个大项扣分，即不能检“克伦特罗、沙丁胺醇”2 项，则按不能检“ β 受体激动剂”一个大项扣分。

4. 供应商填写《检验项目响应表》时，应指出每个检验项目所在 CMAF 后附表中对应的具体参数页码，不得仅指向认证的产品标准：“全部参数”（如婴幼儿配方乳粉中的“蛋白质”，应具体指出“蛋白质”参数所在页码，不得笼统得列出认证的产品标准《婴儿配方食品》：全部参数）。如有特殊情况，请书面列表说明，并附食品安全国家标准或相关标准。

服务评审表（55分）（适用于子包1至子包5）

序号	评审项目	评分范围	分值
1	实验室情况	1、自2017年以来，投标人参与实验室食品（食用农产品）能力验证且满意结果情况： 1) 参与国际机构组织的能力验证，每个得1分，最高得3分； 2) 参与国家认监委组织的能力验证，每个得0.5分，最高得2分。	5
		1、供应商取得检验机构认可资质CNAS的，得3分； 2、供应商取得农产品检测实验室CATL资质认证的，得2分； 3、供应商取得ISO9001质量认证证书的，得2分。 注：提供有效期内的证书复印件。	7
		1、供应商自2017年以来承担过省级（含）以上食品相关科研课题的，每项2分，最高得4分； 2、供应商自2017年以来获得过食品检测相关发明专利（以授权公告日为准）的，每项得1分，最高得3分。 注：提供相关证明文件复印件。	7
		1、具备CNAS认可的标准物质/标准样品生产者资质及能力或国家级分析测试中心资格或具有省（含省）级以上食品工业公共实验室的得7分； 2、其他情况不得分。 注：提供相关证书等证明材料。	7
		1、进入国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会和农业农村部共同公布的食品复检机构名录的，得4分； 2、其他情况，得0分。	4
		为本项目投入的大型检验设备情况（液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、液相色谱仪、气相色谱仪、电感耦合等离子体质谱仪、原子荧光光度计、原子吸收分光光度计，设备齐全的得3分；设备每缺一种类型的扣0.5分。 注：提供设备发票证明文件复印件。	3
2	抽检资源和经验保	1、拟投入本项目的抽样专用车辆配备情况：抽样专用车辆10台以上，得5分；	5

	障	<p>2、拟投入本项目的抽样专用车辆配备情况：抽样专用车辆 5-9 台，得 3 分；</p> <p>3、拟投入本项目的抽样专用车辆配备情况：抽样专用车辆 4 台以下，得 1 分。</p> <p>注：如自有，提供车辆行驶证，须为供应商持有；如租赁，须提供租赁合同及车辆行驶证。）</p>	
		<p>1、拟投入本项目的抽样人员情况：具备符合资质的抽样人员 20 人（含）以上的，得 5 分；</p> <p>2、拟投入本项目的抽样人员情况：具备符合资质的抽样人员 15-19 人（含）的，得 3 分；</p> <p>3、拟投入本项目的抽样人员情况：具备符合资质的抽样人员 14 人以下（含）的，得 1 分。</p> <p>注：提供上述人员相关资质文件及与供应商签订的劳动合同或单位代缴个人所得税税单等。</p>	5
		<p>1、熟悉项目承检区域的地理位置及街道状况，能迅速找到抽检对象，对当地抽检工作经验丰富，与客户沟通、数据交互及技术支持方面具有丰富的经验和保障，为优，得 6 分；</p> <p>2、比较熟悉项目承检区域的地理位置及街道状况，能比较迅速找到抽检对象，对当地抽检工作经验比较丰富，与客户沟通、数据交互及技术支持方面具有比较丰富的经验和保障，为良，得 3 分；</p> <p>3、供应商不熟悉项目承检区域的地理位置及街道状况，不能迅速找到抽检对象，缺少对当地抽检工作经验，缺少与客户沟通、数据交互及技术支持方面的经验和保障，为差，得 1 分。</p>	6
3	服务机构设置	<p>1、供应商直接负责服务，在项目所在城市设有长期稳定售后服务机构，服务便捷，能在 1 小时内响应，得 3 分；</p> <p>2、非供应商直接负责服务，在项目城市设有售后服务机构，能在 4 小时内响应，得 2 分；</p> <p>3、供应商直接负责服务，但在项目所在城市没有设置售后服务机构，能在 8 小时内响应，得 1 分。</p>	3

		注：提供营业执照或租赁合同或合作协议，同时提供相应响应承诺。	
4	合理化建议及应急措施	1、针对本项目能提出合理化建议并属优良建议，及其他情况应急处理措施科学合理为优，得3分； 2、针对本项目有提出建议，但只属一般建议，及其他情况应急处理措施比较科学合理为良，得2分； 3、针对本项目有提出建议，但只属一般建议，及其他情况应急处理措施缺乏科学性，得1分； 4、没有提出建议或无应急措施不得分。	3

第六章 报价文件格式

一、报价文件目录表

序号	文件名称	是否提交	页码范围	备注
一	报价文件			
1	★报价函（格式1）			
2	★首次报价一览表（格式2）			
3	政策适用性说明、中小企业声明函、残疾人福利性单位声明函、节能、环境标志产品政策优惠表（格式可在 http://www.gzqunsheng.com/ 常用文件一栏下载）			
二	资格、符合性审查文件			
1	★法人营业执照或者其他组织登记文件等证明文件，自然人的身份证明复印件			
2	组织机构代码证，国、地税务登记证副本复印件（三证合一除外）			
3	★2020年度财务状况报告（未完成编制的可提供2019年度，新成立单位可提供成立至今）或基本开户行出具的资信证明复印件			
4	★依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供报价截止日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料）			
5	★未列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，提供信用中国网站 www.creditchina.gov.cn/ 及中国政府采购网 www.ccgp.gov.cn 查询结果截图并加盖公章			
6	获取采购文件的收据或发票复印件			
7	★法定代表人证明及授权书（格式3）			
8	★实质性条款响应一览表（格式4）			
9	★关于资格证明文件的声明函（格式5）			
10	其他资格证明文件			
三	商务、服务文件			
1	商务、服务评审索引表（格式6）			
2	同类项目业绩表（格式7）			
3	供应商为本项目配置人员说明（格式自拟）			

4	与采购人需求差异表（格式8）			
5	合同条款响应一览表（格式9）			
6	缴交采购代理服务费承诺书（格式10）			
7	同意磋商文件条款说明（格式11）			
8	关于子包优先选择顺序的承诺函（格式12）			
9	食品检验项目响应表（格式13）			
10	保健食品检验项目响应表（格式14）			
11	服务方案（格式自拟）			
12	供应商认为需提交的其他资料			

二、报价信封

序号	文件名称	是否提交	备注
1	报价一览表（与报价文件中的内容保持一致）；		
2	（如有）政策适用性说明、中小企业声明函、残疾人福利性单位声明函、节能、环境标志产品政策优惠表（格式可在 http://www.gzqunsheng.com/ 常用文件一栏下载）		

- （1）带“★”文件为必须提供的文件；
- （2）上述文件如为复印件的，必须加盖供应商公章；
- （3）如上述文件可通过互联网或者相关信息系统查询的信息，请供应商协助提供复印件的同时提供查询网址，最终结果以查询为准；
- （4）供应商应自行承担所提供上述资料任何错漏而导致的一切后果。

格式 1

报 价 函

广州群生招标代理有限公司：

我方确认收到你方提供的_____项目及其相关服务的磋商文件的全部内容。我方：（供应商名称）作为报价者正式授权（授权代表全名、职务）代表我方进行有关报价的一切事宜。在此提交的报价文件，正本一份，副本两份。我方已完全明白磋商文件的所有条款要求，并重申以下几点：

1. 我方决定参加：项目编号为_____子包号：_____的报价；
2. 本报价文件的有效期为报价截止日后 90 天有效，如被确定为成交供应商，有效期将延至合同终止日为止；
3. 我方已详细研究了磋商文件的所有内容包括修正（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关格式并完全明白，我方放弃在此方面提出含糊意见或误解的一切权利；
4. 我方同意按照你方可能提出的要求提供与报价有关的任何其它数据或信息；
5. 我理解磋商小组不一定接受最低报价或任何你方可能收到的报价；
6. 我方如被确定为成交供应商，将保证履行磋商文件以及磋商文件修改书（如有的话）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《合同》中的全部任务；
7. 我方自行完全承担因报价文件错误、缺漏、不清晰而导致的一切后果；
8. 我方确认此次磋商中提供的一切资料均是真实的，准确的，并完全承担因此产生的一切后果。
9. 我方的报价被接受，我方同意按照磋商文件规定向采购代理机构缴纳采购代理服务费。

所有与本磋商文件有关的函件请发往下列地址：

供应商全称（加盖公章）：_____

地址：_____ 邮政编码：_____

法定代表或其授权代表（签字）：_____

日 期： 年 月 日

格式 4 实质性条款响应一览表

项目名称：

项目编号：

序号	带“★”号响应内容	是否响应	偏离说明	响应页码
1	合格供应商资格要求			
2	报价文件格式带“★”内容			
3	第一次报价超出最高限价的将被视为无效报价，不能参加磋商。			
4				
...				

说明：1、供应商必须对应磋商文件的“★”号条款逐条应答并按要求填写上表。

2、对完全响应的条目在上表相应列中标注“○”。对有偏离的条目在上表相应列中标注“×”，并简述偏离内容。

3、本表“是否响应”、“偏离说明”、“响应页码”不填写内容的视为完全响应。

格式 5 关于资格证明文件的声明函

广州群生招标代理有限公司：

我方愿响应你方____年____月____日发布的____项目（项目编号：_____）报价邀请，参与报价，提供采购人需求中规定的全部内容，并按采购文件要求提交所附资格文件且声明和保证如下：

1. 我方为本次报价所提交的所有证明我方提供货物和服务合格和我方资格的文件是真实的和正确的，并愿为其真实性和正确性承担法律责任；核验我方提供相关复印件与原件不一致的，或我方无法在规定时间内提供原件的，采购人或采购代理机构有权取消我方报价或成交资格；提供给采购人的货物及服务与报价承诺一致。

2. 我方在参与本次报价时，符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条供应商资格条件要求及其他法律法规规定的其他条件。

3. 我方具有履行合同所必须的设备和专业技术能力。

4. 我方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。

5. 我方如成交，除不可抗力原因外，将在规定时间内与采购人签订合同。

如有违反上述声明之情形或我方声明与事实不符，我方对被取消成交资格无异议，同时，我方无条件接受相关部门以提供虚假材料谋取成交处理。

供应商全称（加盖公章）：

法定代表人或其供应商授权代表(签字)：

日 期： 年 月 日

格式6 商务评审索引表

序号	评审内容 (注：此部分可直接引用磋商文件第五章评审细则相应内容)	响应情况	报价文件响应内容 对应页码
1			
2			
...			

服务评审索引表

序号	评审内容 (注：此部分可直接引用磋商文件第五章评审细则相应内容)	响应情况	报价文件响应内容 对应页码
1			
2			
...			

格式7 同类项目业绩表

项目名称：

项目编号：

子包号：

序号	业主名称	项目名称	合同总价	完成时间	业主单位 联系人及电话
1					
2					
...					
小计					

注：供应商应提供相关证明附件。

供应商全称（加盖公章）：

法定代表或其授权代表（签字）：

日期： 年 月 日

格式 8 与采购人需求差异表

项目名称：

项目编号：

子包号：

序号	磋商文件要求		报价文件内容	
	原条目	简要内容	是否响应	偏离说明
	一		
	一		
	二		

注：供应商应根据其提供的货物和服务，逐条对照磋商文件《采购人需求》的内容要求填写，有差异的，不论是技术或商务上，均须在此表中列明两者的简要内容，以便查对和评审。除“偏离说明”栏所列的内容外，其余按《采购人需求》的内容执行。本表提供空表的视为完全响应。

供应商全称（加盖公章）：

法定代表或其授权代表（签字）：

日期： 年 月 日

格式 9 合同条款响应一览表

项目名称：

项目编号：

子包号：

序号	磋商文件合同要求	报价文件内容	
	条款号	是否响应	差异说明

注：1. 供应商应对照磋商文件第四章合同条款所列内容逐条对应填写，完全满足的在“是否响应”栏中填“响应”；有差异的则在“差异说明”栏中列出差异的具体内容。本表提供空表的视为完全响应。

2. 除“差异说明”栏所列的内容以外，其余按《合同书》格式中的条款执行。

供应商全称（加盖公章）：

法定代表或其授权代表（签字）：

日期： 年 月 日

格式 10 缴交采购代理服务费承诺书

致：广州群生招标代理有限公司

如果我方在贵公司组织的项目名称：_____（项目编号：_____）磋商采购项目中被确认为成交供应商候选人，我方保证在收到《成交通知书》前，按照磋商文件的规定向贵公司交纳采购代理服务费。

自成交公告发出之日起5个工作日内仍未能足额缴纳的，我司承诺按上述规定的200%赔付贵方；15个工作日仍未支付上述全部费用的，贵方有权公布我司未履行承诺状况并上报相关主管部门列入未诚信履约名单。

特此承诺！

供应商全称（加盖公章）：

法定代表或其授权代表（签字）： _____ 日 期： _____ 年 月 日

格式 11 同意磋商文件条款说明

致：广州群生招标代理有限公司

为响应你方组织的项目名称：_____项目的竞争性磋商【项目编号：_____】，我方在参与报价前已详细研究了磋商文件的所有内容，包括修改文件（如果有的话）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此磋商文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在供应商的内容，我方并同意磋商文件的相关条款。

特此声明。

供应商全称（加盖公章）：

法定代表或其授权代表（签字）： _____ 日 期： _____ 年 月 日

格式 12 关于子包优先选择顺序的承诺函

（同时参投子包 3 至子包 5 中两个或三个子包的供应商适用）

致：广州群生招标代理有限公司

关于 项目（项目编号： ），我公司承诺按以下顺序选择子包：

优先顺序	子包选择
1	
2	
3	

并郑重承诺如下事项：

我公司同意按磋商文件中的定标原则，优先选择在上表中优先顺序靠前的子包，作为该子包的成交供应商而放弃子包 3-子包 5 中其余子包的中标资格。

备注：

- 1、供应商同时参投子包 3 至子包 5 中两个或三个子包时，必须填写此表。
- 2、表格中“子包选择”栏中可供选择的三个项分别为“子包 3”、“子包 4”、“子包 5”，不得重复填写。
- 3、若供应商没按要求填写或未填写该表，则视为该供应商优先顺序 1 为子包 3，优先顺序 2 为子包 4，优先顺序 3 为子包 5，供应商不得有异议。

供应商全称（加盖公章）：

法定代表人或其供应商授权代表(签字)： 日 期： 年 月 日

格式 13

食品检验项目响应表

食品检验项目响应表										
序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	抽检项目	投标响应 (完全响应打√，不能完全响应打×)	差异描述 (如不能完全响应，请说明情况)	检测项目所在 CMAF/CMA 证书附表 的页码	检测项目所在 CMAF/CMA 证书附表 的序号	
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	标签					
					铅（以 Pb 计）					
					镉（以 Cd 计）					
					总汞（以 Hg 计）					
					总砷（以 As 计）					
					铬（以 Cr 计）					
					二氧化钛					
					滑石粉					
					黄曲霉毒素 B1					
					玉米赤霉烯酮					
					脱氧雪腐镰刀菌烯醇					
					赭曲霉毒素 A					
					过氧化苯甲酰					
					溴酸钾					
					甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）					
		杀螟硫磷								
		大米	大米	大米	大米	标签				
						铅（以 Pb 计）				
						镉（以 Cd 计）				
						总汞（以 Hg 计）				
						无机砷（以 As 计）				
						铬（以 Cr 计）				
						黄曲霉毒素 B1				
						赭曲霉毒素 A				
						丙草胺				
						稻瘟灵				
						禾草敌				
敌瘟磷										
杀虫环										
挂面	挂面	挂面、手	挂面、手	标签						

		其他粮食加工品	工面	铅（以 Pb 计）						
				二氧化钛						
			谷物加工品	谷物加工品	标签					
					铅（以 Pb 计）					
					镉（以 Cd 计）					
					总砷（以 As 计）					
					总汞（以 Hg 计）					
					无机砷（以 As 计）					
					黄曲霉毒素 B1					
					赭曲霉毒素 A					
					甲基毒死蜱					
					溴氰菊酯					
					苯醚甲环唑					
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	标签					
					铅（以 Pb 计）					
					总汞（以 Hg 计）					
					镉（以 Cd 计）					
					黄曲霉毒素 B1					
					玉米赤霉烯酮					
					脱氧雪腐镰刀菌烯醇					
				赭曲霉毒素 A						
				米粉	标签					
					铅（以 Pb 计）					
					二氧化硫残留量					
				其他谷物碾磨加工品	标签					
					铅（以 Pb 计）					
			赭曲霉毒素 A							
			谷物粉类制品	生湿面制品、发酵面制品、米粉制品、其他谷物粉类制成品	标签					
					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					
					滑石粉					
二氧化钛										
黄曲霉毒素 B1										
菌落总数										
大肠菌群										

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	金黄色葡萄球菌				
					沙门氏菌				
					标签				
					总砷(以As计)				
					铅(以Pb计)				
					酸值/酸价				
					过氧化值				
					苯并[a]芘				
					溶剂残留量				
					丁基羟基茴香醚 (BHA)				
					二丁基羟基甲苯 (BHT)				
					特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
					没食子酸丙酯(PG)				
					黄曲霉毒素B1				
				邻苯二甲酸酯(DBP、 DEHP、DINP)					
				玉米油	标签				
					总砷(以As计)				
					铅(以Pb计)				
					酸值/酸价				
					过氧化值				
					苯并[a]芘				
					溶剂残留量				
					丁基羟基茴香醚 (BHA)				
					二丁基羟基甲苯 (BHT)				
					特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
					没食子酸丙酯(PG)				
					黄曲霉毒素B1				
					邻苯二甲酸酯(DBP、 DEHP、DINP)				
芝麻油	标签								
	总砷(以As计)								
	铅(以Pb计)								
	酸值/酸价								

				过氧化值				
				苯并[a]芘				
				溶剂残留量				
				丁基羟基茴香醚 (BHA)				
				二丁基羟基甲苯 (BHT)				
				特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
				没食子酸丙酯 (PG)				
				黄曲霉毒素 B1				
				邻苯二甲酸酯(DBP、 DEHP、DINP)				
			橄榄油、 油橄榄果 渣油	标签				
				总砷 (以 As 计)				
				铅 (以 Pb 计)				
				酸值/酸价				
				过氧化值				
				苯并[a]芘				
				溶剂残留量				
				丁基羟基茴香醚 (BHA)				
				二丁基羟基甲苯 (BHT)				
				特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
				没食子酸丙酯 (PG)				
				黄曲霉毒素 B1				
				反式脂肪酸 (C18:1T)				
				反式脂肪酸 (C18:2T+C18:3T)				
			邻苯二甲酸酯(DBP、 DEHP、DINP)					
			其他食用 植物油 (半精 炼、全精 炼)	标签				
				总砷 (以 As 计)				
				铅 (以 Pb 计)				
				酸值/酸价				
				过氧化值				
				苯并[a]芘				

					溶剂残留量						
					丁基羟基茴香醚 (BHA)						
					二丁基羟基甲苯 (BHT)						
					特丁基对苯二酚 (TBHQ)						
					没食子酸丙酯 (PG)						
					黄曲霉毒素 B1						
					游离棉酚						
					邻苯二甲酸酯 (DBP、DEHP、DINP)						
					煎炸过程用油 (餐饮环节)	煎炸过程用油	酸价				
							极性组分				
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	标签						
					总砷 (以 As 计)						
					铅 (以 Pb 计)						
					酸价						
					过氧化值						
					丙二醛						
					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)						
		没食子酸丙酯 (PG)									
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	标签						
					铅 (以 Pb 计)						
					总砷 (以 As 计)						
					镍 (以 Ni 计)						
					酸价 (以脂肪计)						
					过氧化值 (以脂肪计)						
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)				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					霉菌				
					酵母菌				
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油 (酿造和配制按 2:1)	标签				
					铅 (以 Pb 计)				
					氨基酸态氮 (以氮计)				
					铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计)				
					苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)				
					山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)				
					糖精钠 (以糖精计)				
		黄曲霉毒素 B1							
		菌落总数							
		大肠菌群							
		金黄色葡萄球菌							
		沙门氏菌							
		防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和							
		4-甲基咪唑							
	食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	标签					
				铅 (以 Pb 计)					
				总酸 (以乙酸计)					
				游离矿酸					
				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）					
					黄曲霉毒素 B1					
					菌落总数					
					大肠菌群					
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
		酱类	酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	标签				
						总砷（以 As 计）				
						铅（以 Pb 计）				
						氨基酸态氮				
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
						糖精钠（以糖精计）				
						黄曲霉毒素 B1				
						大肠菌群				
						金黄色葡萄球菌				
						沙门氏菌				
						碱性橙 II				
						碱性橙 21				
						碱性橙 22				
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
		调味料酒	调味料酒	料酒	标签					
					总砷（以 As 计）					
					铅（以 Pb 计）					
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					糖精钠（以糖精计）					
					甜蜜素					
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	标签					
					铅（以 Pb 计）					
					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					
				苏丹红 II					
				苏丹红 III					
				苏丹红 IV					
				罗丹明 B					
			辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉；香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）；其他香辛料调味品	标签					
				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）					
				苏丹红 I					
				苏丹红 II					
				苏丹红 III					
				苏丹红 IV					
				罗丹明 B					
				碱性橙 II					
				碱性橙 21					
				碱性橙 22					
				丙溴磷					
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	标签					
					总砷（以 As 计）				
					铅（以 Pb 计）				
					谷氨酸钠				
					呈味核苷酸二钠				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					甜蜜素				
					糖精钠（以糖精计）				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					金黄色葡萄球菌				
					沙门氏菌				
			其他固体	标签					

				调味料	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				
					甜蜜素				
					糖精钠（以糖精计）				
					金黄色葡萄球菌				
					沙门氏菌				
					副溶血性弧菌				
					苏丹红 I				
					苏丹红 II				
					苏丹红 III				
					苏丹红 IV				
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱；坚果与籽类的泥（酱）、包括花生酱等	标签				
					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				
					糖精钠（以糖精计）				
					甜蜜素				
					黄曲霉毒素 B1				
					金黄色葡萄球菌				
					沙门氏菌				
				防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
				辣椒酱；火锅底料、麻辣烫底料及蘸料；其	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				

			他半固体 调味料	山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)				
				脱氢乙酸				
				糖精钠(以糖精计)				
				甜蜜素				
				金黄色葡萄球菌				
				沙门氏菌				
				副溶血性弧菌				
				苏丹红 I				
				苏丹红 II				
				苏丹红 III				
				苏丹红 IV				
				碱性橙 II				
				碱性橙 21				
				碱性橙 22				
				防腐剂混合使用时 各自用量占其最大 使用量的比例之和				
		液体复 合调味 料	蚝油、虾 油、鱼露; 其他液体 调味料	标签				
				总砷(以 As 计)				
				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)				
				脱氢乙酸				
				糖精钠(以糖精计)				
				甜蜜素				
				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				
				碱性橙 II				
				碱性橙 21				
				碱性橙 22				
				防腐剂混合使用时 各自用量占其最大 使用量的比例之和				

		味精	味精	味精	标签				
					总砷（以 As 计）				
					铅（以 Pb 计）				
					谷氨酸钠				
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					铬（以 Cr 计）				
					总砷（以 As 计）				
					N-二甲基亚硝胺				
					脱氢乙酸				
			氯霉素						
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	标签				
					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							
		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）							
		胭脂红							
		过氧化值（以脂肪计）							
氯霉素									
4	肉制品	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	标签				
					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				
					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				
					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				
					氯霉素				
		酱卤肉制品	酱卤肉制品		标签				
					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				
					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				

				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:H7				
				商业无菌				
				氯霉素				
			熟肉干制品	标签				
				铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				总砷（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）				
				脱氢乙酸				
				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				
				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:H7				
			氯霉素					
			源性成分					
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	标签				
				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				
				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				
				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:H7				
				氯霉素				
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	标签				
				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				
				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				

					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:H7						
					氯霉素						
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	标签						
					苏丹红 I						
					苏丹红 II						
					苏丹红 III						
		5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	苏丹红 IV				
							标签				
							铅（以 Pb 计）				
							总砷（以 As 计）				
总汞（以 Hg 计）											
铬（以 Cr 计）											
脂肪											
蛋白质											
非脂乳固体											
酸度											
黄曲霉毒素 M1											
商业无菌											
三聚氰胺											
玉米赤霉醇											
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）											
地塞米松											
巴氏杀菌乳	标签										
	铅（以 Pb 计）										
	总砷（以 As 计）										
	总汞（以 Hg 计）										
	铬（以 Cr 计）										
	脂肪										
	蛋白质										
非脂乳固体											
酸度											

				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				
				玉米赤霉醇				
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
				地塞米松				
			调制乳	标签				
				铅(以 Pb 计)				
				总砷(以 As 计)				
				总汞(以 Hg 计)				
				铬(以 Cr 计)				
				脂肪				
				蛋白质				
				黄曲霉毒素 M1				
				三聚氰胺				
				玉米赤霉醇				
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
				β - 胡萝卜素				
				三氯蔗糖				
				维生素 E (dl-α-生育酚、d-α-生育酚、混合生育酚浓缩物)				
				菌落总数				
			大肠菌群					
			金黄色葡萄球菌					
			沙门氏菌					
			商业无菌					
			发酵乳	标签				
				铅(以 Pb 计)				
				总砷(以 As 计)				
				总汞(以 Hg 计)				
				铬(以 Cr 计)				
				脂肪				
				蛋白质				

				非脂乳固体					
				酸度					
				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					
				三聚氰胺					
				糖精钠（以糖精计）					
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
				β - 胡萝卜素					
				三氯蔗糖					
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	标签					
						铅（以 Pb 计）			
						总砷（以 As 计）			
						铬（以 Cr 计）			
						蛋白质			
						脂肪			
						复原乳酸度			
						杂质度			
						水分			
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
						亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 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					
				β - 胡萝卜素					
				三氯蔗糖					
		乳清粉和乳清蛋白粉	脱盐乳清粉、非脱盐乳清	标签					
						铅（以 Pb 计）			
						蛋白质			

			(企业原料)	粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	灰分				
					乳糖				
					水分				
					黄曲霉毒素 M1				
					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	标签				
					铅(以 Pb 计)				
					脂肪				
					蛋白质				
					乳固体				
					酸度				
					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
					糖精钠(以糖精计)				
					黄曲霉毒素 M1				
					商业无菌				
					三聚氰胺				
					水分				
					蔗糖				
					菌落总数				
			大肠菌群						
			金黄色葡萄球菌						
			沙门氏菌						
			稀奶油、奶油和无水奶油	标签					
				铅(以 Pb 计)					
				水分					
				脂肪					
				酸度					
				非脂乳固体					
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
				糖精钠(以糖精计)					
				商业无菌					
菌落总数									
大肠菌群									
金黄色葡萄球菌									
沙门氏菌									
霉菌									

				三聚氰胺				
				β - 胡萝卜素				
			干酪（奶酪）	标签				
				铅（以Pb计）				
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
				糖精钠（以糖精计）				
				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				
				霉菌				
				三聚氰胺				
				纳他霉素				
				β - 胡萝卜素				
				再制干酪	标签			
			脂肪（干物中）					
			干物质含量					
			山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
			糖精钠（以糖精计）					
			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					
			单核细胞增生李斯特氏菌					
			酵母					
			霉菌					
			三聚氰胺					
			纳他霉素					
			β - 胡萝卜素					
			奶片、奶条等	标签				
				铅（以Pb计）				
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				

					糖精钠（以糖精计）				
					黄曲霉毒素 M1				
					三聚氰胺				
6	饮料	饮料	瓶（桶） 装饮用 水	天然矿泉 水	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					硒				
					锑				
					铜				
					钡				
					铬				
					锰				
					镍				
					银				
					亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）				
					硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）				
					色度				
					浑浊度				
					界限指标-锂				
					界限指标-锶				
					界限指标-锌				
					界限指标-碘化物				
					界限指标-偏硅酸				
					界限指标-硒				
					界限指标-游离二氧化碳				
					界限指标-溶解性总固体				
					溴酸盐				
					硼酸盐（以 B 计）				
					氟化物（以 F ⁻ 计）				
耗氧量（以 O ₂ 计）									
挥发酚（以苯酚计）									
氰化物（以 CN ⁻ 计）									
阴离子合成洗涤剂									
大肠菌群									
粪链球菌									

					铜绿假单胞菌				
					产气荚膜梭菌				
				饮用纯净水	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					色度				
					浑浊度				
					耗氧量（以 O ₂ 计）				
					余氯（游离氯）				
					四氯化碳				
					氰化物（以 CN ⁻ 计）				
					挥发性酚（以苯酚计）				
					溴酸盐				
					阴离子合成洗涤剂				
					大肠菌群				
					铜绿假单胞菌				
					亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）				
					其他饮用水	标签			
				铅（以 Pb 计）					
				总砷（以 As 计）					
				镉（以 Cd 计）					
				色度					
				浑浊度					
				耗氧量（以 O ₂ 计）					
				余氯（游离氯）					
				四氯化碳					
				挥发性酚（以苯酚计）					
				溴酸盐					
				阴离子合成洗涤剂					
				大肠菌群					
				铜绿假单胞菌					
				亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）					
6	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					锡（以 Sn 计）				

				菌落总数				
				大肠菌群				
				霉菌				
				酵母				
				商业无菌				
				甜蜜素				
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
				安赛蜜				
				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
				二氧化硫残留量				
				糖精钠(以糖精计)				
				三氯蔗糖				
				纳他霉素				
				阿斯巴甜				
				脱氢乙酸				
				合成着色剂(柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红)				
				展青霉素				
				防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
				沙门氏菌				
				金黄色葡萄球菌				
				邻苯基苯酚				
				增效醚				
				马拉硫磷				
		蛋白饮料	蛋白饮料	标签				
				铅(以Pb计)				
				菌落总数				
				大肠菌群				
				霉菌				
				酵母				
				商业无菌				
				氰化物(以CN ⁻ 计)				
				脲酶试验				

				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
				三氯蔗糖				
				阿斯巴甜				
				脱氢乙酸				
				糖精钠(以糖精计)				
				安赛蜜				
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
				合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝、酸性红)				
				甜蜜素				
				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				
				三聚氰胺				
				蛋白质				
		碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	标签				
				铅(以Pb计)				
				锡(以Sn计)				
				菌落总数				
				大肠菌群				
				霉菌				
				酵母				
				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
				甜蜜素				
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
				安赛蜜				
				糖精钠(以糖精计)				
				合成着色剂(柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红)				
				阿斯巴甜				

				三氯蔗糖					
				咖啡因(限可乐型碳酸饮料)					
				二氧化碳气容量					
				防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
		茶饮料	茶饮料	标签					
				铅(以Pb计)					
				锡(以Sn计)					
				菌落总数					
				大肠菌群					
				霉菌					
				酵母					
				商业无菌					
				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
				甜蜜素					
				合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝)					
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
				安赛蜜					
				糖精钠(以糖精计)					
				三氯蔗糖					
				沙门氏菌					
				金黄色葡萄球菌					
				茶多酚					
				咖啡因					
				防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
		固体饮料	固体饮料	标签					
				铅(以Pb计)					
				蛋白质					
				菌落总数					
				大肠菌群					
				霉菌					

				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
				糖精钠(以糖精计)					
				甜蜜素					
				合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝)					
				安赛蜜					
				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					
				沙门氏菌					
				金黄色葡萄球菌					
		其他饮料	其他饮料	标签					
					铅(以Pb计)				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					霉菌				
					酵母				
					商业无菌				
					三氯蔗糖				
					合成着色剂(柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红)				
					脱氢乙酸				
					糖精钠(以糖精计)				
					安赛蜜				
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
					甜蜜素				
					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				
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	标签				
					水分				
					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				
					金黄色葡萄球菌				
					酸价(以脂肪计)				
					过氧化值(以脂肪计)				
					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)				
					铅(以Pb计)				
			铝的残留量(限面块)						
			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	标签				
					铅(以Pb计)				
					酸价(以脂肪计)				
					过氧化值(以脂肪计)				
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
					糖精钠(以糖精计)				
					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				
					霉菌				
8	饼干	饼干	饼干	饼干	标签				
					铅（以Pb计）				
					酸价（以脂肪计）				
					过氧化值（以脂肪计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					糖精钠（以糖精计）				
					甜蜜素				
					铝的残留量（干样品，以Al计）				
					二氧化硫残留量				
					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）				
					三氯蔗糖				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					三聚氰胺				
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	标签				
					总砷（以As计）				
					铅（以Pb计）				
					镉（以Cd计）				
					锡（以Sn计）				

					铬（以 Cr 计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					脱氢乙酸				
					亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）				
					商业无菌				
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
				水产动物类罐头	标签				
					无机砷（以 As 计）				
					铅（以 Pb 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					甲基汞（以 Hg 计）				
					锡（以 Sn 计）				
					铬（以 Cr 计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					脱氢乙酸				
					糖精钠（以糖精计）				
					多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
					组胺				
商业无菌									
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果罐头	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					锡（以 Sn 计）				
					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）				

				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				
				糖精钠(以糖精计)				
				甜蜜素				
				三氯蔗糖				
				展青霉素				
				商业无菌				
			蔬菜罐头	标签				
				铅(以Pb计)				
				锡(以Sn计)				
				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)				
				脱氢乙酸				
				糖精钠(以糖精计)				
				三氯蔗糖				
				霉菌计数				
				商业无菌				
				食用菌罐头	标签			
			总砷(以As计)					
			铅(以Pb计)					
			镉(以Cd计)					
			总汞(以Hg计)					
			锡(以Sn计)					
			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)					
			脱氢乙酸					
			乙二胺四乙酸二钠					
			米酵菌酸					
			商业无菌					
		其他罐头	其他罐头	标签				
				铅(以Pb计)				

					锡（以 Sn 计）				
					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）				
					脱氢乙酸				
					糖精钠（以糖精计）				
					三氯蔗糖				
					乙二胺四乙酸二钠				
					黄曲霉毒素 B1				
					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	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					蛋白质				
					糖精钠（以糖精计）				
					甜蜜素				
					三氯蔗糖				
					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				
					金黄色葡萄球菌				
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品；包子、馒头等熟制品	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					过氧化值（以脂肪计）				
					糖精钠（以糖精计）				
					菌落总数				
		大肠菌群							
		金黄色葡萄球菌							
		沙门氏菌							
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	标签				
					铅（以 Pb 计）				
	糖精钠（以糖精计）								
	黄曲霉毒素 B1								

			速冻肉制品	速冻调理肉制品	金黄色葡萄球菌							
					沙门氏菌							
								标签				
								铅（以Pb计）				
								镉（以Cd计）				
								铬（以Cr计）				
								总砷（以As计）				
								N-二甲基亚硝胺				
								脱氢乙酸				
								过氧化值（以脂肪计）				
								氯霉素				
								源性成分（限牛肉丸产品）				
			11	速冻食品	速冻其他食品	速冻水产制品	速冻水产制品	标签				
								铅（以Pb计）				
								镉（以Cd计）				
								甲基汞（以Hg计）				
								无机砷（以As计）				
								铬（以Cr计）				
								N-二甲基亚硝胺				
						多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）						
过氧化值（以脂肪计）												
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）												
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）												
速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	标签										
		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										

			速冻水果制品	速冻水果制品	标签				
					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O157：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	标签				
					铅（以Pb计）				
					水分				
					酸价（以脂肪计）				
					过氧化值（以脂肪计）				
					糖精钠（以糖精计）				
					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）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					二氧化钛				
					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				
				标签				
				铅（以Pb计）				
				酸价（以脂肪计）				
				过氧化值（以脂肪计）				
				糖精钠（以糖精计）				
				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）				
			干制薯类（马铃薯片）	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）				
				苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
			薯类食品	二氧化钛				
				菌落总数				
				大肠菌群				
				沙门氏菌				
				金黄色葡萄球菌				
				标签				
			干制薯类（除马铃薯片外）	铅（以Pb计）				
				二氧化硫残留量				
				二氧化钛				
				沙门氏菌				
				金黄色葡萄球菌				
				标签				
			冷冻薯类	铅（以Pb计）				
				沙门氏菌				
				金黄色葡萄球菌				
				标签				
			薯泥（酱）类	铅（以Pb计）				

13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	薯粉类	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					商业无菌				
				标签					
				铅（以Pb计）					
				二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）					
				二氧化硫残留量					
				沙门氏菌					
	金黄色葡萄球菌								
	其他类	标签							
		铅（以Pb计）							
		二氧化钛							
		沙门氏菌							
		金黄色葡萄球菌							
	糖果	糖果	糖果	糖果	标签				
					铅（以Pb计）				
					菌落总数				
					大肠菌群				
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）									
合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）									
二氧化硫残留量									
霉菌									
三聚氰胺									
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									

		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	标签						
				总砷（以 As 计）						
				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）						
				二氧化硫残留量						
				沙门氏菌						
				三聚氰胺						
				果冻	果冻	标签				
						铅（以 Pb 计）				
						甜蜜素				
						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）								
		二氧化硫残留量								
		菌落总数								
		大肠菌群								
		霉菌								
		酵母								
三聚氰胺										
14	茶叶及相关制品	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	标签						
				铅（以 Pb 计）						
				六六六						
				滴滴涕						
				草甘膦						
				吡虫啉						
				硫丹						
				溴氰菊酯						
				氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯						
				杀螟硫磷						
				联苯菊酯						
				灭多威						
				啶螨醚						
				噻螨酮						

				苯醚甲环唑						
				除虫脲						
				多菌灵						
				氟氰戊菊酯						
				氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯						
				氯菊酯						
				氯氰菊酯和高效氯氰菊酯						
				噻嗪酮						
				砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	标签				
						铅（以Pb计）				
						六六六				
						滴滴涕				
						草甘膦				
						吡虫啉				
						硫丹				
		溴氰菊酯								
		氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯								
		杀螟硫磷								
		联苯菊酯								
		灭多威								
		啶螨醚								
		噻螨酮								
		苯醚甲环唑								
		除虫脲								
		多菌灵								
		氟氰戊菊酯								
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯								
		氯菊酯								
		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯								
		噻嗪酮								
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	标签					
					铅（以Pb计）					
					杀螟硫磷					
六六六										
滴滴涕										

15	酒类	蒸馏酒	代用茶	代用茶	菌落总数					
					大肠菌群					
			白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	标签					
					铅（以Pb计）					
					酒精度					
					甲醇					
					氰化物（以HCN计）					
					糖精钠（以糖精计）					
					甜蜜素					
	三氯蔗糖									
	发酵酒	黄酒	黄酒	标签						
				铅（以Pb计）						
				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						
		啤酒	熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒	标签						
				铅（以Pb计）						
				酒精度						
				甲醛						
				二氧化硫残留量						
		葡萄酒及果酒	葡萄酒	标签						
铅（以Pb计）										
酒精度										
甲醇										
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）										

			果酒（李子酒、杨梅酒、樱桃酒等）	糖精钠（以糖精计）						
				甜蜜素						
				脱氢乙酸						
				纳他霉素						
				标签						
				铅（以Pb计）						
				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）						
				脱氢乙酸						
				展青霉素						
			纳他霉素							
			其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	标签				
						铅（以Pb计）				
						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）				
						纳他霉素				
				配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	标签				
						铅（以Pb计）				
						酒精度				
						二氧化硫残留量				
						甲醇				
						氰化物				
糖精钠（以糖精计）										
甜蜜素										
合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）										
以发酵酒为酒基的配制酒		标签								
		铅（以Pb计）								
		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)									
					甜蜜素									
					合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)									
					其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	标签							
							铅(以Pb计)							
							酒精度							
							糖精钠(以糖精计)							
							甲醇							
							氰化物(以HCN计)							
					16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	标签				
										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														
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)														
苏丹红I														
苏丹红II														
苏丹红III														
苏丹红IV														
大肠菌群														
沙门氏菌														
金黄色葡萄球菌														
β-胡萝卜素														
纽甜														
三氯蔗糖														
脱氢乙酸														
黄曲霉毒素B1														
甜蜜素														

			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	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					酸价（以脂肪计）				
					过氧化值（以脂肪计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					糖精钠（以糖精计）				
					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）				
					二氧化硫残留量				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					苏丹红 I				
					苏丹红 II				
					苏丹红 III				
					苏丹红 IV				
					β-胡萝卜素				
				二氧化钛					
		食用菌制品	干制食用菌	标签					
					铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					总汞（以 Hg 计）				
					二氧化硫残留量				
				米酵菌酸					
			腌渍食用菌	标签					
					铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 计）				
				镉（以 Cd 计）					
			总汞（以 Hg 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						
					苏丹红 I						
					苏丹红 II						
					苏丹红 III						
					苏丹红 IV						
					米酵菌酸						
					三氯蔗糖						
					脱氢乙酸						
					β-胡萝卜素						
					其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	标签				
			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								
			17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	标签				
							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											
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、新红)											
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											
防腐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					
					菌落总数					
					大肠菌群					
					沙门氏菌					
					金黄色葡萄球菌					
					霉菌					
		水果干制品	水果干制品		标签					
						铅（以 Pb 计）				
						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）				
						展青霉素				
						菌落总数				
						大肠菌群				
						沙门氏菌				
						金黄色葡萄球菌				
						霉菌				
		果酱	果酱		标签					
						铅（以 Pb 计）				
						锡（以 Sn 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				
						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				
						展青霉素				
						菌落总数				
						大肠菌群				
						沙门氏菌				
				金黄色葡萄球菌						

					霉菌				
					商业无菌				
					对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)				
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(烘烤类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、松仁、瓜子	标签				
					铅(以Pb计)				
					酸价(以脂肪计)				
					过氧化值(以脂肪计)				
					糖精钠(以糖精计)				
					甜蜜素				
					三氯蔗糖				
					纽甜				
					二氧化硫残留量				
					滑石粉				
					黄曲霉毒素B1				
					大肠菌群				
			霉菌						
			沙门氏菌						
			其他炒货食品及坚果制品	标签					
				铅(以Pb计)					
				酸价(以脂肪计)					
				过氧化值(以脂肪计)					
				糖精钠(以糖精计)					
				甜蜜素					
三氯蔗糖									
纽甜									
二氧化硫残留量									
滑石粉									
黄曲霉毒素B1									
大肠菌群									
霉菌									
沙门氏菌									
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	标签				
					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					
					商业无菌					
		干蛋类	干蛋类		标签					
					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		标签					
					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		标签					
					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					
					商业无菌					
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	标签					
					铅（以Pb计）					
					咖啡因					
		可可制品	可可制品	可可制品	标签					
					铅（以Pb计）					
					总砷（以As计）					
	可可脂									
	菌落总数									
	二氧化硫残留量									
	21	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等	标签				
						总砷（以As计）				
						铅（以Pb计）				
						螨				
蔗糖分										
总糖分										
还原糖分										
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	标签					
					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					
			预制动物性水产干制品	标签					
				铅（以 Pb 计）					
				镉（以 Cd 计）					
				甲基汞（以 Hg 计）					
				无机砷（以 As 计）					
				铬（以 Cr 计）					
				过氧化值（以脂肪计）					
				N-二甲基亚硝胺					
				多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）					
				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					
		盐渍水产品	盐渍鱼	标签					
					铅（以 Pb 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					甲基汞（以 Hg 计）				
					无机砷（以 As 计）				
					铬（以 Cr 计）				
					过氧化值（以脂肪计）				
					N-二甲基亚硝胺				
					多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
					组胺				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
				山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
			盐渍藻	标签					
				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		标签					
				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					
				多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)					
				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
	鱼糜制品		预制鱼糜制品		标签				
					铅(以Pb计)				
					镉(以Cd计)				
					甲基汞(以Hg计)				
					无机砷(以As计)				
					铬(以Cr计)				
					挥发性盐基氮				
					N-二甲基亚硝胺				
					多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)				
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)						
	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品		标签					
					铅(以Pb计)				
					镉(以Cd计)				
					甲基汞(以Hg计)				
				无机砷(以As计)					

					铬（以 Cr 计）				
					N-二甲基亚硝胺				
					多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
					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				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					副溶血性弧菌				
22	水产制品	水产制品	生食水产品	生食动物性水产品	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					镉（以 Cd 计）				
					甲基汞（以 Hg 计）				
					无机砷（以 As 计）				
					铬（以 Cr 计）				
					挥发性盐基氮				
					N-二甲基亚硝胺				
					多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					铝的残留量（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				
		水生动物	水生动物	标签					

			物油脂及制品	油脂及制品	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	标签				
					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				
					多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					副溶血性弧菌				
					23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉
铅（以 Pb 计）									
二氧化硫残留量									
大肠菌群									
霉菌									
霉菌和酵母计数									
淀粉制品	粉丝粉条等	标签							
		铅（以 Pb 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				
					硼砂（硼酸）				
			淀粉糖		标签				
				淀粉糖	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	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					酸价（以脂肪计）				
					过氧化值（以脂肪计）				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
					糖精钠（以糖精计）				
					甜蜜素				
					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				
					纳他霉素				
					三氯蔗糖				
					纽甜				
					阿斯巴甜				
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
霉菌									
富马酸二甲酯									

		糕点	月饼	月饼	标签						
					铅（以 Pb 计）						
					酸价（以脂肪计）						
					过氧化值（以脂肪计）						
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）						
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）						
					糖精钠（以糖精计）						
					甜蜜素						
					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						
					纳他霉素						
			三氯蔗糖								
			纽甜								
			阿斯巴甜								
			特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）								
			防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和								
			菌落总数								
			大肠菌群								
		沙门氏菌									
		金黄色葡萄球菌									
		霉菌									
		富马酸二甲酯									
	粽子	粽子	粽子	标签							
					铅（以 Pb 计）						
					过氧化值（以脂肪计）						
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）						
					山梨酸及其钾盐（以						

					山梨酸计)				
					糖精钠 (以糖精计)				
					甜蜜素				
					安赛蜜				
					丙酸及其钠盐				
					钙盐 (以丙酸计)				
					脱氢乙酸				
					纳他霉素				
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					霉菌计数				
					商业无菌				
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	标签				
					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				
					丙酸及其钠盐				
					钙盐 (以丙酸计)				
					糖精钠 (以糖精计)				
					甜蜜素				
					三氯蔗糖				
					大肠菌群				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					苏丹红 I				
					苏丹红 II				
					苏丹红 III				
苏丹红 IV									
碱性橙 II									
碱性橙 21									

				碱性橙 22					
				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	腐竹、油皮	标签					
				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					
				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					
				大肠菌群					
				沙门氏菌					
				金黄色葡萄球菌					
				碱性橙 II					
				碱性橙 21					
			碱性橙 22						
			硼砂（硼酸）						
			豆干、豆腐、豆皮等	标签					
				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							
		丙酸及其钠盐							
		钙盐（以丙酸计）							
		糖精钠（以糖精计）							
		三氯蔗糖							
		脲酶试验							
		大肠菌群							
		沙门氏菌							
		金黄色葡萄球菌							
		碱性橙 II							
		碱性橙 21							
		碱性橙 22							

					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
			其他豆制品	大豆组织蛋白（挤压膨化豆制品）	标签					
					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					
					丙酸及其钠盐					
					钙盐（以丙酸计）					
					糖精钠（以糖精计）					
					三氯蔗糖					
					大肠菌群					
					沙门氏菌					
					金黄色葡萄球菌					
					碱性橙II					
					碱性橙21					
					碱性橙22					
					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	标签					
					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）					
					安赛蜜					
					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					
				蜂王浆（含蜂	蜂王浆（含蜂王	标签				
				10-羟基-2-癸烯酸						

			王浆冻干品)	浆冻干品)	蛋白质							
					总糖							
					淀粉							
					灰分							
					酸度							
					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)							
			蜂花粉	蜂花粉	标签							
					铅(以Pb计)							
					蛋白质							
					水分							
					菌落总数							
					大肠菌群							
					霉菌计数							
			蜂产品制品	蜂产品制品	标签							
					铅(以Pb计)							
					糖精钠(以糖精计)							
					安赛蜜							
					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	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	标签				
							铅(以Pb计)					
							无机砷(以As计)					
							锡(以Sn计)					
能量												
蛋白质												
脂肪												
亚油酸												
月桂酸占总脂肪的比值												
肉豆蔻酸占总脂肪的比值												
维生素A												
维生素D												

				维生素 B1					
				钙					
				铁					
				锌					
				钠					
				维生素 E					
				维生素 B2					
				维生素 B6					
				维生素 B12					
				烟酸					
				叶酸					
				泛酸					
				维生素 C					
				生物素					
				磷					
				碘					
				钾					
				水分					
				不溶性膳食纤维					
				黄曲霉毒素 B1					
				硝酸盐（以 NaNO3 计）					
				亚硝酸盐（以 NaNO2 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	标签					
					铅（以 Pb 计）				
					无机砷（以 As 计）				
					总汞（以 Hg 计）				
					锡（以 Sn 计）				
					蛋白质				
					脂肪				
					总钠				
					硝酸盐（以 NaNO3 计）				
					亚硝酸盐（以 NaNO2 计）				

		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	商业无菌				
					霉菌				
					标签				
					铅				
					总砷				
					蛋白质				
					钙				
					铁				
					锌				
					维生素 A				
					维生素 D				
					维生素 B1				
					维生素 B2				
					钙				
					维生素 K1				
					烟酸(烟酰胺)				
					维生素 B6				
					叶酸				
					维生素 B12				
					泛酸				
					胆碱				
					生物素				
					维生素 C				
					二十二碳六烯酸				
					黄曲霉毒素 M1				
					黄曲霉毒素 B1				
					硝酸盐（以 NaNO3 计）				
					亚硝酸盐（以 NaNO2 计）				
					脲酶活性定性				
					菌落总数				
大肠菌群									
沙门氏菌									
28	特殊医 学用途 配方食 品	特殊医 学用途 配方食 品	特殊医 学用途 婴儿配 方食品	特殊医学 用途婴儿 配方食品	标签				
					铅（以 Pb 计）				
					蛋白质				
					脂肪				
					亚油酸				

					α-亚麻酸				
					亚油酸与α-亚麻酸 比值				
					终产品脂肪中月桂 酸和肉豆蔻酸(十四 烷酸)总量与总脂肪 酸的比值				
					芥酸与总脂肪酸的 比值				
					反式脂肪酸最高含 量与总脂肪酸的比 值				
					碳水化合物				
					维生素 A				
					维生素 D				
					维生素 E				
					维生素 K1				
					维生素 B1				
					维生素 B2				
					维生素 B6				
					维生素 B12				
					烟酸（烟酰胺）				
					叶酸				
					泛酸				
					维生素 C				
					生物素				
					钠				
					钾				
					铜				
					镁				
					铁				
					锌				
					锰				
					钙				
					磷				
					钙磷比值				
					碘				
					氯				
					硒				
					铬				

				胆碱				
				肌醇				
				牛磺酸				
				左旋肉碱				
				二十二碳六烯酸与总脂肪酸比				
				二十碳四烯酸与总脂肪酸比				
				二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比				
				长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比				
				二十二碳六烯酸				
				二十碳四烯酸				
				水分				
				灰分				
				杂质度				
				硝酸盐(以NaNO3计)				
				亚硝酸盐(以NaNO2计)				
				黄曲霉毒素 M1				
				黄曲霉毒素 B1				
				脲酶活性定性测定				
				菌落总数				
				大肠菌群				
				沙门氏菌				
				金黄色葡萄球菌				
				阪崎肠杆菌				
				商业无菌				
				三聚氰胺				
				核苷酸				
				叶黄素				
		特殊医学用途	全营养配方食品、	标签				
				铅				

			配方食品	特定全营养配方食品	蛋白质				
					维生素 A				
					维生素 D				
					维生素 E				
					维生素 K1				
					维生素 B1				
					维生素 B2				
					维生素 B6				
					维生素 B12				
					烟酸（烟酰胺）				
					叶酸				
					泛酸				
					维生素 C				
					生物素				
					钠				
					钾				
					铜				
					镁				
					铁				
					锌				
					锰				
					钙				
					磷				
					碘				
					氯				
					硒				
					铬				
					氟				
					胆碱				
					肌醇				
					牛磺酸				
					左旋肉碱				
					二十二碳六烯酸与总脂肪酸比				
二十碳四烯酸与总脂肪酸比									
二十二碳六烯酸									
二十碳四烯酸									
硝酸盐（以 NaNO3 计）									

					亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）				
					黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					沙门氏菌				
					金黄色葡萄球菌				
					商业无菌				
					三聚氰胺				
					核苷酸				
					叶黄素				
					标签				
					铅（以 Pb 计）				
					蛋白质				
					脂肪				
					碳水化合物				
					乳糖占碳水化合物总量				
					亚油酸				
					α-亚麻酸				
					亚油酸与 α-亚麻酸比值				
					终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值量				
					芥酸与总脂肪酸比值				
					反式脂肪酸与总脂肪酸比值				
					维生素 A				
					维生素 D				
					维生素 E				
					维生素 K1				
					维生素 B1				
					维生素 B2				
					维生素 B6				
					维生素 B12				
					烟酸（烟酰胺）				
29	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺）	婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品					

					叶酸				
					泛酸				
					维生素 C				
					生物素				
					钠				
					钾				
					铜				
					镁				
					铁				
					锌				
					锰				
					钙				
					磷				
					钙磷比值				
					碘				
					氯				
					硒				
					胆碱				
					肌醇				
					牛磺酸				
					二十二碳六烯酸与总脂肪酸比				
					二十碳四烯酸与总脂肪酸比				
					水分				
					灰分				
					杂质度				
					硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）				
					亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）				
					黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					左旋肉碱				
					金黄色葡萄球菌				
					沙门氏菌				
					阪崎肠杆菌				
					三聚氰胺				

				二十二碳六烯酸 (22:6n-3)与二十 碳四烯酸(20:4n-6) 的比				
				长链不饱和脂肪酸 中二十碳五烯酸 (20:5n-3)的量与 二十二碳六烯酸的 量的比				
				二十二碳六烯酸				
				二十碳四烯酸				
				叶黄素				
				核苷酸				
				脲酶活性定性测定				
		较大婴 儿和幼 儿配方 食品	乳基较大 婴儿和幼 儿配方食 品、豆基 较大婴儿 和幼儿配 方食品	标签				
				铅(以Pb计)				
				蛋白质				
				脂肪				
				亚油酸				
				维生素A				
				维生素D				
				维生素E				
				维生素K1				
				维生素B1				
				维生素B2				
				维生素B6				
				维生素B12				
				烟酸(烟酰胺)				
				叶酸				
				泛酸				
				维生素C				
				生物素				
				钠				
				钾				
		铜						
		镁						
		铁						
		锌						
		锰						
		钙						

					磷				
					钙磷比值				
					碘				
					氯				
					硒				
					胆碱				
					肌醇				
					牛磺酸				
					二十二碳六烯酸与总脂肪酸比				
					二十碳四烯酸与总脂肪酸比				
					水分				
					灰分				
					杂质度				
					硝酸盐（以 NaNO3 计）				
					亚硝酸盐（以 NaNO2 计）				
					黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1				
					菌落总数				
					大肠菌群				
					左旋肉碱				
					沙门氏菌				
					三聚氰胺				
					反式脂肪酸与总脂肪酸比值				
					二十二碳六烯酸				
					二十碳四烯酸				
					叶黄素				
					核苷酸				
					脲酶活性定性测定				
30	餐饮服务食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）				
					甜蜜素				
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				

31	食品添加剂	食品添加剂	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	油炸面制品（自制）	二氧化钛																			
						铝的残留限量（干样品，以 Al 计）																			
			肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉（自制）		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）																		
			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）	肉冻、皮冻（自制）	铬（以 Cr 计）																		
							罂粟碱																		
							吗啡																		
							可待因																		
							那可丁																		
			食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶		标签																	
								铬（Cr）																	
								铅（Pb）																	
		总砷（As）																							
		二氧化硫																							
		过氧化物																							
	食品添加剂	复配食品添加剂			复配膨松剂		标签																		
							砷（以 As 计）																		
						溴酸钾																			
复配食品添加剂（用于小麦粉）						标签																			
						铅（Pb）																			
						砷（以 As 计）																			
复配食品添加剂（其他）					致病性微生物																				
					溴酸钾																				
					标签																				
食品用香精		食品用香精				标签																			
						铅（Pb）																			
						砷（以 As 计）																			
	致病性微生物																								
	菌落总数																								
	大肠菌群																								

			防腐剂	山梨酸钾	标签					
					铅 (Pb)					
					砷 (以 As 计)					
					山梨酸钾 (以干基计)					
			甜味剂	木糖醇	标签					
					铅 (Pb)					
					镍 (Ni)					
					还原糖 (以葡萄糖计)					
			酸度调节剂	柠檬酸钠	标签					
					铅 (Pb)					
					柠檬酸钠含量(以干物质计)					
					透光率					
			着色剂	焦糖色	标签					
					二氧化硫					
					总砷					
					铅					
					总汞					
					4-甲基咪唑					
				诱惑红	标签					
					诱惑红					
					砷 (以 As 计)					
					铅 (以 Pb 计)					
				诱惑红铝色淀	标签					
					砷 (以 As 计)					
					铅 (以 Pb 计)					
					诱惑红含量					
			其他食品添加剂	其他食品添加剂	盐酸不溶物					
					标签					
					砷或总砷或无机砷					
					铅或重金属					
					菌落总数					
					大肠菌群					
过氧化值										
溴酸钾										
过氧化苯甲酰										
32	食用农	畜禽肉	畜禽肉	畜肉	铅 (以 Pb 计)					

	产品 及副产 品			镉（以 Cd 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				挥发性盐基氮				
				克伦特罗				
				沙丁胺醇				
				莱克多巴胺				
				西马特罗				
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
				达氟沙星				
				氟甲喹				
				呋喃唑酮代谢物				
				呋喃它酮代谢物				
				呋喃西林代谢物				
				呋喃妥因代谢物				
				多西环素（强力霉素）				
				土霉素				
				金霉素				
				四环素				
				林可霉素				
				红霉素				
				替米考星				
				氯霉素				
				甲砒霉素				
				氟苯尼考				
				磺胺类（总量）				
				氯丙嗪				
				地塞米松				
				喹乙醇代谢物				
				庆大霉素				
				五氯酚酸钠				
				禽肉	铅（以 Pb 计）			
					镉（以 Cd 计）			
					铬（以 Cr 计）			
					总汞（以 Hg 计）			
					总砷（以 As 计）			

				挥发性盐基氮					
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）					
				达氟沙星					
				氟甲喹					
				沙拉沙星					
				呋喃唑酮代谢物					
				呋喃它酮代谢物					
				呋喃西林代谢物					
				呋喃妥因代谢物					
				多西环素（强力霉素）					
				土霉素					
				金霉素					
				四环素					
				林可霉素					
				红霉素					
				替米考星					
				氯霉素					
				甲砒霉素					
				氟苯尼考					
				磺胺类（总量）					
				己烯雌酚					
				尼卡巴嗪残留标志物					
				五氯酚酸钠					
		畜禽副产品	畜内脏	铅（以Pb计）					
					镉（以Cd计）				
					铬（以Cr计）				
					总汞（以Hg计）				
					总砷（以As计）				
					克伦特罗				
					沙丁胺醇				
					莱克多巴胺				
					西马特罗				
					恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
					达氟沙星				

					氟甲喹				
					呋喃唑酮代谢物				
					呋喃它酮代谢物				
					呋喃西林代谢物				
					呋喃妥因代谢物				
					多西环素（强力霉素）				
					土霉素				
					金霉素				
					四环素				
					林可霉素				
					氯霉素				
					甲砒霉素				
					氟苯尼考				
					磺胺类（总量）				
					地塞米松				
					五氯酚酸钠				
				禽内脏	铅（以Pb计）				
					镉（以Cd计）				
					铬（以Cr计）				
					总汞（以Hg计）				
					总砷（以As计）				
					恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
					达氟沙星				
					氟甲喹				
					沙拉沙星				
					呋喃唑酮代谢物				
					呋喃它酮代谢物				
					呋喃西林代谢物				
					呋喃妥因代谢物				
					多西环素（强力霉素）				
					土霉素				
					金霉素				
					四环素				
					林可霉素				
					氯霉素				
					甲砒霉素				

食用农产品	蔬菜	蔬菜(含冬季大棚蔬菜)	鲜食用菌	氟苯尼考				
				磺胺类(总量)				
				五氯酚酸钠				
				铅(以Pb计)				
				镉(以Cd计)				
				总汞(以Hg计)				
				总砷(以As计)				
				二氧化硫残留量				
				荧光增白物质				
				米酵菌酸				
				2,4-滴				
				百菌清				
				除虫脲				
				代森锰锌				
				氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
				氟氰戊菊酯				
				腐霉利				
				乐果				
				氯菊酯				
				马拉硫磷				
				氰戊菊酯和S-氰戊 菊酯				
				噻菌灵				
				五氯硝基苯				
				溴氰菊酯				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				甲氨基阿维菌素苯 甲酸盐				
		咪鲜胺						
		双甲脒						
		结球甘蓝 (芸薹属 类蔬菜)	铅(以Pb计)					
			镉(以Cd计)					
总汞(以Hg计)								
总砷(以As计)								
铬(以Cr计)								
苯醚甲环唑								

					苯线磷				
					吡虫啉				
					丙溴磷				
					除虫脲				
					滴滴涕				
					敌敌畏				
					啶虫脒				
					毒死蜱				
					对硫磷				
					二甲戊灵				
					氟铃脲				
					氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
					氟氰戊菊酯				
					甲胺磷				
					甲基毒死蜱				
					甲基对硫磷				
					甲基硫环磷				
					甲基异柳磷				
					甲萘威				
					甲氰菊酯				
					甲霜灵和精甲霜灵				
					久效磷				
					克百威				
					乐果				
					联苯菊酯				
					磷胺				
					硫环磷				
					六六六				
					氯丹				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					氯菊酯				
					马拉硫磷				
					灭多威				
					灭线磷				
					灭幼脲				
					内吸磷				
					七氯				

				氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯				
				三唑磷				
				三唑酮				
				杀螟硫磷				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				五氯硝基苯				
				辛硫磷				
				溴氰菊酯				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				
				地虫硫磷				
				甲拌磷				
				氯氰菊酯和高效氯氰菊酯				
				氯唑磷				
				甲氨基阿维菌素苯甲酸盐				
				戊唑醇				
				烯酰吗啉				
				氟虫腈				
			花椰菜 (芸薹属 类蔬菜)	铅 (以 Pb 计)				
				镉 (以 Cd 计)				
				总汞 (以 Hg 计)				
				总砷 (以 As 计)				
				铬 (以 Cr 计)				
				苯醚甲环唑				
				除虫脲				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				氟胺氰菊酯				
				氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯				
				氟氰戊菊酯				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				

					甲基硫环磷				
					甲基异柳磷				
					甲萘威				
					久效磷				
					克百威				
					乐果				
					联苯菊酯				
					磷胺				
					硫环磷				
					六六六				
					氯丹				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					氯菊酯				
					马拉硫磷				
					灭多威				
					灭线磷				
					灭幼脲				
					七氯				
					氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
					杀螟硫磷				
					特丁硫磷				
					涕灭威				
					五氯硝基苯				
					辛硫磷				
					溴氰菊酯				
					氧乐果				
					乙酰甲胺磷				
					治螟磷				
					苯线磷				
					氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
					地虫硫磷				
					甲拌磷				
					氯唑磷				
					内吸磷				
					阿维菌素				
					倍硫磷				

				敌百虫				
				甲霜灵和精甲霜灵				
				戊唑醇				
			菠菜（叶 菜类蔬 菜）	铅（以Pb计）				
				镉（以Cd计）				
				总汞（以Hg计）				
				总砷（以As计）				
				铬（以Cr计）				
				百菌清				
				除虫脲				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				二甲戊灵				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				久效磷				
				克百威				
				磷胺				
				六六六				
				灭线磷				
				氧乐果				
				治螟磷				
				甲萘威				
				硫环磷				
				氯菊酯				
				辛硫磷				
				乙酰甲胺磷				
				氯丹				
				七氯				
				氟胺氰菊酯				
				氟苯脲				
				氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
			甲氰菊酯					
			乐果					

				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				马拉硫磷				
				醚菊酯				
				氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
				炔螨特				
				溴氰菊酯				
				特丁硫磷				
				杀螟硫磷				
				涕灭威				
				苯线磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				地虫硫磷				
				氟虫腈				
				氯唑磷				
				内吸磷				
				甲拌磷				
				敌百虫				
				甲霜灵和精甲霜灵				
				增效醚				
			茄子（茄 果类蔬 菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				2, 4-滴				
				百菌清				
				吡虫啉				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				对硫磷				
				氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
				氟氰戊菊酯				
				氟酰胺				
				腐霉利				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				

					甲基硫环磷				
					甲基硫菌灵				
					甲基异柳磷				
					甲萘威				
					甲氰菊酯				
					久效磷				
					克百威				
					乐果				
					联苯菊酯				
					磷胺				
					硫环磷				
					六六六				
					氯丹				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					氯菊酯				
					马拉硫磷				
					啞菌环胺				
					灭线磷				
					七氯				
					氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
					三唑酮				
					杀螟硫磷				
					双甲脒				
					霜霉威				
					特丁硫磷				
					涕灭威				
					五氯硝基苯				
					辛硫磷				
					溴氰菊酯				
					氧乐果				
					乙酰甲胺磷				
					治螟磷				
					苯线磷				
					氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
					地虫硫磷				
					甲拌磷				

				氯唑磷				
				内吸磷				
				倍硫磷				
				敌百虫				
				噻螨酮				
				三唑醇				
				戊唑醇				
				烯酰吗啉				
			辣椒（茄 果类蔬 菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				2, 4-滴				
				百菌清				
				丙溴磷				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				对硫磷				
				多菌灵				
				氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
				氟氰戊菊酯				
				氟酰胺				
				腐霉利				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基硫菌灵				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				久效磷				
				克百威				
				乐果				
				联苯菊酯				
				磷胺				
				硫环磷				
			六六六					
			氯丹					

				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				氯菊酯				
				马拉硫磷				
				灭线磷				
				七氯				
				氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
				三唑酮				
				杀螟硫磷				
				双甲脒				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				五氯硝基苯				
				辛硫磷				
				溴氰菊酯				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				
				苯线磷				
				氯氟菊酯和高效氯 氟菊酯				
				甲拌磷				
				地虫硫磷				
				氯唑磷				
				内吸磷				
				倍硫磷				
				哒螨灵				
				敌百虫				
				甲霜灵和精甲霜灵				
				联苯肼酯				
				咪鲜胺				
				三唑醇				
				烯酰吗啉				
				增效醚				
			黄瓜（瓜 类蔬菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				

				铬（以 Cr 计）				
				百菌清				
				苯丁锡				
				虫螨腈				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				敌菌灵				
				啶虫脒				
				啶酰菌胺				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				多菌灵				
				腐霉利				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				久效磷				
				克百威				
				磷胺				
				硫丹				
				硫环磷				
				六六六				
				氯吡啶				
				氯丹				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				氯菊酯				
				马拉硫磷				
				啉菌环胺				
				啉菌酯				
				灭线磷				
				七氯				
				噻嗪灵				
				氰霜唑				
				氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
				三唑酮				

				杀螟硫磷				
				双甲脒				
				霜霉威				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				辛硫磷				
				氧乐果				
				乙烯菌核利				
				乙酰甲胺磷				
				异丙威				
				异菌脲				
				治螟磷				
				苯线磷				
				氯唑磷				
				内吸磷				
				甲拌磷				
				倍硫磷				
				敌百虫				
				地虫硫磷				
				噁唑菌酮				
				氟硅唑				
				甲氨基阿维菌素苯 甲酸盐				
				甲霜灵和精甲霜灵				
				克菌丹				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				咪鲜胺				
				啞霉胺				
				灭菌丹				
				噻螨酮				
				三唑醇				
				戊菌唑				
				戊唑醇				
				烯酰吗啉				
				溴螨酯				
				抑霉唑				
				增效醚				
			菜豆（豆	铅（以Pb计）				

			类蔬菜)	镉 (以 Cd 计)				
				总汞 (以 Hg 计)				
				总砷 (以 As 计)				
				铬 (以 Cr 计)				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				多菌灵				
				氟酰胺				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				久效磷				
				克百威				
				乐果				
				磷胺				
				硫环磷				
				六六六				
				氯丹				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				氯菊酯				
				马拉硫磷				
				啮菌环胺				
				灭线磷				
				七氯				
				噻嗪灵				
				杀螟硫磷				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				五氯硝基苯				
				辛硫磷				
				溴氰菊酯				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				

				苯线磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				地虫硫磷				
				甲拌磷				
				内吸磷				
				阿维菌素				
				敌百虫				
				氯唑磷				
				啉霉胺				
				溴螨酯				
			马铃薯 (根茎类 和薯芋类 蔬菜)	铅(以Pb计)				
				镉(以Cd计)				
				总汞(以Hg计)				
				总砷(以As计)				
				铬(以Cr计)				
				2, 4-滴				
				丙溴磷				
				滴滴涕				
				敌草快				
				敌敌畏				
				对硫磷				
				氟苯脲				
				氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
				氟氰戊菊酯				
				氟酰胺				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				久效磷				
				克百威				
				乐果				
				联苯菊酯				
				磷胺				
				硫丹				
				硫环磷				

				六六六				
				氯丹				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				氯菊酯				
				马拉硫磷				
				啞菌酯				
				灭线磷				
				七氯				
				氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
				噻节因				
				噻菌灵				
				杀螟硫磷				
				杀线威				
				霜霉威				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				五氯硝基苯				
				辛硫磷				
				溴氰菊酯				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				
				苯线磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				地虫硫磷				
				甲拌磷				
				内吸磷				
				阿维菌素				
				倍硫磷				
				苯霜灵				
				敌百虫				
				甲基立枯磷				
				甲霜灵和精甲霜灵				
				克菌丹				
				氯唑磷				
				啞霉胺				

				灭菌丹				
				四氯硝基苯				
				烯草酮				
				烯酰吗啉				
				抑霉唑				
				增效醚				
			韭菜（鳞茎类蔬菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				吡虫啉				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				多菌灵				
				二甲戊灵				
				氟苯脲				
				氟氯氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				腐霉利				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				甲氰菊酯				
				久效磷				
				克百威				
				乐果				
				磷胺				
				硫环磷				
				六六六				
				氯丹				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				灭线磷				
			七氯					

				杀螟硫磷				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				辛硫磷				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				
				苯线磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				氯菊酯				
				地虫硫磷				
				氟虫腈				
				氯唑磷				
				甲拌磷				
				内吸磷				
				阿维菌素				
				倍硫磷				
				敌百虫				
			芹菜（叶 菜类蔬 菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				苯线磷				
				吡虫啉				
				滴滴涕				
				敌百虫				
				敌敌畏				
				地虫硫磷				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				二甲戊灵				
				氟胺氰菊酯				
				氟苯脲				
				氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				

				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				甲氰菊酯				
				久效磷				
				克百威				
				乐果				
				磷胺				
				硫环磷				
				六六六				
				氯丹				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				氯菊酯				
				氯唑磷				
				马拉硫磷				
				灭线磷				
				内吸磷				
				七氯				
				杀螟硫磷				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				辛硫磷				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				
				甲拌磷				
				倍硫磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				氟虫腈				
				阿维菌素				
			普通白菜 (叶菜类 蔬菜)	铅(以Pb计)				
				镉(以Cd计)				
				总汞(以Hg计)				
				总砷(以As计)				
				铬(以Cr计)				
				百菌清				
				除虫脲				

					滴滴涕				
					敌敌畏				
					啉虫脒				
					毒死蜱				
					对硫磷				
					二甲戊灵				
					氟胺氰菊酯				
					氟苯脲				
					氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
					甲胺磷				
					甲基对硫磷				
					甲基硫环磷				
					甲基异柳磷				
					甲萘威				
					甲氰菊酯				
					久效磷				
					克百威				
					乐果				
					磷胺				
					硫环磷				
					六六六				
					氯丹				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					氯菊酯				
					马拉硫磷				
					灭线磷				
					七氯				
					氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
					炔螨特				
					杀螟硫磷				
					特丁硫磷				
					涕灭威				
					辛硫磷				
					溴氰菊酯				
					氧乐果				
					乙酰甲胺磷				

				治螟磷				
				苯线磷				
				氯氟菊酯和高效氯 氟菊酯				
				地虫硫磷				
				氟虫腈				
				甲拌磷				
				氯唑磷				
				内吸磷				
				阿维菌素				
				倍硫磷				
				敌百虫				
			豇豆（豆 类蔬菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				对硫磷				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				久效磷				
				克百威				
				乐果				
				磷胺				
				硫环磷				
				六六六				
				氯丹				
				氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
				氯菊酯				
				马拉硫磷				
				啉菌环胺				
				灭线磷				
				七氯				

				杀螟硫磷				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				辛硫磷				
				溴氰菊酯				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				治螟磷				
				苯线磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				地虫硫磷				
				氯唑磷				
				内吸磷				
				甲拌磷				
				阿维菌素				
				倍硫磷				
				敌百虫				
			番茄（茄 果类蔬 菜）	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				总汞（以 Hg 计）				
				总砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				2, 4-滴				
				百菌清				
				倍硫磷				
				苯丁锡				
				吡虫啉				
				丙溴磷				
				滴滴涕				
				敌百虫				
				敌敌畏				
				敌菌灵				
				地虫硫磷				
				啉虫脲				
				毒死蜱				
				对硫磷				
				多菌灵				
			噁唑菌酮					

					氟硅唑				
					氟氯氰菊酯和高效 氟氯氰菊酯				
					氟氰戊菊酯				
					腐霉利				
					己唑醇				
					甲胺磷				
					甲苯氟磺胺				
					甲基对硫磷				
					甲基硫环磷				
					甲基硫菌灵				
					甲基异柳磷				
					甲萘威				
					甲氰菊酯				
					甲霜灵和精甲霜灵				
					久效磷				
					克百威				
					乐果				
					联苯菊酯				
					磷胺				
					硫环磷				
					六六六				
					氯丹				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					氯菊酯				
					氯唑磷				
					马拉硫磷				
					啉菌环胺				
					啉霉胺				
					灭菌丹				
					灭线磷				
					内吸磷				
					七氯				
					氰戊菊酯和 S-氰戊 菊酯				
					噻螨酮				
					三唑醇				
					三唑酮				

				杀螟硫磷				
				霜霉威				
				特丁硫磷				
				涕灭威				
				五氯硝基苯				
				戊菌唑				
				烯草酮				
				烯酰吗啉				
				辛硫磷				
				溴氰菊酯				
				氧乐果				
				乙酰甲胺磷				
				异菌脲				
				增效醚				
				治螟磷				
				苯线磷				
				甲拌磷				
				氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
				阿维菌素				
				甲氨基阿维菌素苯 甲酸盐				
				蝇毒磷				
			生姜（根 茎类和薯 芋类蔬 菜）	铅（以Pb计）				
				镉（以Cd计）				
				总汞（以Hg计）				
				总砷（以As计）				
				铬（以Cr计）				
				滴滴涕				
				敌敌畏				
				对硫磷				
				甲胺磷				
				甲基对硫磷				
				甲基硫环磷				
				甲基异柳磷				
				甲萘威				
				久效磷				
				克百威				
			联苯菊酯					

					磷胺				
					硫环磷				
					六六六				
					氯丹				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					氯菊酯				
					灭线磷				
					七氯				
					杀螟硫磷				
					特丁硫磷				
					涕灭威				
					辛硫磷				
					氧乐果				
					乙酰甲胺磷				
					治螟磷				
					苯线磷				
					地虫硫磷				
					甲拌磷				
					氯唑磷				
					内吸磷				
					倍硫磷				
					敌百虫				
					增效醚				
					氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
					豆芽	镉（以 Cd 计）			
						总汞（以 Hg 计）			
						总砷（以 As 计）			
铬（以 Cr 计）									
铅（以 Pb 计）									
亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）									
6-苄基腺嘌呤 （6-BA）									
食用农 产品	水产品	淡水产 品	淡水鱼	铅（以 Pb 计）					
				镉（以 Cd 计）					
				甲基汞（以 Hg 计）					
				无机砷（以 As 计）					
				铬（以 Cr 计）					

					挥发性盐基氮				
					多氯联苯（以 PCB28、PCB52、 PCB101、PCB118、 PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
					六六六				
					滴滴涕				
					孔雀石绿				
					氯霉素				
					甲砒霉素				
					氟苯尼考				
					呋喃唑酮代谢物				
					呋喃它酮代谢物				
					呋喃西林代谢物				
					呋喃妥因代谢物				
					恩诺沙星（以恩诺沙 星与环丙沙星之和 计）				
					达氟沙星				
					双氟沙星				
					沙拉沙星				
					司帕沙星				
					噁喹酸				
					四环素				
					金霉素				
					土霉素				
					磺胺类（总量）				
					雌二醇				
					己烯雌酚				
					甲基睾丸酮				
					丙酸睾酮				
					群勃龙				
					喹乙醇代谢物				
					苯唑西林				
					红霉素				
					氯丙嗪				
					地西洋				
					甲硝唑				
					地美硝唑				

					羟基甲硝唑				
					羟甲基甲硝咪唑				
			淡水虾		铅（以Pb计）				
					镉（以Cd计）				
					甲基汞（以Hg计）				
					无机砷（以As计）				
					铬（以Cr计）				
					挥发性盐基氮				
					多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）				
					六六六				
					滴滴涕				
					孔雀石绿				
					氯霉素				
					氟苯尼考				
					呋喃唑酮代谢物				
					呋喃它酮代谢物				
					呋喃妥因代谢物				
					呋喃西林代谢物				
					恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
					达氟沙星				
					双氟沙星				
					司帕沙星				
					四环素				
					金霉素				
					土霉素				
					磺胺类（总量）				
					雌二醇				
					己烯雌酚				
					甲基睾丸酮				
					丙酸睾酮				
					群勃龙				
					喹乙醇代谢物				
					红霉素				
					氯丙嗪				

				地西洋				
				甲硝唑				
				地美硝唑				
				羟基甲硝唑				
				羟甲基甲硝咪唑				
			淡水蟹	铅（以Pb计）				
				镉（以Cd计）				
				甲基汞（以Hg计）				
				无机砷（以As计）				
				铬（以Cr计）				
				多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）				
				六六六				
				滴滴涕				
				孔雀石绿				
				氯霉素				
				氟苯尼考				
				呋喃唑酮代谢物				
				呋喃它酮代谢物				
				呋喃妥因代谢物				
				呋喃西林代谢物				
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
				达氟沙星				
				双氟沙星				
				司帕沙星				
				四环素				
				金霉素				
				土霉素				
				磺胺类（总量）				
				雌二醇				
				己烯雌酚				
				甲基睾酮				
				丙酸睾酮				
				群勃龙				
			喹乙醇代谢物					

				红霉素				
				氯丙嗪				
				地西洋				
				甲硝唑				
				地美硝唑				
				羟基甲硝唑				
				羟甲基甲硝咪唑				
			海水鱼	铅（以 Pb 计）				
				镉（以 Cd 计）				
				甲基汞（以 Hg 计）				
				无机砷（以 As 计）				
				铬（以 Cr 计）				
				挥发性盐基氮				
				组胺				
				多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）				
				六六六				
				滴滴涕				
				孔雀石绿				
				氯霉素				
				甲砒霉素				
				氟苯尼考				
				呋喃唑酮代谢物				
				呋喃它酮代谢物				
				呋喃西林代谢物				
				呋喃妥因代谢物				
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
				达氟沙星				
				双氟沙星				
				沙拉沙星				
				司帕沙星				
				噁喹酸				
				四环素				
				金霉素				
			土霉素					

				磺胺类（总量）				
				雌二醇				
				己烯雌酚				
				甲基睾丸酮				
				丙酸睾酮				
				群勃龙				
				喹乙醇代谢物				
				苯唑西林				
				红霉素				
				氯丙嗪				
				地西洋				
				甲硝唑				
				地美硝唑				
				羟基甲硝唑				
				羟甲基甲硝咪唑				
			海水虾	铅（以Pb计）				
				镉（以Cd计）				
				甲基汞（以Hg计）				
				无机砷（以As计）				
				铬（以Cr计）				
				挥发性盐基氮				
				多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）				
				二氧化硫残留量				
				六六六				
				滴滴涕				
				孔雀石绿				
				氯霉素				
				氟苯尼考				
				呋喃唑酮代谢物				
				呋喃它酮代谢物				
				呋喃妥因代谢物				
				呋喃西林代谢物				
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
			达氟沙星					

				双氟沙星				
				司帕沙星				
				四环素				
				金霉素				
				土霉素				
				磺胺类（总量）				
				雌二醇				
				己烯雌酚				
				甲基睾酮				
				丙酸睾酮				
				群勃龙				
				喹乙醇代谢物				
				红霉素				
				氯丙嗪				
				地西洋				
				甲硝唑				
				地美硝唑				
				羟基甲硝唑				
				羟甲基甲硝咪唑				
			海水蟹	铅（以Pb计）				
				镉（以Cd计）				
				甲基汞（以Hg计）				
				无机砷（以As计）				
				铬（以Cr计）				
				挥发性盐基氮				
				多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）				
				二氧化硫残留量				
				六六六				
				滴滴涕				
				孔雀石绿				
				氯霉素				
				氟苯尼考				
				呋喃唑酮代谢物				
				呋喃它酮代谢物				
				呋喃妥因代谢物				
				呋喃西林代谢物				

				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）				
				达氟沙星				
				双氟沙星				
				司帕沙星				
				四环素				
				金霉素				
				土霉素				
				磺胺类（总量）				
				雌二醇				
				己烯雌酚				
				甲基睾丸酮				
				丙酸睾酮				
				群勃龙				
				喹乙醇代谢物				
				红霉素				
				氯丙嗪				
				地西洋				
				甲硝唑				
				地美硝唑				
				羟基甲硝唑				
				羟甲基甲硝咪唑				
			贝类	铅（以Pb计）				
				镉（以Cd计）				
				甲基汞（以Hg计）				
				无机砷（以As计）				
				铬（以Cr计）				
				挥发性盐基氮				
				多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）				
				孔雀石绿				
				氯霉素				
				氟苯尼考				
				呋喃唑酮代谢物				
				呋喃它酮代谢物				
				呋喃西林代谢物				

				呋喃妥因代谢物					
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）					
				达氟沙星					
				双氟沙星					
				司帕沙星					
				四环素					
				金霉素					
				土霉素					
				磺胺类（总量）					
				雌二醇					
				己烯雌酚					
				甲基睾酮					
				丙酸睾酮					
				群勃龙					
				喹乙醇代谢物					
				红霉素					
				氯丙嗪					
				地西洋					
				甲硝唑					
				地美硝唑					
				羟基甲硝唑					
				羟甲基甲硝咪唑					
			其他软体动物	铅（以Pb计）					
				镉（以Cd计）					
				甲基汞（以Hg计）					
				无机砷（以As计）					
				铬（以Cr计）					
				多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）					
	水果类	柑橘类、仁果类、核果类、浆果和其他小粒水果、	苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等	铅（以Pb计）					
				镉（以Cd计）					
				氧乐果					
				灭线磷					
				久效磷					
				敌敌畏					

			瓜果类、 热带及 亚热带 水果		甲胺磷				
					甲基对硫磷				
					乙酰甲胺磷				
					水胺硫磷				
					三唑磷				
					克百威				
					氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯				
					多菌灵				
					杀扑磷				
					灭多威				
					硫丹				
					咪鲜胺				
					六六六				
					滴滴涕				
					苯线磷				
					地虫硫磷				
					甲基硫环磷				
					磷胺				
					内吸磷				
					特丁硫磷				
					蝇毒磷				
					治螟磷				
					艾氏剂				
					狄氏剂				
					对硫磷				
					甲拌磷				
					甲基异柳磷				
					硫环磷				
					氯唑磷				
					涕灭威				
					苯醚甲环唑				
					吡虫啉				
					毒死蜱				
					炔螨特				
					啶虫脒				
					烯酰吗啉				
					丙溴磷				
		鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	铅（以 Pb 计）				

				镉（以 Cd 计）								
				总汞（以 Hg 计）								
				六六六								
				滴滴涕								
				硫丹								
				五氯硝基苯								
				艾氏剂								
				狄氏剂								
				林丹								
				氯丹								
				七氯								
				苏丹红 I								
				苏丹红 II								
				苏丹红 III								
				苏丹红 IV								
				恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）								
				氯霉素								
				氟苯尼考								
				四环素								
				土霉素								
				金霉素								
				呋喃它酮代谢物								
				呋喃唑酮代谢物								
				呋喃西林代谢物								
				呋喃妥因代谢物								
				食用农产品	豆类	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	铅（以 Pb 计）				
								镉（以 Cd 计）				
铬（以 Cr 计）												
赭曲霉毒素 A												
辛硫磷												
对硫磷												
马拉硫磷												
杀螟硫磷												
敌敌畏												
甲基毒死蜱												
甲基异柳磷												
生干坚果	生干坚果	生干坚果	铅（以 Pb 计）									

		果与籽 类食品	果与籽 类食品		酸价（以脂肪计）				
					过氧化值（以脂肪 计）				
					二氧化硫残留量				
					大肠菌群				
					2, 4-滴				
					苯醚甲环唑				
					多菌灵				
					联苯肼酯				
					四螨嗪				
					亚胺硫磷				
					氯丹				
		生干籽类	铅（以 Pb 计）						
			镉（以 Cd 计）						
			酸价（以脂肪计）						
			过氧化值（以脂肪 计）						
			二氧化硫残留量						
			大肠菌群						
			黄曲霉毒素 B1						
			苯醚甲环唑						
			氯菊酯						
			烯草酮						
			溴氰菊酯						
多菌灵									
33	其他食 品	其他食 品	其他食 品	其他食品	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				
					糖精钠（以糖精计）				
					安赛蜜				
					甜蜜素				
					柠檬黄				
					日落黄				
					诱惑红				
					亮蓝				
					苋菜红				
					胭脂红				
					菌落总数				

					大肠菌群				
--	--	--	--	--	------	--	--	--	--

供应商全称（加盖公章）：

法定代表人或其供应商授权代表(签字)：

日 期： 年 月 日

格式 14

保健食品检验项目响应表

保健食品检验项目响应表						
序号	类别	检验项目	投标响应（完全响应打√，不能完全响应打×）	差异描述（如不能完全响应，请说明情况）	检测项目所在 CMAF/CMA 证书附表的页码	检测项目所在 CMAF/CMA 证书附表的序号
1	保健食品（减肥类）	西布曲明				
2		N-单去甲基西布曲明				
3		N, N-双去甲基西布曲明				
4		芬氟拉明				
5		麻黄碱				
6		酚酞				
7		呋塞米				
8	保健食品（辅助降血糖类）	甲苯磺丁脲				
9		格列苯脲				
10		格列齐特				
11		格列吡嗪				
12		格列喹酮				
13		格列美脲				
14		马来酸罗格列酮				
15		瑞格列奈				
16		盐酸吡格列酮				
17		盐酸二甲双胍				
18		盐酸苯乙双胍				
19		丁二胍				
20		格列波脲				
21	保健食品（改善睡眠类）	氯氮卓				
22		马来酸咪哒唑仑				
23		硝西泮				
24		艾司唑仑				
25		奥沙西洋				
26		阿普唑仑				
27		劳拉西洋				
28		氯硝西洋				
29		三唑仑				
30		地西洋				
31	巴比妥					

32		苯巴比妥				
33		司可巴比妥				
34		异戊巴比妥				
35		氯美扎酮				
36		褪黑素				
37		佐匹克隆				
38		氯苯那敏				
39		扎来普隆				
40		文拉法辛				
41		青藤碱				
42		罗通定				
43		阿替洛尔				
44		盐酸可乐定				
45		氢氯噻嗪				
46		卡托普利				
47		哌唑嗪				
48	保健食品（辅助降压类）	利血平				
49		硝苯地平				
50		氨氯地平				
51		尼群地平				
52		尼莫地平				
53		尼索地平				
54		非洛地平				
55		保健食品（辅助降血脂类）	洛伐他汀			
56	辛伐他汀					
57	烟酸					
58	保健食品（缓解体力疲劳/提高免疫力类）	那红地那非				
59		红地那非				
60		伐地那非				
61		羟基豪莫西地那非				
62		西地那非				
63		豪莫西地那非				
64		氨基他达拉非				
65		他达拉非				
66		硫代艾地那非				
67		伪伐地那非				
68		那莫西地那非				

供应商全称（加盖公章）：

法定代表人或其供应商授权代表（签字）：

日期： 年 月 日