湖南省政府采购

公开招标文件（电子标）

服务类

采购项目名称：湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

政府采购编号：CGXM2026430000001192

采购代理编号：HNSZJZ202600322

采购人：湖南省市场监督管理局本级

采购代理机构：湖南中弘项目管理有限公司

2026年08月

目录

第一章 投标邀请
第二章 投标须知
第一节 投标须知前附表
第二节 投标须知
一、总则
二、招标文件
三、投标文件
四、投标
五、开标，资格审查和评标
六、中标信息公布
七、询问与质疑
八、合同签订
九、政府采购政策
十、其他规定
第三章 资格审查
1. 资格审查主体
2. 资格审查
3. 资格审查内容和标准
4.资格审查结果
第四章 评标方法及标准
第一节 评标方法及标准前附表
第二节 评标方法及标准
1. 评标方法
2. 评标程序
3. 投标文件的符合性审查
4. 投标文件的澄清
5. 投标文件的比较与评价
6. 推荐中标候选人
7. 复核
8. 编写评标报告
9. 停止评标
10. 无效投标和废标
11. 重新组建评标委员会进行评标
第三节 投标文件的符合性审查
第四节 投标文件的比较与评价
第五节 评标方法及标准表
第五章 采购需求
第一节 采购清单一览表
第二节 报价要求
第三节 技术、商务及其他要求
第六章 政府采购合同
第一节 政府采购合同协议书
第二节 政府采购合同通用条款
第三节 政府采购合同专用条款
第七章 投标文件的组成

第一章 投标邀请

湖南省市场监督管理局本级 的 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目 进行公开招标采购，现邀请合格投标人参加投标。

一、采购项目名称、编号

1、采购项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

2、政府采购编号： CGXM2026430000001192

3、采购代理编号： HNSZJZ202600322

4、采购项目预算： 4,507,890.00元

5、本项目对应的中小企业划分标准所属行业：详见第五章采购需求部分描述。

6、评标方法：详见第四章评标方法及标准。

7、合同定价方式：

采购包1：固定总价

采购包2：固定总价

采购包3：固定总价

采购包4：固定总价

采购包5：固定总价

采购包6：固定总价

采购包7：固定总价

8、合同履行期限：详见第五章采购需求。

9、本项目分阶段要求投标人提供以下保证：投标保证金要求、履约保证金要求、质量保证金要求详见第二章投标须知前附表。

二、采购人的采购需求（按包）

序号	采购包号	采购包名称	数量（项）	采购项目预算（元）	采购项目最高限价（元）
1	1	1	1	718,825.71	718,825.71
2	2	2	1	621,357.81	621,357.81
3	3	3	1	627,449.55	627,449.55
4	4	4	1	615,266.07	615,266.07
5	5	5	1	664,000.01	664,000.01
6	6	6	1	609,174.32	609,174.32
7	7	7	1	651,816.53	651,816.53

说明：

1.节能产品实行强制采购的，需提供国家认证机构出具的、处于有效期内的节能产品证书。

2.同意购买进口产品的，不限制满足采购需求的国内产品参与投标。

三、采购项目需要落实的政府采购政策：

采购包1：

采购包1：不属于专门面向中小企业采购。

采购包2：

采购包2：不属于专门面向中小企业采购。

采购包3：

采购包3：不属于专门面向中小企业采购。

采购包4：

采购包4：不属于专门面向中小企业采购。

采购包5：

采购包5：不属于专门面向中小企业采购。

采购包6：

采购包6：不属于专门面向中小企业采购。

采购包7：

采购包7：不属于专门面向中小企业采购。

四、投标人的资格要求：

1、投标人的基本资格条件：投标人必须是在中华人民共和国境内注册登记的法人、其他组织或者自然人，且应当符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定，即：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2、供应商特定资格条件：

采购包1：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

采购包2：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

采购包3：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

采购包4：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

采购包5：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

采购包6：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

采购包7：

(1)特定资格要求：投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。

3、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

4、为本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，不得再参加此项目的其他招标采购活动。

5、列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，拒绝其参与政府采购活动。

6、联合体投标具体要求详见第三章资格审查描述。

五、获取招标文件的时间、期限、方式

1.获取公开招标文件的时间：详见公告正文。

2.发布公开招标文件的网站:招标文件及修改、澄清文件均在湖南省政府采购网(www.ccgp-hunan.gov.cn)和湖南省公共资源交易服务平台(https://www.hnsggzy.com/)上发布。

3.招标文件及修改、澄清文件获取方式:投标人应在本项目获取招标文件截止时间前登录湖南省公共资源交易中心服务平台(https://www.hnsggzy.com/)中进入"交易快速通道"-"政府采购"再进入"湖南省公共资源交易-政府采购交易系统"进行"填写信息""下载文件"操作，逾期将不能获取文件。修改、澄清后的招标文件请投标人按以上方式登录网站自行下载，恕不另行通知，如有遗漏投标人自行承担全部责任。

注意：

（1）湖南省公共资源交易中心主页的下载中心模块（https://zfcg.hnsggzy.com/）”有投标人的注册以及操作流程说明、制作工具软件等相应操作手册。投标人使用电子投标遇到问题时，请及时向系统技术支持咨询，联系方式：0731-85120747、0731-89665226。

（2）中国湖南政府采购网(www.ccgp-hunan.gov.cn)、湖南省公共资源交易服务平台(https://www.hnsggzy.com/#/sy/fastTrack?value=zfcgkj)均需使用数字证书登陆进行操作,尚未办理数字证书的供应商请及时登录网站查询、办理。

六、投标截止时间、开标时间、开标地点及电子投标文件解密时限

1、提交电子投标文件的截止时间：详见公告正文

2、开标时间：详见公告正文

3、开标地点：详见公告正文

七、公告发布及期限：

1、本招标公告在中国湖南政府采购网（www.ccgp-hunan.gov.cn）发布。公告期限从本招标公告发布之日起5个工作日。

2、在不同媒体发布的同一政府采购公告如有不一致的，以在指定的网站发布的为准。

八、疑问及质疑：

1、投标人对政府采购活动事项如有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人、采购代理机构将在3个工作日内作出答复。

2、潜在投标人认为招标文件或招标公告使自己的合法权益受到损害的，可以在获取招标文件之日或招标公告期限届满之日起7个工作日内，按《湖南省财政厅关于印发＜政府采购质疑答复和投诉处理操作规程＞的通知》(湘财购〔2024〕67号)规定，以书面形式一次性向采购人、采购代理机构提出质疑。

九、其它补充事宜

无

十、采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式

1、采购人信息

（1）名 称： 湖南省市场监督管理局本级

地址： 湖南省长沙市天心区芙蓉南路二段118号

邮编： 410000

联系人： 胡新军、庞宁峰

联系电话： 0731-85693898、0731-85693133

2、采购代理机构信息

（1）名 称： 湖南中弘项目管理有限公司

地址： 长沙市岳麓区潇湘南路1段208号柏宁地王广场南栋1212室

邮编： 410000

联系人： 周纯、蒋婷

联系电话： 0731-85058782

第二章 投标须知

第一节 投标须知前附表

条款号	条款名称	编列内容规定
一、说明		
第1.1款	采购项目	湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目
第1.2款	中小企业采购政策落实	采购包1：不属于专门面向中小企业采购。 采购包2：不属于专门面向中小企业采购。 采购包3：不属于专门面向中小企业采购。 采购包4：不属于专门面向中小企业采购。 采购包5：不属于专门面向中小企业采购。 采购包6：不属于专门面向中小企业采购。 采购包7：不属于专门面向中小企业采购。
第2.5款	采购进口产品	详见第五章【采购需求】
第3.1款	投标人资格条件	详见第一章【投标邀请】
第3.2款	接受联合体形式投标	采购包1：不接受 采购包2：不接受 采购包3：不接受 采购包4：不接受 采购包5：不接受 采购包6：不接受 采购包7：不接受
第5.1款	电子招标文件提供期限	详见第一章【投标邀请】
第5.2款	是否组织潜在投标人现场考察	采购包1：组织现场踏勘：否 采购包2：组织现场踏勘：否 采购包3：组织现场踏勘：否 采购包4：组织现场踏勘：否 采购包5：组织现场踏勘：否 采购包6：组织现场踏勘：否 采购包7：组织现场踏勘：否
	是否召开开标前答疑会	本项目不组织标前答疑
二、招标文件		
第7.4款	非实质性偏离的范围和幅度	招标文件第五章【采购需求】中条款偏离项数之和≥ 10 项将导致无效投标。
第9.1款	招标公告指定媒体	中国湖南政府采购网（www.ccgp-hunan.gov.cn）
三、投标文件		
第13.2款	采购预算、最高限价	详见第一章【投标邀请】
第13.8款	投标报价的其他要求	详见第五章【采购需求】
第14.1款	投标人应提供资格审查资料	详见第三章【资格审查】
第14.1(3)款	特定资格条件应提供的资格审查资料	详见第三章【资格审查】
第16.1款	投标有效期	90日

第17.1款	投标保证金	本项目不收取保证金 其他说明: 投标人应以支票、汇票、本票从投标人银行账户缴入到如下投标保证金托管专户或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。在提交投标文件的截止时间前提交投标保证金。投标保证金有效期应与投标有效期一致。未按照招标文件要求提交投标保证金，将视为无效投标。
第18.1款	分包	采购包1：不允许分包; 采购包2：不允许分包; 采购包3：不允许分包; 采购包4：不允许分包; 采购包5：不允许分包; 采购包6：不允许分包; 采购包7：不允许分包;
四、投标		
第20.2款	投标截止时间（开标时间）	详见第一章【投标邀请】
五、开标、资格审查和评标		
第23.2.3款	解密电子投标文件时限及方式	投标人使用加密投标文件的CA数字证书在投标截止时间起30分钟内完成投标文件的解密，投标文件在解密时限内未解密或解密失败，视为撤销其投标文件，开标继续进行。（如因特殊情况按第二章第二节35条处理）
六、中标信息公布		
第27.2款	中标人确认方式	采购单位应在政府采购招投标管理办法规定的时限内确定中标人。
第27.2款	中标候选人和中标人数量	中标候选人数量: 采购包1：3名 采购包2：3名 采购包3：3名 采购包4：3名 采购包5：3名 采购包6：3名 采购包7：3名 中标人数量: 采购包1：1名 采购包2：1名 采购包3：1名 采购包4：1名 采购包5：1名 采购包6：1名 采购包7：1名
第27.2款	中标候选人并列的确定中标人的方式	综合评分法：中标候选人并列的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分（或差值）相同的，按投标报价（非评审价格）由低到高顺序排列。得分（或差值）且投标报价相同的，按技术分由高到低的顺序排列。所有得分均相同的，由采购人采取随机抽取的方式确定。 最低评标价法：中标候选人并列的，由评标委员会根据招标文件规定的推荐中标候选人数量，在排名并列的中标候选人中，按招标文件中规定的方式确定中标候选人排名顺序。
第28.3款	接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址	湖南中弘项目管理有限公司
七、合同签订		

第30.1款	履约担保	采购包1：不缴纳 采购包2：不缴纳 采购包3：不缴纳 采购包4：不缴纳 采购包5：不缴纳 采购包6：不缴纳 采购包7：不缴纳
九、其他规定		
第34.1款	招标代理服务费	本项目收取代理服务费 代理服务费用收取对象：采购人 代理服务费收费标准：采购人支付代理服务费不超过43063元。
第35.1款	其他规定	中标单位在公示期后、领取通知书前必须提供二份纸质版投标文件以供采购人存档。纸质投标文件应从系统中导出后电子文件打印，必须保证与投标时的电子标书完全一致。

第二节 投标须知

一、总则

1.适用范围

1.1本招标文件仅适用于本章第一节“投标须知前附表”（以下简称【投标须知前附表】）中所叙述的采购项目。

1.2【投标须知前附表】规定采购项目专门面向中小企业采购的，如投标人为非中小企业，其投标无效。

2.定义

2.1采购人系依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本项目的采购人名称、联系人姓名和电话见【投标须知前附表】。

2.2采购代理机构系接受委托、代理采购项目、依法成立中介代理机构。本项目采购代理机构的名称、地址、联系方法见【投标须知前附表】。

2.3投标人是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。

2.4电子招标投标：是指电子招标投标参与各方（采购人、采购代理机构、供应商、评审专家）按照相关法律法规的规定，应用网络信息技术，使用CA数字证书（含电子签章、签名）在电子招标投标交易平台(以下简称交易平台)，进行的招标投标活动。

3. 投标人的资格要求

3.1投标人应当符合【投标须知前附表】规定的投标人资格条件。

3.2【投标须知前附表】规定接受联合体形式投标的，投标人除应符合本章第3.1款规定外，还应遵守以下规定：

（1）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。按照联合体分工承担不同工作的供应商，应当具备承担对应工作内容的特定资格条件。

（2）参加联合体的供应商均应当具备政府采购法第二十二条规定的条件，联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方的权利义务、合同工作量比例；

（3）两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个投标人的身份参加投标。联合体应当确定其中一方为本次采购活动的牵头单位，代表联合体处理参加采购活动的一切事务。以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方签订联合体协议书后，不得再单独参加或者与其他投标人组成新的联合体参加同一合同项下的采购活动。

（4）联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

4. 投标费用

4.1投标人应自行承担所有参与投标的相关费用，不论投标的结果如何，采购人、采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

5. 组织现场考察或者召开答疑会

5.1采购人、采购代理机构可以在【投标须知前附表】规定的招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。

5.2获取招标文件的潜在投标人应按【投标须知前附表】规定参加现场考察或者答疑会；如不参加，其风险由其自行承担。

5.3潜在投标人现场考察或者参加答疑会的费用由自己承担，现场考察期间所发生的人身伤害及财产损失由自己负责。

5.4采购人、采购代理机构不对投标人据此而做出的推论、理解和结论负责。投标人一旦中标，不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

二、招标文件

6.招标文件的构成

6.1招标文件共七章，各章内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 投标须知

第三章 资格审查

第四章 评标方法及标准

第五章 采购需求

第六章 政府采购合同

第七章 投标文件的组成

6.2采购人、采购代理机构在提交投标文件截止时间前对招标文件所作的澄清或者修改，构成招标文件的组成部分。

7. 偏离与实质性响应

7.1投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

7.2偏离是指投标文件不响应或者不满足招标文件提出的要求和条件，分为实质性偏离和非实质性偏离。

7.3除法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形外，招标文件中用“★”符号标明的条款为实质性要求和条件，对其中任何一条的偏离，为实质性偏离，其投标无效。

7.4投标文件偏离招标文件的非实质性要求和条件，为非实质性偏离。非实质性偏离的范围和幅度应当符合【投标须知前附表】的规定，否则投标无效。

8.询问

8.1潜在投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如有疑问，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

9.招标文件的澄清或者修改

9.1采购人、采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在【投标须知前附表】规定的招标公告指定媒体上发布澄清或者修改公告。

9.2澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人、采购代理机构将在提交投标文件截止时间15日前，以数据电文形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，将相应延长提交投标文件的截止时间。

9.3招标文件的提供期限届满后，获取招标文件的潜在投标人不足3家的，可以顺延提供期限，并在指定媒体上发布修改公告。

9.4通过交易平台下载招标文件的，请获取招标文件的潜在投标人及时关注招标公告指定媒体发布的澄清或者修改公告。

三、投标文件

10.投标语言

10.1投标人提交的投标文件以及投标人与评标委员会在评标过程中的所有来往书面文件原则上使用中文。投标文件中如附有外文资料，要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面，未翻译的外文资料，评标委员会将视其为无效材料，但以下情形除外：

投标人的法定代表人为外籍人士的，法定代表人的签字和护照。

对于如生产厂家授权书、原厂技术证明资料及一些行业标准、国家标准、国际标准或者行业认证等需要以非中文表述且不宜翻译为中文的。

10.2翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾，以中文为准。涉嫌提供虚假材料的按照相关法律法规处理。

10.3如因未翻译而造成对投标人的不利后果，由投标人承担。

11.计量单位和投标货币

11.1所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

11.2本项目均以人民币报价。

12.投标文件的组成详见第七章

13.投标报价

13.1投标人应以招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件为基础，按第七章“投标文件的组成”的有关规定进行报价。投标人的报价应包括为完成本项目所要求的全部内容可能发生的全部费用和税费、规费、保险费（如果有）等，采购人将不再支付报价以外的任何费用。

13.2投标人的投标报价不得超过采购预算，也不得超过最高限价(如果设定)，否则其投标无效。采购项目预算、最高限价见【投标须知前附表】。

13.3 投标人应在分项报价明细表中对每项内容给予详细分项报价。

13.4投标文件中标明的价格在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求和条件的投标，其投标无效。

13.5投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应同时修改投标文件“分项报价明细表”“享受政府采购政策优惠的证明资料”等相关内容。

13.6投标总价不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，在评标时将视为无效投标。

13.7投标人对每种货物及服务只允许有一个报价，不接受选择性报价，否则，在评标时将视为无效投标。（接受备选方案时除外。）

13.8投标报价的其他要求见【投标须知前附表】。

14. 投标人的资格证明文件

14.1除【投标须知前附表】另有规定外，投标人应按下列规定提供资格证明文件。

（1）法人或者其他组织的营业执照等主体资格证明文件，自然人的身份证明：投标人为法人的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。

（2）投标人资格声明(格式)

（3）符合特定资格条件证明文件复印件或者情况说明原件。具体要求见【投标须知前附表】。

14.2投标人以联合体形式投标的，除应提交联合协议(格式)外，参加联合体的各方均应提交上款资格证明材料。

14.3投标人的资格证明文件均应为有效文件并加盖投标人电子章，并按招标文件规定签章。

15. 投标货物及服务符合招标文件规定的证明文件

15.1投标人应当提交其拟供的合同项下货物及其服务符合招标文件规定的证明文件,该证明文件作为投标文件的一部分。

15.2上述证明文件可以是文字资料、图表、数据、证书等资料。

15.3 招标文件第五章“采购需求”要求的其它文件。

16. 投标有效期

16.1投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于【投标须知前附表】中载明的投标有效期。投标有效期不满足要求的，其投标无效。

16.2投标有效期内投标人撤销投标文件的，投标人应承担招标文件和法律规定的责任。

17. 投标保证金

17.1招标文件要求投标人提交投标保证金的，投标人应按【投标须知前附表】规定，在提交投标文件的截止时间前提交投标保证金。

17.2联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金。以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

17.3.1投标保证金的退还按政府采购相关规定办理:

17.3.2投标保证金退还情况查询, 请登录“湖南省公共资源交易中心”门户网站, 网址： https://ggzy.hunan.gov.cn/,点击首页左侧“投标保证金退还情况查询”图标进入查询界面。

17.4有以下情形之一的，投标保证金将不予退还:

(一)中标、成交后无正当理由不与采购人签订合同的;

(二)未经采购人同意，将中标、成交项目分包方式履行合同的;

(三)在提交投标（响应）文件截止时间后撤回投标（响应）文件的;

（四）在投标（响应）文件中提供虚假材料的;

（五）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的;

（六）法律法规或者采购文件规定的其他情形。

18.分包

18.1投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作进行分包的，应符合【投标须知前附表】规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件，并在投标文件中载明分包承担主体，且分包承担主体不得再次分包。

18.2中标人应当就分包项目向采购人负责，分包承担主体就分包项目承担连带责任。

18.3不符合招标文件中有关分包规定的，其投标无效。

19. 电子投标文件的制作和签署

19.1电子投标文件编制、制作需要在湖南省公共资源交易政府采购电子化平台上下载“投标文件制作工具软件下载”软件。

19.2投标人应按照电子招标文件格式及投标工具编制投标文件，否则，由于投标人的编制、格式、上传位置等失误所导致的后果和责任由投标人自行承担。

19.3投标人应注意压缩电子文件，上传的有关扫描件的大小和清晰度、格式等应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。若投标人未按要求提供证明材料或提供的是部分证明材料或提供不清晰的扫描件复印件，无法阅读、识别和判断的，所导致后果均由投标人自行承担。

19.5投标人应按招标文件规定使用湖南省公共资源交易平台认可的CA数字证书（含电子印章）进行签章。

19.6电子招投标文件具有法律效力，若投标文件与招标文件要求不一致，其内容影响中标结果时，所导致后果由投标人自行承担。

四、投标

20. 电子投标文件的加密和提交

20.1投标人应按照招标文件和交易平台的要求编制数据电文形式的投标文件并通过数字证书进行加密后，在招标文件【投标须知前附表】规定的开标时间前将电子投标文件上传到交易平台的对应项目。未按要求加密或逾期上传提交的投标文件，交易平台将无法接受, 采购代理机构不予受理。

20.2采购代理机构不接受投标截止时间后递交的纸质、电子、传真等所有形式的投标文件。

20.3如遇系统提示“上传未成功”，投标人应及时重新提交文件或与系统技术支持联系。由于投标人对电子投标操作不熟悉或自身电脑、网络等原因导致不能在投标截止时间之前上传提交投标文件的，所导致后果由投标人自行承担。

21.电子投标文件的修改和撤回

21.1投标人在招标文件规定的投标截止时间前，可以撤回已上传的投标文件，也可以撤回并修改后再重新上传。

21.2采购人、采购代理机构发布了修改、澄清文件的，投标人应按照修改、澄清后的招标文件要求重新编制投标文件并上传至交易平台。

22. 串通投标行为

22.1有下列情形之一的，属于恶意串通，对投标人依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：

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

（2）投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；

（3）投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（5）投标人之间事先约定由某一特定投标人中标；

（6）投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

（7）投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

22.2有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互签章；

（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

五、开标，资格审查和评标

23. 开标

23.1投标人可通过网上开标系统参加开标会；

23.2开标程序。采购代理机构在规定的时间内，按下列程序进行开标；

23.2.1投标人在开标时间前提前登录网上开标系统；

23.2.2开标时间，由采购代理机构在线上公布上传文件的投标人信息；

23.2.3投标人根据发出投标文件解密指令提示后在规定时间内使用加密投标文件的CA数字证书进行投标文件解密。投标文件在规定解密时限内未解密或解密失败，视为撤销其投标文件，开标继续进行。

23.2.4唱标：以《开标一览表》为准，未提供的按无效投标处理。在线生成的《开标记录表》所有有效投标人可以在线即时查看、下载。

23.2.5开标结果系统自动默认，投标人代表对开标过程和公布信息有疑义，以及认为代理机构或相关工作人员有《政府采购法实施条例》第九条第一款需要回避的情形的，应当提出询问或者申请回避。

23.2.6采购人或采购代理机构对投人代表当场提出的询问或者回避申请，按《政府采购法实施条例》有规定及时处理。

23.7开标时，出现下列情形之一的，视为投标人撤销其投标：

（1）投标人未按要求配置开标所需的软硬件设备，导致解密失败的；

（2）投标人电脑故障或无法上网，导致解密失败的；

（3）解密锁发生故障、失效、错误等，导致解密失败的；

（4）解密时间超过规定时限的；

（5）其他由于投标人自身原因导致解密失效的情形。

23.4如因网上开标系统出现系统故障，导致开标解密无法完成的，由采购代理机构酌情延长解密时间。

24. 资格审查

24.1开标结束后，采购人、采购代理机构依法按照第三章“资格审查”规定进行资格审查。

24.2资格审查结束后，采购人、采购代理机构将资格审查结果告知评标委员会。资格审查不合格投标人不进入评标；经资格审查合格投标人少于3家的，不得评标。

25. 评标委员会

25.1评标由依法组建的评标委员会负责，评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

25.2评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前三年内,与投标人存在劳动关系,或者担任过投标人的董事、监事,或者是投标人的控股股东或实际控制人；

（2）与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

25.3评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价；

（4）确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人。

26. 评标

26.1评标委员会按照第四章“评标方法及标准”规定的评标方法、评审因素、标准和程序以及有关法律、法规及规章对投标文件进行评审。

六、中标信息公布

27.中标通知书与中标信息公布

27.1采购代理机构应当在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人。

27.2采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，按照【投标须知前附表】规定的方式确定中标人。

27.3采购人、采购代理机构应当自采购人确定中标供应商之日起2个工作日内，在招标公告指定媒体上公告中标结果，招标文件随中标结果同时公告，中标公告期限为1个工作日。

27.4在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书。

七、询问与质疑

28.投标人询问与质疑

28.1投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在3个工作日内作出答复。

28.2投标人认为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，按照《湖南省财政厅关于印发＜政府采购质疑答复和投诉处理操作规程＞的通知》(湘财购〔2024〕67号)规定，以纸质书面形式一次性向采购人、采购代理机构提出质疑。

28.3投标人提出质疑的，应按照省级财政部门现行规定制作、签署、送达。采购人、采购代理机构接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址见【投标须知前附表】。

28.4采购人、采购代理机构按照省级财政部门现行规定进行质疑答复。

28.5投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后15个工作日内，按照省级财政部门现行规定向采购人同级财政部门提出投诉。

八、合同签订

29. 签订合同

29.1采购人应自中标通知书发出之日起30日内，按中标通知书指定的时间、地点与中标人签订政府采购合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

29.2招标文件、中标人的投标文件均为签订合同的依据。

29.3联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

29.4中标合同将在招标公告指定媒体上公告，但合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

29.5中标人应当按照合同约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

30. 履约担保

30.1招标文件要求中标人向采购人提交履约担保的，中标人应按照【投标须知前附表】的规定提交。联合体中标的，履约担保由联合体各方或联合体中牵头人的名义提交。

30.2中标人没有按照本章第30.1款规定提交履约担保的，视为放弃中标。

31. 政府采购合同履行中数量的变更

31.1政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

九、政府采购政策

32.政府采购政策

32.1优先采购:

（1）纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品、环境标志产品政府采购品目清单，实施政府优先采购的，评审时按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣或者加分；

32.2强制采购:

（1）纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品政府采购品目清单，实施政府强制采购的（品目清单标注«符号产品），投标人投标产品应当取得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则其投标无效。

32.3价格评审优惠:

32.3.1.1在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国民法典》订立劳动合同的从业人员。投标价格按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。

32.3.1.2依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大型企业存在直接控股、管理关系的除外。

32.3.1.3在服务采购项目中有货物采购时按承接的服务企业享受中小企业政策优惠。

32.3.1.4招标文件允许联合体投标或分包的①以联合体参加政府采购活动的，联合体均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业；②对于联合体或者大中型分包意向协议约定小微企业的合同占到合同总金额30%以上。投标价格按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受扣除优惠政策。

32.3.1.5价格扣除比列或者价格分加分比列对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

32.3.2监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。

32.4政府采购政策交叉与叠加

（1）投标产品取得两个及以上优先采购产品认证的，评审时只有其中一项产品能享受优先采购优惠（投标人自行选择，并在投标文件中并填报相关信息及数据）

（2）投标人同时符合小型、微型企业及监狱企业、残疾人福利性单位要求的，评审时只有一种类型享受价格评审优惠政策；

（3）小型和微型企业的价格评审优惠可以与同时属于“节能产品”、“环境标志产品”中的一项优先采购优惠累加计算。

32.5投标人符合本章第32.1款、第32.2款、第32.3款规定的，应提供相关证明资料。

（1）节能产品、环境标志产品：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书（复印件）。

（2）中小企业：按财政部、工信部联合印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)规定，投标人提供《中小企业声明函》（格式附后），允许分包或联合体投标的还需提供分包协议或联合体协议。

（3）监狱企业：按《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)文件规定提供证明文件（复印件）。

（4）残疾人福利性单位：按《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)文件规定提供《残疾人福利性单位声明函》（格式）。

32.7投标人有融资、担保需求的，可登陆中国湖南政府采购网查询相关银行、担保机构业务。

十、其他规定

33.招标不足三家处理

33.1公开招标数额标准以上的采购项目，投标截止后投标人不足3家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

（1）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

（2）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

33.2属上款第（2）项情形的，评标委员会应出具的招标文件没有不合理条款的论证意见。

34.代理服务费

34.1代理服务费由中标人支付的，投标人应按【投标须知前附表】规定向采购代理机构交纳代理服务费，并在投标文件中提供中标服务费承诺书。

35.电子招投标的应急措施

35.1电子开标、评标如出现下列情形，导致系统短时间内无法恢复正常运行，影响到招投标活动无法继续开展时，按交易中心应急预案措施执行：

（1）系统服务器发生故障，无法访问或无法使用系统；

（2）系统的软件或数据库出现错误，不能进行正常操作；

（3）系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；

（4）病毒发作或受到外来病毒的攻击；

（5）网络故障，无法访问或无法使用系统；

（6）电力中断等其他特殊情况。

35.2出现上述情况之一时，经交易中心相关部门确认：采购人或采购代理机构可选择采取如下措施，投标人不得对此持有异议。

（1）酌情延长投标文件解密时间，以保障招投标活动的继续实施；

（2）项目作延期开标处理，待系统恢复后再进行开标活动；

（3）对已在评标的项目，评标委员会酌情延期进行评审，待系统恢复后再进行评审工作。

36.报价/分值精确度

36.1所有数据项默认最多可输入/展示至小数点后2位，超出小数点位的数值采用四舍五入的方式进行保留。

37.招标文件需要补充的其他内容见【投标须知前附表】。

第三章 资格审查

1. 资格审查主体

1.1资格审查主体：采购人、采购代理机构。

2. 资格审查

2.1资格审查依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明文件、投标保证金、投标报价等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。

2.2在资格审查时，投标人存在下列情况之一的，资格审查不合格，其投标无效：

（1）不具备招标文件中规定的资格要求的，或提交的资格证明文件不符合招标文件要求的；

（2）联合体投标未提交联合体协议书，或未提交联合体各方资格证明文件的；

（3）投标文件的资格证明文件未按照招标文件要求进行电子签名、盖章的；

（4）未按要求提交投标保证金或未按要求提供免交投标保证金承诺书的；

（5）投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

（6）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形的。

2.3信用记录。

2.3.1 采购人或采购代理机构在开标结束后资格审查时，还应对投标人信用记录进行甄别。

2.3.2 查询网站为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、信用中国（湖南）（https://credit.fgw.hunan.gov.cn）和中国湖南政府采购网(www.ccgp-hunan.gov.cn)

2.3.3 不良信用记录是指:投标人在“信用中国”网站被列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单,或在“中国政府采购网”网站被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。投标人有上述不良信用记录的，其投标无效，其中，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，按处罚结果执行。

2.3.4 联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

2.3.5 信用信息查询记录和证据留存具体方式：投标人不良信用记录以采购人、采购代理机构查询结果为准。查询结果与其他采购文件一并保存。

3. 资格审查内容和标准

3.1一般资格审查要求：

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函

5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

采购包2:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函
5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

采购包3:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函

3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函
5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

采购包4：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函
5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

采购包5：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函
5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

采购包6:

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函
5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

采购包7:

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**

1	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。	投标人承诺函、无重大违法记录声明函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、封面、商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件、具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。	无重大违法记录声明函
4	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。	无重大违法记录声明函
5	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
6	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	其他材料、供应商应提交的相关证明材料

3.2落实政府采购政策资格审查：

采购包1：

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
无			

采购包2：

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
无			

采购包3：

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
无			

采购包4：

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
无			

采购包5：

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
无			

采购包6：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无			

采购包7：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无			

3.3特定资格审查：

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

采购包2：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

采购包3：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

采购包4：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

采购包5：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

采购包6:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

采购包7:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	特定资格要求	投标人需具备检验检测机构资质认定证书（CMA证书），并在有效期内（提供CMA资质证书及CMA附表复印件，同时提供承诺书,承诺CMA资质覆盖所投分包所有食品类别中的所有监督抽检项目，承诺所列的所有风险抽检项目具备检验能力。	特定资格条件

4. 资格审查结果

4.1未通过资格审查的投标人，采购人、采购代理机构应当告知其未通过的原因。

4.2资格审查结束后，采购人、采购代理机构应将资格审查结果告知评标委员会。

第四章 评标方法及标准

第一节 评标方法及标准前附表

条款号	条款名称	编列内容规定
第1款	评标方法	采购包1：综合评分法 采购包2：综合评分法 采购包3：综合评分法 采购包4：综合评分法 采购包5：综合评分法 采购包6：综合评分法 采购包7：综合评分法
第4.2款	投标文件报价出现前后不一致的修正	根据中华人民共和国财政部令第87号--政府采购货物和服务招标投标管理办法第五十九条　投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正： （1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准； （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准； （3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价； （4）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。 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照本办法第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。
第5.3（1）项	价格评审优惠	本项目中小企业划分标准所属行业：详见第五章采购需求采购清单一览表中表述。 下列为《统计上大中小微型企业划分办法(2017)》（国统字〔2017〕213号）的划分标准： （一）农、林、牧、渔业 （二）工业 （三）建筑业 （四）批发业 （五）零售业 （六）交通运输业 （七）仓储业 （八）邮政业 （九）住宿业 （十）餐饮业 （十一）信息传输业 （十二）软件和信息技术服务业 （十三）房地产开发经营 （十四）物业管理 （十五）租赁和商务服务业 （十六）其他未列明行业

	价格评审优惠	中小企业优惠政策	①小微企业价格给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 ②给予联合体或允许分包4%-6%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。价格扣除是指接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小型企业分包，且联合体协议或分包协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到合同总金额30%以上的，可给予价格扣除。 （注：投标文件必须按招标文件要求特别标注说明所投相应产品所在品目、品牌、型号，中小企业声明函等材料，享受分包价格扣除，还需提供分包协议否则评审时不予以考虑）
		监狱企业、残疾人福利性单位	投标人如提供监狱企业、残疾人福利性单位生产的产品，投标文件必须按招标文件要求提供“享受政府采购政策优惠的证明材料”，否则评审时不予以考虑。 监狱企业、残疾人福利性单位生产的产品的价格给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。
第5.4（2）项	优先采购		①非强制采购节能产品:对于技术和价格分，应分别给予4%-8%的加分。投标人须如实填写并提供“节能产品”清单提供清单中该产品所在页复印件或相应证书; ②环境标志产品:对于技术和价格分，应分别给予4%-8%的加分。投标人须如实填写并提供“环境标志产品”清单并提供清单中该产品所在页复印件或相应证书;
第5.4（3）项	多处获得政府采购政策优惠的计算方法		1、投标人投标产品同时具备政府采购优先采购的节能产品、环境标志，投标人可选择其一，也可均填报。对两者均填报的，评标委员会评审时，两者只能选择其一，选择优惠范围最多的优惠政策进行评审。 2、扶持中小企业发展的优惠政策可以叠加享受。 3、监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，监狱企业、残疾人福利性单位属于小微企业不重复享受政策。
第6.1款	中标候选人并列的确定中标人的方式		综合评分法规定：按投标人评审得分从高到低顺序排列；投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评审得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。中标候选人并列的，由评标委员会根据招标文件规定的推荐中标候选人数量，在排名并列的中标候选人中，采取随机抽取的方式确定中标候选人排名顺序。 最低评标价法规定：按投标人投标报价从低到高顺序排列，投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。中标候选人并列的，由评标委员会根据招标文件规定的推荐中标候选人数量，在排名并列的中标候选人中，采取随机抽取的方式确定中标候选人排名顺序。
第10款	无效投标的规定		投标文件中除前章节条款所述情况外，有下列情况之一的，也应在符合性检查时按照无效投标处理: （1）投标文件载明的投标范围小于招标文件规定的招标范围的(缺漏招标文件所要求的内容); （2）不符合法律、法规和招标文件其他规定的实质性内容。
	废标的规定		有下列情形之一时，评标委员会应予废标: （1）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的; （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的; （3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的; （4）因重大变故，采购任务取消的。

第二节 评标方法及标准

1. 评标方法

1.1综合评分法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

1.2最低评标价，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标评审报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

1.3采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不对投标人的投标价格进行任何调整。

1.4未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

1.5本采购项目评标方法见本章第一节“评标规范前附表”（以下简称【评标方法及标准前附表】）。

2．评标程序

2.1评标程序分为投标文件符合性审查、澄清有关问题、比较和评价、推荐中标候选人。

3．投标文件的符合性审查

3.1资格审查结束后，评标委员会依法按照本章第三节“投标文件的符合性审查”规定进行投标文件符合性。

3.2符合性审查合格投标人少于3家的，应予废标。

3.3单一产品采购项目：提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算。提供不同品牌产品的投标人不足三家的，应予废标。

3.4非单一产品采购项目：采购人或者采购代理机构将在【评标方法及标准前附表】中载明核心产品。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，视为相同品牌，按本章本节第3.3款规定处理。

4．投标文件的澄清

4.1对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以数据电文形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

4.2投标文件的投标报价出现前后不一致的，除【评标方法及标准前附表】另有规定外，按照下列规定修正：

（1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

（4）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。

4.3投标文件报价同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价由投标人代表电子签名或者加盖单位电子章确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.4投标人的澄清、说明或者补正应当采用数据电文形式，并加盖电子公章，或者由法定代表人或其授权的代表电子签名，并按评标委员会的通知要求递交至交易平台。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4.5有效的澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

4.6评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为投标无效处理。

5．投标文件的比较与评价

5.1评标委员会依法按照本章第三节“投标文件的比较与评价”规定，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行比较和评价。

5.2政府采购政策：

（1）价格评审优惠：按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定给予一定的价格扣除。

（2）优先采购：评审时按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定给予价格扣除。

（3）计算方法: 多处获得政府采购政策优惠的计算方法按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定计算。

6．推荐中标候选人

6.1若采用综合评分法，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列，按【评标方法及标准前附表】规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

6.2若采用最低评标价法，评标结果按算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除后的投标报价由低到高顺序排列。报价相同的并列，按【评标方法及标准前附表】规定的方式确定中标人。招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

7．复核

7.1汇总结束后，评标委员会应当进行复核，特别要对拟推荐为中标候选供应商的、报价最低的、投标文件被认定为无效的进行重点复核。

7.2汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

（1）分值汇总计算错误的；

（2）分项评分超出评分标准范围的；

（3）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

（4）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；

8．编写评标报告

8.1评标委员会根据全体评标成员电子签名的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

8.2评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

8.3评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在本节7.2情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审。重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

9. 停止评标

9.1评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人、采购代理机构沟通并作书面记录。采购人、采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

10. 无效投标和废标

10.1按【评标方法及标准前附表】

11. 重新组建评标委员会进行评标

11.1评标委员会或者其成员存在下列情形导致评标结果无效的，采购人、采购代理机构可以重新组建评标委员会进行评标，并书面报告本级财政部门，但采购合同已经履行的除外:

（1）评标委员会组成不符合《政府采购货物和服务招标投标管理办法》规定的;

（2）有《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十二条第一至五项情形的;

（3）评标委员会及其成员独立评标受到非法干预的;

（4）有政府采购法实施条例第七十五条规定的违法行为的。

11.2有违法违规行为的原评标委员会成员不得参加重新组建的评标委员会。

第三节 投标文件的符合性审查

1.符合性审查

1.1评标委员会应对符合资格条件的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

（1）依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。评标委员会判断投标文件的响应性只根据投标文件的内容，而不依据外部的证据。

（2）投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标。

1.2未通过符合性审查的投标人,其投标将被认定为投标无效,不能进入下一阶段评审。通过符合性审查的投标人数量不足 3 家的,不得作进一步的比较和评价。

符合性审查表:

采购包1:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	投标函、商务应答表、技术参数响应表
2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期;	（3）投标有效期;	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	其他材料
5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

采购包2:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	投标函、商务应答表、技术参数响应表
2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期;	（3）投标有效期;	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	其他材料

5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

采购包3:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	投标函、商务应答表、技术参数响应表
2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期;	（3）投标有效期;	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	其他材料
5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

采购包4:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	投标函、商务应答表、技术参数响应表
2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期;	（3）投标有效期;	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	其他材料
5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

采购包5:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	投标函、商务应答表、技术参数响应表
2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）;	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期;	（3）投标有效期;	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件;	其他材料
5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

采购包6:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章;	投标函、商务应答表、技术参数响应表

2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）；	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）；	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期；	（3）投标有效期；	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件；	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件；	其他材料
5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

采购包7：

序号	**审查内容**	**具体标准和要求**	**关联投标（响应）文件格式文件**
1	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章；	（1）投标文件中商务技术文件按照招标文件规定要求进行电子签名、盖章；	投标函、商务应答表、技术参数响应表
2	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）；	（2）投标文件对招标文件的实质性要求和条件作出响应（未对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度）；	商务应答表、技术参数响应表
3	（3）投标有效期；	（3）投标有效期；	投标函
4	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件；	（4）投标文件未含有采购人不能接受的附加条件；	其他材料
5	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	（5）无法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形。	其他材料

2.投标无效

2.1投标人存在下列情况之一的，符合性审查不合格，投标无效：

（1）投标文件中商务技术文件未按照招标文件规定要求签署、盖章的；

（2）投标文件没有对招标文件的实质性要求和条件作出响应，或者对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度；

（3）投标有效期不足的；

（4）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（5）不符合本节第1.1款规定符合性审查标准的；

（6）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形的。

2.2在评标过程中发现投标人有不遵循公平竞争的原则，恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，损害采购人或者其他投标人的合法权益的，评标委员会应当认定其投标无效，并书面报告本级财政部门。

第四节 投标文件的比较与评价

1.评标方法

1.1采用综合评分法评标时，评审因素的设定应当与投标人所提供货物服务的质量相关，包括投标报价、技术或者服务水平、履约能力、售后服务等，但不包括第一章投标人的资格要求。本采购项目的评标因素和标准见本章本节第五节"评标方法及标准表"。

1.2采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不对投标人的投标价格进行任何调整。

1.3未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

2.投标报价的算术修正及政府采购政策调整

2.1如果有算术错误，投标报价将按本章第二节第4.2款、第4.3款规定进行算术修正。

2.2需落实政府采购政策（价格评审优惠、优先采购）的，按第二章"投标须知"及本章第二节第5.3（1）项的相关规定进行价格调整。

2.3按本章本节第2.1款、第2.2款规定，以修正或调整后的价格确定投标人的投标报价和评标基准价，用于投标报价评价。

3.投标报价评价

3.1采用综合评分法的，投标报价评价：价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分（报价权重分）。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=（评标基准价（修正或调整）／投标报价（修正或调整））× 报价权重分

3.2采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不能对投标人的投标价格进行任何调整。

4.落实政府采购政策价格扣除

4.1需落实政府采购政策（价格评审优惠、优先采购）的，按本章第五节评标方法及标准表的相关规定进行价格调整。

5.技术、商务等评分项响应评价及政府采购政策加分【综合评分法适用】

5.1技术、商务等评分项响应评分。按本章本节附页1“评标方法及标准表”规定的评标因素和标准，对技术、商务等评分项计算得分。

5.2需落实政府采购政策（优先采购）的，按第二章、本章第二节第6.3（2）项以及本节第五节“评标方法及标准表”的相关规定进行技术、价格、商务项得分(加分)计算。

6.评标总得分【综合评分法适用】

6.1评标总得分为投标报价、技术、商务等评分项得分(含优先采购政策加分)之和。

评标总得分＝A投标报价得分＋A技术项得分＋A商务项得分＋A优先采购加分

6.2评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

6.3评标时，评标委员会成员应当独立对满足招标文件全部实质性要求投标人的投标文件进行评价、评分，然后汇总每个投标人每项评分因素的得分。每个投标人的最终得分为所有评标委员会成员评分的算术平均值。

第五节 评标方法及标准表

采购包1：

评审内容 分值构成		评审标准 技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	**评审内容**	**具体标准和要求**	**分值**	**客观/主观**	**关联投标（响应）文件格式文件**
	项目人员	对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中： 1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

		奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。			
	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求：投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

技术评审（明标）	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	项目实施方案	本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应	10.0000	主观	技术评审要求需提供证明材料

		对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。			
	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

商务评审	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	合计	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型 评审内容	分值 客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无				

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

采购包2:

评审内容 分值构成		评审标准 技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	项目人员	对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中： 1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

		证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。			
	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求： 投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
技术评审（明标）	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
		本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目			

	项目实施方案	提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。	10.0000	主观	技术评审要求需提供证明材料

	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

商务评审	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。 未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	合计	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型	评审内容	分值	客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无						

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

采购包3:

评审内容		**评审标准**			
分值构成		技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	**评审内容**	**具体标准和要求**	**分值**	**客观/主观**	**关联投标（响应）文件格式文件**
		对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中：1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验			

	项目人员	检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

技术评审（明标）	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求：投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。 获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
		本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。 评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作			

	项目实施方案	流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。	10.0000	主观	技术评审要求需提供证明材料

	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

商务评审	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。 未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	合计	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型	评审内容	分值	客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无						

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

采购包4：

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
		对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中：1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验			

	项目人员	检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

技术评审（明标）	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求：投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。 获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
		本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。 评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作			

	项目实施方案	流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。	10.0000	主观	技术评审要求需提供证明材料

	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
商务评审					

实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。 未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	合计	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型	评审内容	分值	客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无						

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序： （1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。 （2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。 （3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。 （4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

采购包5：

评审内容 分值构成		评审标准 技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	**评审内容**	**具体标准和要求**	**分值**	**客观/主观**	**关联投标（响应）文件格式文件**
		对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中： 1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验			

	项目人员	检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

技术评审（明标）	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求：投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术参数响应表
	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。 获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术参数响应表
		本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。 评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作			

	项目实施方案	流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。	10.0000	主观	技术参数响应表

	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术参数响应表
	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

商务评审	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。 未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	合计	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型	评审内容	分值	客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无						

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

采购包6：

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
		对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中：1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验			

	项目人员	检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

技术评审（明标）	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求：投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。 获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
		本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。 评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作			

	项目实施方案	流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。	10.0000	主观	技术评审要求需提供证明材料

	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

商务评审	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。 未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	价格分	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型	评审内容	分值	客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无						

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

采购包7：

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分100.00分（权重50.00%） 商务部分100.00分（权重40.00%） 报价得分100.00分（权重10.00%）			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
		对拟指派的项目团队人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评分，其中：1.抽样人员：独立食品抽样人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。 2.检验人员：食品检验业务相关人员达到80人及以上的，得6分；50-79人的，得4分；20-49人的，得2分；其他不得分。 3.高级职称人员：食品领域高级技术职称人员达到25人及以上的，得6分；15-24人的，得4分；5-14人的，得2分；其他不得分。（食品领域高级技术职称专业为质量检验、化学类、生物医药类、农产品、食品、检验			

	项目人员	检测、检验检疫相关专业） 4.高层次人才：拥有全职省部级人才计划入选者的，得6分；拥有省部级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得4分。拥有市州（厅、委、局）级以上政府部门颁发的专家或委员证书或聘书的人员，得2分。按最高水平人员得分，得分不作累加。 5.技能比武获奖：食品检验业务人员参加国家市场监督管理总局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。或食品检验业务人员参加省级市场监督管理局食品抽检监测相关技能比武活动，获得一等奖及以上的，得6分；获得二等奖的，得4分；获得三等奖的，得2分；其他不得分。 按最高分项得分，得分不作累加。 6.省级专家：拥有省级食品安全抽检监测专家达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 7.省级评审员：拥有省级检验检测机构资质认定评审员达到7人及以上的，得6分；4-6人的，得4分；1-3人的，得2分；其他不得分。 8.质控分析人员：有专职从事食品抽检质量控制、统计分析、核校抽检结果信息的人员，得6分。 证明材料要求：投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。全部人员须提供投标人为其投标截止前三个月任意一个月社保证明或劳动合同；高级技术职称人员提供职称证书；高层次人才提供相关证书或证明文件；技能比武获奖提供获奖证书；食品安全抽检监测专家、省级检验检测机构资质认定评审员提供省级市场监督管理部门发布的相关文件。未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。第2、3、4、6、7项符合要求的人员可在每项重复统计计数得分。	48.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料

技术评审（明标）	标准制修订及课题研究	1、标准制修订： 主持制修订食品检验方法国际（ISO）标准或国家（GB、GB/T、BJS）标准的，得8分； 参与（排名前三）国际标准或主持行业标准（QB、NY、SB、SN、LY等）的，得5分； 参与国家标准或主持地方标准（DB）的，得3分； 参与行业或地方标准的，得1分。 按最高分项得分，得分不作累加。 2、课题研究： 主持承担国家级食品安全相关科研课题的，得6分； 主持承担省部级食品安全相关科研课题的，得4分。 主持承担市州（厅、委、局）级食品安全相关科研课题的，得2分。 按最高分项得分，得分不作累加。 以上两项总得分不超过14分。 证明材料要求：投标人须提供已发布的标准文本和标准牵头或参与证明文件，或科研立项书、委托书及文字性成果材料。统计范围为标准发布或课题立项时间在2023年1月1日以后。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	实验室能力验证	1、国内能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国内机构组织的食品检测项目的实验室能力验证，需覆盖农药残留、兽药残留、重金属含量、真菌毒素污染、食品添加剂使用情况、非法添加物质、微生物指标、营养元素含量以及动物源性成分鉴定等9个领域中的至少6个及以上领域。 获得60项及以上满意结果的，得8分； 获得40-59项满意结果的，得5分； 获得20-39项满意结果的，得3分； 获得10-19项满意结果的，得1分； 其他不得分。 2、国际能力验证：2023年1月1日至今，投标人参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证。获得8项次及以上满意结果的，得6分；获得5-7项次满意结果的，得4分；获得3-4项次满意结果的，得2分；其他不得分。 证明材料要求：第1、2项须提供能力验证证明结果满意的证书或能力验证结果通知单复印件，并注明涉及领域。未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
		本项目实施方案评分总计10分，分为五个评分要素，每个要素2分。具体如下： 1、人员配备方案（2分）。投标人针对本项目提供的人员配备方案，内容应包含：项目负责人及联系方式；抽样人员名单及分组安排；检测人员分工表；人员职责说明。 评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 2、工作			

	项目实施方案	流程与进度计划（2分）。投标人针对本项目提供的工作流程与进度计划，内容应包含：抽样工作流程图；检测工作流程图；全流程时间节点甘特图，须涵盖抽样、送样、检测、数据上报各环节；均衡推进计划，评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 3、质量保证措施（2分）。投标人针对本项目提供的质量保证措施：样品采集、保存、运输环节的质量控制措施；检测过程的质量控制计划，须涵盖空白样、平行样、加标回收等质控方式；数据审核与核校流程说明；问题样品复核与确认机制。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.3分，扣完为止。 4、异议与复检应对（2分）。投标人针对本项目提供的异议与复检应对：异议处理标准流程；复检备样保管与调用机制；复检对接联系人及联系方式；异议处理时限承诺。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.5分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。 5、售后服务与应急响应（2分）。投标人针对本项目提供的售后服务与应急响应：售后服务联系人及联系方式；应急响应联系人名单；应急响应时效承诺，须明确承诺接到应急任务后响应时限及抵达现场抽样的时限；绿色通道设置说明。评审小组根据方案的完整性和合理性等进评价，内容完整且符合本项目的采购需求的计2分；每缺少一项内容扣0.4分，每有一处缺陷的扣0.2分，扣完为止。注：缺陷是指存在不适用本项目实际情况的情形描述、凭空编造、前后内容不一致、前后逻辑错误、思路不清晰、技术要点不明确、标准规范不适用、区域地点错误、不符合采购需求、不利于项目实施等任意一种情形。	10.0000	主观	技术评审要求需提供证明材料

	重大活动保障与风险预警及食品安全宣传与风险交流	1、问题发现能力：投标人在食品安全抽检中发现潜在行业性、区域性风险隐患，向省级及以上监管部门提交专项风险分析报告并被采纳的，每项得2分，最高得4分。 2、重大活动保障：投标人在国际、国家或省级重大活动保障、重大食品安全舆情应对中提供技术支撑并有突出贡献，获得主办方或省级及以上监管部门书面肯定的，得2分。 证明材料要求：第1项须提供省级及以上监管部门出具的采纳证明或相关文件；第2项须提供主办方或省级及以上监管部门出具的证明材料。未提供有效证明文件的，不得分。 3、2023年1月1日至今，投标人围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流： 配合市场监督管理局开展食品安全宣传或风险问题研判或预警交流与统计分析或食品安全标准评审等相关工作的，每项得4分，最高得8分。 证明材料要求：投标人须提供任务文件或委托书或市场监督管理部门出具证明材料。不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的，不得分。	14.0000	客观	技术评审要求需提供证明材料
	问题发现能力	自2023年1月1日以来，投标人发现潜在行业性、区域性食品安全风险隐患，及时向市场监管部门报告并被采纳，每一项得2分，最高得12分。不符合上述要求的，得0分。（投标人需提供省级及以上监管部门出具的相关证明材料。）	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	复检能力	（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 投标单位列入食品安全监督管理部门公布的复检机构名录，自2023年1月1日以来开展食品复检工作情况（以复检报告时间为准）：食品复检报告量高于70份的，得8分；食品复检报告量为35-69份的，得5分；食品复检报告量为1-34份的，得3分；未出具食品复检报告的，得0分。（投标人须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件，未提供有效证明文件的不得分。）	8.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

商务评审	具备食品应急或专项抽检任务经验	按最高等级业绩打分，得分不作累加： 2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人承担过国家级监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得12分； 承担过省级市场监管部门组织的应急抽检或专项抽检任务的，得6分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件。不具备上述业绩或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	重点实验室与国家质检中心建设情况	各分项得分可累加，满分12分： 1、重点实验室： （1）被列入省部级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得8分。 （2）被列入市州（厅、委、局）级食品安全监测与预警重点实验室或技术创新中心名单且正在运行的，得4分。 按最高等级得分，不重复计分。 2、国家质检中心：拥有食品类别“国家××产品质量检验检测中心”（包括肉类中心、酒类中心、农副产品中心、茶叶中心等食品类别）且正在运行的，得4分。 证明材料要求：投标人须提供2021年1月1日以来的相关证明材料，包括政府主管部门的批复文件或上一年度考核文件等。不具备上述资质或未提供有效证明文件的，不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
	承检机构综合考核	在省级及以上市场监督管理局组织的2023年1月1日以来食品安全抽检监测承检机构考核情况通报中，按最高排名得分，不重复计分： 在综合考核中排名前10%的，得12分； 在综合考核中排名前30%的，得8分； 在综合考核中排名前50%的，得4分； 参与考核但排名后50%的，得2分； 未参加考核的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人须提供省级及以上市场监督管理局承检机构综合考核文件。未提供有效证明文件的，按未参加考核处理。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

实验场所	各分项得分可累加： 1、实验室面积：拟用于开展本项目食品安全抽检监测工作实验室面积在2000平方米及以上的，得8分；1500-1999平方米的，得6分；1000-1499平方米的，得4分；500-999平方米的，得2分；499平方米以下的，不得分。 2、冷藏及冷冻设备：投标人具备（自有或长期租赁且可控的）冷藏及冷冻食品保存专用冷库，冷库容积在700立方米及以上且配备温度监控记录系统的，得8分；400-699立方米的，得6分；200-399立方米的，得4分；不具备的，不得分。 证明材料要求：第1项须提供检验场所的房产证或所有权证明文件或服务期内有效的房屋租赁合同原件扫描件及所有权证明文件，并提供食品实验室平面布局图；第2项须提供冷库现场照片、冷库建造合同复印件（需充分体现冷库容积）、冷库方开具的发票复印件、温度监控系统证明等相关材料。 未达到上述要求或未提供有效证明文件的，不得分。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
快速应急响应服务时效及工作能力	根据投标人在工作日工作时段出现突发状况时到达抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）的时间进行评分。 2小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得16分； 3 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 10分； 4 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 4分； 5 小时内及时响应到达抽样地区开展工作的，得 1 分； 不符合上述要求的，不得分。 注：投标人须提交在工作日工作时段以投标人实验室为起点至抽样地区（以抽样地区地级市人民政府所在地为准）为终点的全部行程导航截图，若更换交通工具，须分段截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等。此外，在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。	16.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料

	抽样设备	投标人拥有配备车载冰箱及温度实时监控系统的抽样车辆： 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到12台及以上的，得12分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到8-11台的，得4分； 配备车载冰箱及温度监控系统的抽样车辆达到4-7台的，得2分； 其他不得分。 证明材料要求：投标人自有车辆需提供车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统购买发票、行驶证扫描件及实物照片；非自有车辆的，需提供租赁合同（须覆盖项目服务期）、车辆购买发票、冷藏装置购买发票、温度监控系统证明及实物照片。未提供不得分。	12.0000	客观	商务评审要求需提供证明材料
价格分	价格分	报价得分=(评审基准价／评审报价)×100×价格权重。满足采购文件要求且评审报价最低的为基准价，因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算基准价和评审报价。注：若报价形式为总价、单价、折扣、上浮率时，评审报价=投标报价，扣除价=评审报价×扣除比例=投标报价×扣除比例，扣除后评审报价=评审报价-扣除价=投标报价×（1-扣除比例）。	100.0000	客观	报价明细表 报价表 技术要求

附加分

序号	加分类型	评审内容	分值	客观/主观	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无						

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

异常低价审查

序号	评审内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件

1	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	报价明细表、报价表

是否涉及本国产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

采购包2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

采购包3：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

采购包4：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

采购包5：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

采购包6：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

采购包7：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称	本国产品建议成本占比（%）
不涉及				

是否涉及样品演示：

采购包1：本采购包不涉及样品评审。

采购包2：本采购包不涉及样品评审。

采购包3：本采购包不涉及样品评审。

采购包4：本采购包不涉及样品评审。

采购包5：本采购包不涉及样品评审。

采购包6：本采购包不涉及样品评审。

采购包7：本采购包不涉及样品评审。

第五章 采购需求

第一节 采购清单一览表

1、采购项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

2、政府采购编号： CGXM2026430000001192

3、采购代理编号： HNSZJZ202600322

4、采购项目预算： 4,507,890.00元

5、采购标的

采购包1:

采购包预算金额（元）: 718,825.71

采购包最高限价（元）: 718,825.71

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	718,825.71	1.00（项）	718,825.71	其他未列明行业	否	否	否	否	否

采购包2:

采购包预算金额（元）: 621,357.81

采购包最高限价（元）: 621,357.81

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	621,357.81	1.00（项）	621,357.81	其他未列明行业	否	否	否	否	否

采购包3:

采购包预算金额（元）: 627,449.55

采购包最高限价（元）: 627,449.55

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	627,449.55	1.00（项）	627,449.55	其他未列明行业	否	否	否	否	否

采购包4:

采购包预算金额（元）: 615,266.07

采购包最高限价（元）: 615,266.07

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	615,266.07	1.00（项）	615,266.07	其他未列明行业	否	否	否	否	否

采购包5:

采购包预算金额（元）: 664,000.01

采购包最高限价（元）: 664,000.01

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	664,000.01	1.00（项）	664,000.01	其他未列明行业	否	否	否	否	否

采购包6：

采购包预算金额（元）：609,174.32

采购包最高限价（元）：609,174.32

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	609,174.32	1.00（项）	609,174.32	其他未列明行业	否	否	否	否	否

采购包7：

采购包预算金额（元）：651,816.53

采购包最高限价（元）：651,816.53

序号	标的名称	单价	数量（计量单位）	标的金额（元）	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否涉及优先采购环境标志产品	是否属于本国产品标准适用范围	是否涉及强制节能产品
1	2026年食品安全抽检监测项目	250,000.00	1.00（项）	250,000.00	其他未列明行业	否	否	否	否	否
2	2026年食品安全抽检监测项目	371,642.53	1.00（项）	371,642.53	其他未列明行业	否	否	否	否	否
3	2026年食品安全抽检监测项目	30,174.00	1.00（项）	30,174.00	其他未列明行业	否	否	否	否	否

注：1、“包”为最小合同单位。每“包”内容应细化到“品目”（如果分品目的）。

2、主要技术参数或规格：详见“技术要求”中的具体技术参数。

3、供应商应在响应文件“分项报价明细表”中按分项项目名称（包括条目号/品目名称）顺序逐项填写，且每个品目中的条目均需按文件规定报价。如有缺项、漏项，其响应无效。

第二节 报价要求

采购包1：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

采购包2：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

采购包3：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

采购包4：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

采购包5：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

采购包6：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

采购包7：

价款形式	报价模式
总价 评审认定价和合同总价。	报价表+报价明细表（附件上传） 按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。

报价说明：无

注：采购包涉及采购货物的，投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

第三节 技术、商务及其他要求

一、项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

二、项目内容（范围）：

湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

三、技术要求

采购包1：

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标

	1		

包号	任务情况	抽检地区	各采购包单批次最高限价（元）	预算金额（元）	服务期限
包01	本包任务共590批次，含445批次监督抽检(涉及35个食品大类)，145批次风险抽检(涉及28个食品大类)	长沙市和湘西州	1218.35	718825.71	合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告

1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。

2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。

3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。

4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。

2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下:

一、任务安排

按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。

(一)抽检对象和品种

监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。

(二)抽检时间和频次

按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。

(三)抽样区域及场所

抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业同一食品细类不超过1批次。

二、结果报送

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下：

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次,含375批次监督抽检、125 批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

附件：包1抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	50	7
2	食用油、油脂及其制品	10	15
3	调味品	8	8
4	肉制品	30	8
5	乳制品	5	2
6	饮料	36	5
7	方便食品	12	4
8	饼干	4	/
9	罐头	4	/
10	冷冻饮品	2	/
11	速冻食品	6	4
12	薯类和膨化食品	3	3
13	糖果制品	5	6
14	茶叶及相关制品	20	6
15	酒类	6	6
16	蔬菜制品	30	5
17	水果制品	8	3
18	炒货食品及坚果制品	9	3
19	蛋制品	3	4
20	可可及焙烤咖啡产品	3	2
21	食糖	3	3
22	水产制品	15	3
23	淀粉及淀粉制品	6	4
24	糕点	30	4
25	豆制品	30	3
26	蜂产品	4	4
27	保健食品	/	2
28	餐饮食品	40	10
29	食品添加剂	2	/
30	畜禽肉及副产品	15	8
31	蔬菜	20	/
32	水产品	10	8
33	水果类	8	/
34	鲜蛋	4	5
35	豆类	2	/
36	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**445**	**145**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目

			1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
					大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
					挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
					其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
						谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
							米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
							其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
						谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
							发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
							米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
							其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
							芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
							菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
							大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
							油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)

				食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
				食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
			3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
					食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
					酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
					调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
					香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
							辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
							其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
					调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜
							其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
						半固体复合	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
							坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
							辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量

						调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
							其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
						液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
							其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
						食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
					预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
						发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

			4	肉制品	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌
							巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
							调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
							发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
							高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
						乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
						乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
						其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
							稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌

			6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
						蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
						碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
						茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
						固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
						方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌

			7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
							水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
						果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
							蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
							食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
						其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌

10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶

				13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
							果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
				14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
						含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
							代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
								菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
								金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
								苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
								其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
						发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
							葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
							果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
							配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜

				其他酒		以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
					其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
					其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
						蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
						其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
						食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
							腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
				炒货食品	炒货食品	炒货食品及坚果制品(	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌

				18	及坚果制品	及坚果制品	烘炒类、油炸类、其他类)	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
								其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
						可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
				21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
								绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
								赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨

					其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
			22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
						盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
						熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
						其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
			23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
						淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
							其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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
						淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分

			24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
						非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
							豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
						其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群

			26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
						蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
						蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
			27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明
2	技术要求		28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌
							辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

					营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
							熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
					淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群

					复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
			除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
	30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
				食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
				单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
					糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
					环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
					碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
					碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
					焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
					蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
					红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
					红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
					红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
				胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
				食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
					牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

						羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
						其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
							其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
						畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
							牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
							牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
							羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
							其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
							其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
						豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
						鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷

						叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
						茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
						根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
							胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
							姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
							萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			32	蔬菜	蔬菜				

					马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
					山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
				去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
		33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
						淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
						淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
					海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
						海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
						海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
					贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
					其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
					仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
						梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
					核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
						桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
						油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯

			34	水果类	水果类	柑橘类水果	柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
							桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
							西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
						热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
							荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
							杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
							龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
							橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
							番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果
						瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
						其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素

36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	风险抽检项目	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
				花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
				玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
							食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

					其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
		3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
						其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
				调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
					半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	
					熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	
					熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
					熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
				其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	

5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
			固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
				方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
				其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
				水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
			其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头
9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	

10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
12	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	
			代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	

			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
				其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
	14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
				食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
	15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
				水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
	16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
					花生制品	一般	霉菌	
					其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
	17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
	18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉
	19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
					绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
					赤砂糖	一般	总糖分	
					红糖	一般	总糖分	
					冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
					其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
	20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
					预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
				鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	
				盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	

			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
			其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
			粽子	粽子	较高	硼酸	
			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	
26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
			小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
				包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	

					米面及其制品(自制)		凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
						大米制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
							米皮类(自制)	一般	硼酸	
							发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
							其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
			27	餐饮食品	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
							熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
							油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
						预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	
					其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
						节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
					蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
					豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	
					冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
			28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
						畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
							牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	

29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
				其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
				鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
			畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
				牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
			禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	阿奇霉素	
				淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
			海水产品	海水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
			贝类	贝类	高	金刚烷胺、阿奇霉素	
			其他水产品	其他水产品	高	利巴韦林、阿奇霉素	限蛙科、鳖科食品动物
32	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	较高	纳他霉素	
			热带和亚热带水果	杨梅	较高	安赛蜜、纳他霉素	
33	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪	
				其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星、环丙氨嗪、金刚烷胺	

采购包2：

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

<table>
<tr><td>参数性质</td><td>序号</td><td>技术要求名称</td><td>技术参数与性能指标</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>技术要求</td><td>
<table>
<tr><td>包号</td><td>任务情况</td><td>抽检地区</td><td>各采购包单批次最高限价（元）</td><td>预算金额（元）</td><td>服务期限</td></tr>
<tr><td>包02</td><td>本包任务共510批次，含385批次监督抽检(涉及35个食品大类)，125批次风险抽检(涉及27个食品大类)</td><td>株洲市和怀化市</td><td>1218.35</td><td>621357.81</td><td>合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告</td></tr>
</table>
1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。
2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。
3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。
4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下：
一、任务安排
按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。
(一)抽检对象和品种
监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。
(二)抽检时间和频次
按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。
(三)抽样区域及场所
抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连</td></tr>
</table>

锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业同一食品细类不超过1批次。

二、结果报送

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下：

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次，含375批次监督抽检、125 批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

包2抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	45	5
2	食用油、油脂及其制品	8	12
3	调味品	8	8
4	肉制品	25	7
5	乳制品	3	3
6	饮料	30	4
7	方便食品	10	3
8	饼干	2	/
9	罐头	2	/
10	冷冻饮品	2	/
11	速冻食品	5	4
12	薯类和膨化食品	3	3
13	糖果制品	5	5
14	茶叶及相关制品	19	5
15	酒类	6	6
16	蔬菜制品	27	4
17	水果制品	7	2
18	炒货食品及坚果制品	8	3
19	蛋制品	3	3
20	食糖	2	2
21	水产制品	13	3
22	淀粉及淀粉制品	5	3
23	糕点	25	3
24	豆制品	25	3
25	蜂产品	3	3
26	保健食品	2	/
27	餐饮食品	33	10
28	食品添加剂	3	/
29	畜禽肉及副产品	14	8
30	蔬菜	19	2
31	水产品	8	7
32	水果类	7	/
33	鲜蛋	4	4
34	豆类	2	/

35	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**385**	**125**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)

			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
							大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
							油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
					食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
					酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
					食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
					酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
					调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
					香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
							辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
							其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
						固体复合调	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜

					味料	其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
							坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
							辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
							火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
							其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
						液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
							其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
						食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
						调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

					预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
					熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			4	肉制品		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						油炸肉制品	油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
						熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌
							巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
							调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
							发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
							高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
						乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群

						乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
						其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
							稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
				6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
								饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
								其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
							蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
							碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
							茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
							固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌

				其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
							水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌

			9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
							蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
							食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
						其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
			10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
							速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
						速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
					速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
						速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
						速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
							冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)

				薯类食品	薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
					其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
					巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
					果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
					含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
						代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
							菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
							金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
							苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
							其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
					蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
						黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
						啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛

				15	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
							果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
						其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜
								以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
							其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
							其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
							蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
							食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
								腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌

				果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
		18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
						花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
						其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
		19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
					干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
					冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
					液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
					热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
					其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
		20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
				可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
		21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)

					冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
					方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
					其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
			22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
						盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
						熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
						其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
			23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
						淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
							其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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

				淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
			24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
						非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
							豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

						其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
			26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
						蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
						蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
			27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明
						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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
2	技术		28	特殊膳食	婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌

		要求		食品	营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
							熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)

			淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
					复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
			除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
		30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
					食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
					单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
						糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
						环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
						碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
						碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
						焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
						蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
						红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
						红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
						红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
					胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
					食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性

				31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
							禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
								其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
							畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
								牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
								羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
								猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
								牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
								羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
								其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
								其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
							豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
							鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
							鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷

							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
						叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
							普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
			32	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷

					根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
						姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
						萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
						山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
					去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
			33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
							淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
							淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
						海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
							海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
							海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
						贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
						其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
						仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
							梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
							枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)

			34	水果类	水果类	核果类水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
							油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
							柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
							桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
							西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
						热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
							荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
							杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
							龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
							橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
							番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果

			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	风险抽检项目	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
				花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

				2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
								芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
								橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
								菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
								大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
								食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

					油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
					其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
		3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
						其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
				调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
					半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	
					熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	

				熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
				熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
			其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	
	5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
	6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
				蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
				固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
	7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
					方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
					其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
	8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
					水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
				其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头
	9	速冻食品	速冻调制	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	

		食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
12	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	
			代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	

			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
				其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
	14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
				食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
	15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
				水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
	16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
					花生制品	一般	霉菌	
					其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
	17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
	18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉
	19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
					绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
					赤砂糖	一般	总糖分	
					红糖	一般	总糖分	
					冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
					其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
	20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
					预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
				鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	

			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
			其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
			粽子	粽子	较高	硼酸	
			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	
26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
				馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	

					小麦粉制品(自制)	包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
						凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
				米面及其制品(自制)	大米制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
						米皮类(自制)	一般	硼酸	
						发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
						其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
			27	餐饮食品	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
							熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
							油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
						预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	
					其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
						节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
					蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
					豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	
					冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
			28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
							猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	

29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
				羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
				其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
				鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
			畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
				牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
			禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	阿奇霉素	
				淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
			海水产品	海水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
			贝类	贝类	高	金刚烷胺、阿奇霉素	
			其他水产品	其他水产品	高	利巴韦林、阿奇霉素	限蛙科、鳖科食品动物
32	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	较高	纳他霉素	
			热带和亚热带水果	杨梅	较高	安赛蜜、纳他霉素	
33	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪	
				其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星、环丙氨嗪、金刚烷胺	

采购包3:

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标
	1	技术要求	包03 | 本包任务共515批次，含390批次监督抽检(涉及35个食品大类)，125批次风险抽检(涉及28个食品大类) | 湘潭市和邵阳市 | 1218.35 | 627449.55 | 合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告 **1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。** 2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。 3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。 4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。
			2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下: 一、任务安排 按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。 (一)抽检对象和品种

监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。

(二)抽检时间和频次

按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。

(三)抽样区域及场所

抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业同一食品细类不超过1批次。

二、结果报送

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下:

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计

划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次，含375批次监督抽检、125 批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

包3抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	44	5
2	食用油、油脂及其制品	10	12
3	调味品	8	6
4	肉制品	25	7
5	乳制品	4	3
6	饮料	30	4
7	方便食品	11	3
8	饼干	2	/
9	罐头	2	/
10	冷冻饮品	2	/
11	速冻食品	5	4
12	薯类和膨化食品	2	3
13	糖果制品	5	5
14	茶叶及相关制品	19	5
15	酒类	6	6
16	蔬菜制品	27	4
17	水果制品	7	3
18	炒货食品及坚果制品	8	3
19	蛋制品	3	3
20	食糖	3	/
21	水产制品	14	3
22	淀粉及淀粉制品	5	3

23	糕点	26	3
24	豆制品	26	3
25	蜂产品	3	3
26	保健食品	3	2
27	特殊膳食食品	/	2
28	餐饮食品	33	10
29	食品添加剂	2	/
30	畜禽肉及副产品	14	6
31	蔬菜	19	3
32	水产品	8	7
33	水果类	7	/
34	鲜蛋	3	4
35	豆类	2	/
36	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**390**	**125**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	**食品大类(一级)**	**食品亚类(二级)**	**食品品种(三级)**	**食品细类(四级)**	**风险等级**	**监督抽检项目**
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群

					米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
					其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
		2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
						玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
						芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
						橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
						菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
						大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
						食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
						油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
						其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
				食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
				酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
				酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖

				3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
								辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
								其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
						调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜
								其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
							半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
								坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
								辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
								火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
								其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
							液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
								其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
							味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
									普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)

			食盐	食用盐	低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
					风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
					特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
				熟肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
					灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌

			5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
							调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
							发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
							高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
						乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
						乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
						其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
							稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
			6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
						蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
						碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母

			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

				膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
		12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
					薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
					其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
		13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
					果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
				茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		14	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
					代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
						菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
						金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
						苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌

					其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
		15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
				发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
					啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
					葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
					果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
				其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜
						以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
					其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
					其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
					蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
					其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
					食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
						腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A

		品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
		21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
		22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
						预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
					盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
					鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
					熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
					其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数

				淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
				淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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
				淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
				面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
				月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			24	糕点	糕点	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明

技

	2	术要求	28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌
					营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)

						熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
				调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
			29	餐饮食品	水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
					淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
							复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
					除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
						复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
						食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
						单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
							糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
							环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
							碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
							碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
			30	食品添加剂	食品添加剂		焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)

						蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
						红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
						红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
						红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
					胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
					食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
			31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
						禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
							其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
						畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
							牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
							牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
							羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星

						其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
						其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
			32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
						鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
						叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
							普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
						茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威

						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
						根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
							胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
							姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
							萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
							马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
							山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
						去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
				33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
								淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
								淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
							海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
								海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
								海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星

					贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
					其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
			34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
							梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
						核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
							桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
							油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
							柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
							桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
							西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

			热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	**食品大类(一级)**	**食品亚类(二级)**	**食品品种(三级)**	**食品细类(四级)**	**风险等级**	**风险抽检项目**	**备注**
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	

						其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

						大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
						食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
						油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
						其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
			3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
							辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
							其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
					调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
						半固体复合	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
							辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测

				调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	
					熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	
					熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
					熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
				其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	
		5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
		6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
					蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
					固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
		7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
						方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
						其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	

				调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
		8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
						水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头
		9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
					速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
		10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
		11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
					巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
				茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
					含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	

12	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
				花生制品	一般	霉菌	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉

19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
				赤砂糖	一般	总糖分	
				红糖	一般	总糖分	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
				其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
				预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
			其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
			粽子	粽子	较高	硼酸	
			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	

25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	
26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
27	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
				包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
				凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
			大米制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
				米皮类(自制)	一般	硼酸	
				发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
				其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
				熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
				油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
			预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	

			其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
				节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
			蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
			豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	
			冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
			水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
	28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
	29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
					牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
					羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
					其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
					鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
					其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
				畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
					牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
					猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
					其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
				禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
					其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
	30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
				淡水产品	淡水鱼	高	阿奇霉素	
					淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品

			31	水产品	水产品	海水产品	海水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
						贝类	贝类	高	金刚烷胺、阿奇霉素	
						其他水产品	其他水产品	高	利巴韦林、阿奇霉素	限蛙科、鳖科食品动物
						浆果和其他	杨梅	较	纳他霉素	

采购包4：

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标
	1	技术要求	包号：包04；任务情况：本包任务共505批次，含380批次监督抽检(涉及35个食品大类)，125批次风险抽检(涉及28个食品大类)；抽检地区：衡阳市和永州市；各采购包单批次最高限价（元）：1218.35；预算金额（元）：615266.07；服务期限：合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告 **1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。** 2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。 3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。 4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。
			2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下： 一、任务安排 按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。 (一)抽检对象和品种 监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。	

(二)抽检时间和频次

按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。

(三)抽样区域及场所

抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业同一食品细类不超过1批次。

二、结果报送

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下：

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外

的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次，含375批次监督抽检、125 批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

包4抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	44	5
2	食用油、油脂及其制品	9	13
3	调味品	9	6
4	肉制品	25	9
5	乳制品	3	2
6	饮料	30	4
7	方便食品	10	3
8	饼干	2	/
9	罐头	2	/
10	冷冻饮品	2	/
11	速冻食品	5	4
12	薯类和膨化食品	3	3
13	糖果制品	5	5
14	茶叶及相关制品	19	5
15	酒类	6	6
16	蔬菜制品	26	5
17	水果制品	6	3
18	炒货食品及坚果制品	8	3
19	蛋制品	3	/
20	食糖	2	2
21	水产制品	13	3
22	淀粉及淀粉制品	5	3
23	糕点	25	3
24	豆制品	25	3
25	蜂产品	3	4
26	保健食品	3	3
27	特殊膳食食品	/	2
28	餐饮食品	33	8

29	食品添加剂	2	/
30	畜禽肉及副产品	14	7
31	蔬菜	16	2
32	水产品	8	5
33	水果类	7	/
34	鲜蛋	3	4
35	豆类	2	/
36	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**380**	**125**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)

						其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
					调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜
							其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			3	调味品		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
							坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
							辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
							火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
							其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
						液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
							其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)

					特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
	4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
			熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				油炸肉制品	油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌
					巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
					调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

					发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
					高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
		5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
					乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
					其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
						稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
		6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
					果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
					蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
					碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
					茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数

			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

					其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
		15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
				发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
					啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
					葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
					果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
				其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜
						以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
					其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
					其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
					蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
					其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
					食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
						腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A

		品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
		21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
						其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
		22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
						预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
					盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
					鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
					熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
					其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数

				淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
				淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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
				淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
				面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
				月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			24	糕点	糕点	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

2	技术要求	25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
					非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
						豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
					其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
		26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
					蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
					蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
		27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明

				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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌
			28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)

						熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
				调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
			29	餐饮食品	水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
					淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
							复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				除上述类别的餐饮食品				/	根据各省情况而定
						复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
						食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
						单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
							糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
							环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
							碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
							碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
			30	食品添加剂	食品添加剂		焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)

							蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
							红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
							红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
							红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
						胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
						食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
							禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
								鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
								其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
							畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
								牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
								羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
								猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
								牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
								羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星

						其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
						其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
			32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
						鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
						叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
							普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
						茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威

						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
						根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
							胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
							姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
							萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
							马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
							山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
						去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
				33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
								淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
								淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
							海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
								海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
								海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星

					贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
					其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
			34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
							梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
						核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
							桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
							油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
							柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
							桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
							西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

			热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	风险抽检项目	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	

						其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

						大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
						食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
						油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
						其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
			3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
							辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
							其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
					调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
						半固体复合	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
							辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测

				调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	
					熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	
					熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
					熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
				其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	
		5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
		6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
					蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
					固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
		7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
						方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
						其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	

				调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
		8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
						水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头
		9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
					速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
		10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
		11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
					巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
				茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
					含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	

12	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
				花生制品	一般	霉菌	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉

19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
				赤砂糖	一般	总糖分	
				红糖	一般	总糖分	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
				其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
				预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
			其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
			粽子	粽子	较高	硼酸	
			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	

						25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	
						26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
								营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
						27	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
										包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
										凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
									大米制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
										米皮类(自制)	一般	硼酸	
										发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
										其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
								肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
										熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
										油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
									预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	

					其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
						节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
					蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
					豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	
					冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
				28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
				29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
								牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
								羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
								其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
								鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
							畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
								牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
							禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
				30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
							淡水产品	淡水鱼	高	阿奇霉素	
								淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品

采购包5：

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

<table>
<tr><td>参数性质</td><td>序号</td><td>技术要求名称</td><td>技术参数与性能指标</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>技术要求</td><td>
<table>
<tr><td>包号</td><td>任务情况</td><td>抽检地区</td><td>各采购包单批次最高限价（元）</td><td>预算金额（元）</td><td>服务期限</td></tr>
<tr><td>包05</td><td>本包任务共545批次，含410批次监督抽检(涉及35个食品大类)，135批次风险抽检(涉及27个食品大类)</td><td>岳阳市和娄底市</td><td>1218.35</td><td>664000.01</td><td>合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告</td></tr>
</table>
1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。
2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。
3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。
4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下：
一、任务安排
按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。
(一)抽检对象和品种
监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。
(二)抽检时间和频次
按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。
(三)抽样区域及场所
抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业</td></tr>
</table>

同一食品细类不超过1批次。

二、结果报送

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下:

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次,含375批次监督抽检、125 批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果

类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

包5抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	50	5
2	食用油、油脂及其制品	10	14
3	调味品	8	8
4	肉制品	25	10
5	乳制品	4	/
6	饮料	32	4
7	方便食品	11	3
8	饼干	2	/
9	罐头	2	2
10	冷冻饮品	3	/
11	速冻食品	5	4
12	薯类和膨化食品	3	3
13	糖果制品	5	6
14	茶叶及相关制品	20	5
15	酒类	6	7
16	蔬菜制品	28	4
17	水果制品	7	3
18	炒货食品及坚果制品	8	3
19	蛋制品	3	3
20	食糖	3	2
21	水产制品	14	3
22	淀粉及淀粉制品	5	3
23	糕点	27	4
24	豆制品	27	3
25	蜂产品	4	4
26	保健食品	2	/
27	特殊膳食食品	3	/
28	餐饮食品	35	10
29	食品添加剂	2	/
30	畜禽肉及副产品	15	8
31	蔬菜	20	2
32	水产品	8	8
33	水果类	8	/
34	鲜蛋	3	4
35	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**410**	**135**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
		食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)

			2	食用油、油脂及其制品			大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
							油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
							其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
					食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
					酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
					食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
					酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
					调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
					香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
							辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
							其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
						固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜
							其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量

			3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
							坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
							辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
							火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
							其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
						液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
							其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
						食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
					预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
						发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

				4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							油炸肉制品	油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌
								巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
								调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
								发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
								高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
							乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺

				其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
					稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
		6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
					果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
					蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
					碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
					茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
					固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

				7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
								方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
								方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
								其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
								主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
								其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
				9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
								水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
							果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
								蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌

				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红

			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜
					以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
				其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
				其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
					蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
					其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
					食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
						腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
		17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
						瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌

				18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
								其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
						可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
				21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
								绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
								赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨

					其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
			22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
						盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
						熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
						其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
			23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
						淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
							其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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
						淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分

			24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
						非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
							豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
						其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群

			26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
						蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
						蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
			27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明
2	技术要求		28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌
							辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

					营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
							熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
					淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群

					复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
			除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
	30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
				食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
				单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
					糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
					环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
					碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
					碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
					焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
					蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
					红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
					红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
					红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
				胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
				食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
					牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

						羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
						其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
							其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
						畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
							牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
							牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
							羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
							其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
							其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
						豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
						鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷

			32	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
						茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
						根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
							胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
							姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
							萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果

					马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
					山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
				去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
		33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
						淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
						淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
					海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
						海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
						海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
					贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
					其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
					仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
						梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
					核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
						桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
						油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯

			34	水果类	水果类	柑橘类水果	柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
							桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
							西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
						热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
							荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
							杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
							龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
							橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
							番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果
						瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
						其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素

36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	风险抽检项目	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
				花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
				玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
							食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

					其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
		3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
						其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
				调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
					半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	
					熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	
					熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
					熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
				其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	

5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
			固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
				方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
				其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
				水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
			其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头
9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	

10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
12	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	
			代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	

		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
				花生制品	一般	霉菌	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
				赤砂糖	一般	总糖分	
				红糖	一般	总糖分	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
				其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
				预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	

			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
			其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
			粽子	粽子	较高	硼酸	
			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	
26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
			小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
				包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	

						凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
					米面及其制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
						大米制品(自制)	米皮类(自制)	一般	硼酸	
							发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
							其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
			27	餐饮食品			熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
							油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
						预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	
					其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
						节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
					蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
					豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	
					冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
			28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
						畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
							牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	

			29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
							其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
						禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
							鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
						畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
							牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
						禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
			30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
			31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	阿奇霉素	
							淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
						海水产品	海水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
						贝类	贝类	高	金刚烷胺、阿奇霉素	
						其他水产品	其他水产品	高	利巴韦林、阿奇霉素	限蛙科、鳖科食品动物
			32	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	较高	纳他霉素	
						热带和亚热带水果	杨梅	较高	安赛蜜、纳他霉素	
			33	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪	
							其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星、环丙氨嗪、金刚烷胺	

采购包6：

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

<table>
<tr><td>参数性质</td><td>序号</td><td>技术要求名称</td><td>技术参数与性能指标</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>技术要求</td><td>
<table>
<tr><td>包号</td><td>任务情况</td><td>抽检地区</td><td>各采购包单批次最高限价（元）</td><td>预算金额（元）</td><td>服务期限</td></tr>
<tr><td>包06</td><td>本包任务共500批次，含375批次监督抽检(涉及34个食品大类)，125批次风险抽检(涉及27个食品大类)</td><td>常德市和张家界市</td><td>1218.35</td><td>609174.32</td><td>合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告</td></tr>
</table>
1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。
2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。
3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。
4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下:
一、任务安排
按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。
(一)抽检对象和品种
监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。
(二)抽检时间和频次
按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。
(三)抽样区域及场所
抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业同一食品细类不超过1批次。
二、结果报送</td></tr>
</table>

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下:

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次,含375批次监督抽检、125　批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机

构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

包6抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	44	5
2	食用油、油脂及其制品	8	12
3	调味品	8	7
4	肉制品	25	8
5	乳制品	3	/
6	饮料	30	4
7	方便食品	10	3
8	饼干	2	/
9	罐头	2	2
10	速冻食品	5	4
11	薯类和膨化食品	3	3
12	糖果制品	4	5
13	茶叶及相关制品	20	5
14	酒类	5	6
15	蔬菜制品	26	4
16	水果制品	6	3
17	炒货食品及坚果制品	8	3
18	蛋制品	3	/
19	食糖	2	2
20	水产制品	13	3
21	淀粉及淀粉制品	5	3
22	糕点	25	3
23	豆制品	24	3
24	蜂产品	3	4
25	保健食品	/	3
26	特殊膳食食品	2	/
27	餐饮食品	32	10
28	食品添加剂	3	/
29	畜禽肉及副产品	14	7
30	蔬菜	18	2
31	水产品	8	7
32	水果类	7	/
33	鲜蛋	3	4
34	豆类	2	/
35	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**375**	**125**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)

					食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
					油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
					其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
			食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
			食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
			酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
			食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
			酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
			调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
			香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
					辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
					其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
				固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜
					其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
		3	调味品		蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛

					调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
							辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
							火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
							其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
						液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
							其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
						食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
					预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
						发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

				4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							油炸肉制品	油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌
								巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
								调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
								发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
								高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
							乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺

				其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
					稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
		6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
					果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
					蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
					碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
					茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
					固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

					油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便面	方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
							水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
							蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌

				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红

			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜
					以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
				其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
				其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
					蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
					其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
					食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
						腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
		17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
						瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌

				18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
								其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
							其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
						可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
				21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
								绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
								赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
								方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨

					其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
		22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
						预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
					盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
					鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
					熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
					其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
					淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
						其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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
					淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分

			24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
						非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
							豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
						其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群

					蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
				26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
							蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
							蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
				27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明
2	技术要求			28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌
								辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

					营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
							运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
							熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
					淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群

					复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
			除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
	30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
				食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
				单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
					糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
					环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
					碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
					碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
					焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
					蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
					红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
					红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
					红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
				胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
				食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
					牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

						羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
						其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
							其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
						畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
							牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
							牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
							羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
							其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
							其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
						豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
						鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷

			32	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
						茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
						根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
							胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
							姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
							萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果

					马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
					山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
				去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
		33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
						淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
						淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
					海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
						海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
						海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
					贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
					其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
					仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
						梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
					核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
						桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
						油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯

			34	水果类	水果类	柑橘类水果	柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
							桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
							西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
						热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
							荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
							杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
							龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
							橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
							番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果
						瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
							甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
						其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素

36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	风险抽检项目	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
				花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
				玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
							橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
							食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
							油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

					其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
		3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
						其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
				调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
					半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	
					熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	
					熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
					熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
				其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	

5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
			固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
				方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
				其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
				水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
			其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头
9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	

10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
12	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	
			代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	

		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
				花生制品	一般	霉菌	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
				赤砂糖	一般	总糖分	
				红糖	一般	总糖分	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
				其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
				预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	

				熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
				其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
	21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
				淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
	22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
				粽子	粽子	较高	硼酸	
				糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
	23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
	24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	
	25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	
	26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
			营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
				小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
					包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	

						凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
					米面及其制品(自制)	大米制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
							米皮类(自制)	一般	硼酸	
							发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
							其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
				27	餐饮食品	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
								熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
								油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
							预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	
						其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
							节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
						蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
						焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
						豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	
						冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
						水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
				28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
							畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
								牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	

			29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
							其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
						禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
							鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
						畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
							牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
						禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
			30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
			31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	阿奇霉素	
							淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
						海水产品	海水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)	限活虾及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁产品
						贝类	贝类	高	金刚烷胺、阿奇霉素	
						其他水产品	其他水产品	高	利巴韦林、阿奇霉素	限蛙科、鳖科食品动物
			32	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	较高	纳他霉素	
						热带和亚热带水果	杨梅	较高	安赛蜜、纳他霉素	
			33	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪	
							其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星、环丙氨嗪、金刚烷胺	

采购包7:

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标

	1	技术要求	

包号	任务情况	抽检地区	各采购包单批次最高限价（元）	预算金额（元）	服务期限
包07	本包任务共535批次，含405批次监督抽检(涉及35个食品大类)，130批次风险抽检(涉及27个食品大类)	益阳市和郴州市	1218.35	651816.53	合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告

1、本项目投标人应同时对以上七个包号进行投标，不能单独对其中某一包号进行投标，否则作无效投标处理。有效投标人不足9家的，本项目作废标处理。本项目按照分包定标的原则评审，评审后综合总得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术要求得分高低顺序排列，本项目按第一包、第二包、第三包、第四包、第五包、第六包、第七包的顺序确定中标候选人，每个投标人只能中一个包，如经评审委员会确定为第一包的第一中标候选人，继续参与其他包号的评审，但是不再参与其他包号的中标候选人排名。上述包中：投标人各包之间的投标文件中商务、技术评分内容必须完全一致，如不一致则视为无效投标人处理。再根据电子投标要求分别按包上传投标文件。

2、投标人单批次抽检投标报价不得超出单批次最高限价，否则投标无效。

3、各采购包任务批次数不固定，合同中签订的任务批次数=该采购包预算金额/该采购包中标单价，若不能整除的向上取整数。

4、如果按照该方法计算出批次数乘以中标单价超过采购包预算金额，则按照采购包预算金额进行结算。

2026年，我省承担中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务，本项目任务共3700批次（其中监督抽检2790批次，风险抽检910批次）。具体工作方案如下:

一、任务安排

按照国家总局的统一部署和要求，省市场监管局通过政府招标采购方式确定的第三方检验机构（以下简称承检机构）执行我省中央转移支付食品安全监督抽检和风险抽检任务。

(一)抽检对象和品种

监督抽检重点覆盖我省获得食品生产许可证且在产的企业（对未覆盖企业需提供停产证明），兼顾大型餐饮单位、连锁快餐企业和大型食用农产品批发市场。风险抽检重点针对预包装食品、餐饮食品、食用农产品，聚焦肉类、酒类、农副产品、茶叶等较高风险品种（含部分进口食品）、问题多发项目及舆情关注的风险隐患。抽检品种、抽样要求、检验项目、检验方法和判定依据严格按照国家总局《2026年食品安全监督抽检品种、项目表》《全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》《2026年食品安全风险抽检品种、项目表》《2026年食品安全风险抽检项目和检验方法》《食品安全风险抽检参考值（2026年版）》及总局相关要求执行，原则上要求尽量覆盖各食品细类。任务安排详见附件。

(二)抽检时间和频次

按月度均衡安排，确保时间、区域、品种全覆盖。每半年覆盖所有地区和所有食品大类。对上年度抽检不合格的生产企业开展跟踪抽检。

(三)抽样区域及场所

抽样覆盖详见具体安排，城乡抽检比例约为6:4。餐饮环节重点抽检学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮、连锁餐饮、养老机构食堂、校外供餐单位等。加大网络销售环节抽检力度，网络抽检比例不低于15%，重点覆盖直播带货、私域电商等新业态新模式。加强对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓的抽检。统筹省抽任务，原则上每月对每个大型食用农产品批发市场抽检不低于20批次。2026年已抽检的生产企业不重复抽检，原则上每家被抽样单位抽样量不超过3批次，抽检同一生产企业同一食品细类不超过1批次。

二、结果报送

承检机构完成抽样检验并复核确认后，应在规定时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”规范、准确报送数据。要组织**本单位省级食品安全抽检监测专家（或高层次人才）**加强对数据的分析研判，发现系统性、区域性风险应立即报告省局。风险监测结果应按程序通报同级卫生健康、农业农村等部门。

三、工作要求

(一)坚持问题导向

聚焦重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦多批次抽检不合

格和信用风险高的企业，加大抽检力度。结合重大风险治理行动，开展重点抽检和治理，真实揭示食品各行业突出问题和潜在风险。

(二)严格机构管理

承检机构应落实总局资金绩效考核要求，建立专款专用、专账核算的资金管理制度，实行预算执行“双监控”，按时报送绩效评价材料。推进食品抽检合格备份样品合理利用。强化数据安全意识，规范填报抽检数据。不合格数据提交并送达后不得撤销，其他数据需撤销或退修前须经省局审核同意。

(三)严肃工作纪律

各承检机构应严格按照《食品安全抽样检验工作规范》开展工作，对违法违规行为依法依规追责。政府招标采购方式确定的第三方检验机构应按照政府招标采购合同要求，将本单位任务完成工作方案报送省局食品抽检处，承检机构应于10月20日前完成年度抽样检验任务（含国抽和省局本级任务）。

★ 投标人应具备相应的检验能力，检验项目资质覆盖率须达到100%以上。

四、具体安排如下:

项目由七个包组成，一个包由一家承检机构承担任务，每家承检机构需横跨湖南省2个市州将覆盖13至23个不等的县市区开展抽样检验工作，时间紧、任务重，需由承检机构安排人数较多的抽样人员和食品检验人员共同承担任务。

第一包：本包抽检地区为长沙市和湘西州，任务共590批次，含445批次监督抽检、145批次风险抽检。抽样覆盖长沙市9个县市区和湘西州8个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共182批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在益阳市和郴州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第二包：本包抽检地区为株洲市和怀化市，任务共510批次，含385批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖株洲市9个县市区和怀化市13个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共158批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在长沙市和湘西州开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第三包：本包抽检地区为湘潭市和邵阳市，任务共515批次，含390批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖湘潭市5个县市区和邵阳市12个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共160批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在株洲市和怀化市开展省局本级风险抽检专项，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第四包：本包抽检地区为衡阳市和永州市，任务共505批次，含380批次监督抽检、125批次风险抽检。抽样覆盖衡阳市12个县市区和永州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。 本包计划外上浮批次在湘潭市和邵阳市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第五包：本包抽检地区为岳阳市和娄底市，任务共545批次，含410批次监督抽检、135 批次风险抽检。抽样覆盖岳阳市9个县市区和娄底市5个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共170批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在衡阳市和永州市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第六包：本包抽检地区为常德市和张家界市，任务共500批次,含375批次监督抽检、125　批次风险抽检。抽样覆盖常德市9个县市区和张家界市4个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共154批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在岳阳市和娄底市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

第七包：本包抽检地区为益阳市和郴州市，任务共535批次，含405批次监督抽检、130 批次风险抽检。抽样覆盖益阳市6个县市区和郴州市11个县市区，粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，乳制品，豆制品，畜禽肉及副产品，蔬菜，水产品，水果类，鲜蛋10个食品大类监督抽检任务共169批次作为评价性抽检进行填报，抽样单及信息系统中任务类别勾选评价性抽检。本包计划外上浮批次在常德市和张家界市开展省局本级专项风险抽检，并在专项任务中开展非标方法（国家标准、地方标准或行业标准之外的承检机构内部制定和使用或科研课题研制的非标准检验方法）研究和运用。

包7抽检品种及任务分配表

序号	食品大类(一级)	监督抽检批次	风险抽检批次
1	粮食加工品	50	5
2	食用油、油脂及其制品	10	12
3	调味品	9	7
4	肉制品	25	9
5	乳制品	3	/
6	饮料	32	4
7	方便食品	11	3
8	饼干	2	/
9	罐头	2	2
10	冷冻饮品	2	/
11	速冻食品	5	4
12	薯类和膨化食品	3	3
13	糖果制品	5	5
14	茶叶及相关制品	20	5
15	酒类	6	7
16	蔬菜制品	28	4
17	水果制品	7	3
18	炒货食品及坚果制品	8	3
19	蛋制品	3	/
20	食糖	3	2
21	水产制品	14	3
22	淀粉及淀粉制品	5	3
23	糕点	26	4
24	豆制品	26	3
25	蜂产品	3	4
26	保健食品	2	3
27	特殊膳食食品	2	/
28	餐饮食品	34	10
29	食品添加剂	2	/
30	畜禽肉及副产品	15	8
31	蔬菜	20	2
32	水产品	9	8
33	水果类	8	/
34	鲜蛋	3	4
35	生干坚果与籽类食品	2	/
合计		**405**	**130**

附件1

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目

1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)

						其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
				食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
		3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
				酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
				香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
						其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
					固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜
						其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
						蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
						坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1

					调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
							火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
							其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
						液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
							其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总神(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
							特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
						食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)
					预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
						发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

				4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							油炸肉制品	油炸肉制品	高	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
							熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、商业无菌
								巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
								调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
								发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
								高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
							乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺

					其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
						稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
			6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO_3^-计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
							其他类饮用水	较高	耗氧量(以O_2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
						蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
						碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
						茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
						固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
							油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌

				方便面	方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
		7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
						水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
					果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
						蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌

				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)

			15	酒类		果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
					其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基酸计)、安赛蜜、纽甜
							以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
						其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
						其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
						蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
						其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
						食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
							腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌

18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)

					冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
					方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
					其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
			22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
							预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
						盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
							其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
						鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
						熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
						生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蛰中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
						其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
			23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
						淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
							其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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

				淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3含量(占干物质，质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟基甲糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
			24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
						粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
						糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群
						非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
							豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

						其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
			26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
						蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
						蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
						蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
			27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明
2	技术要求					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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类灌装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌

				营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_1、维生素B_2、维生素K_1、烟酸(烟酰胺)、维生素B_6、叶酸、维生素B_{12}、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
							包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
							油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
							凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
					肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
							熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
					调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)
					坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
					焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)
					食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)

			淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
					复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
			除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
		30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
					食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
					单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
						糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
						环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO_4计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
						碳酸钠	一般	总碱量(以Na_2CO_3计)(以干基计)、总碱量(以Na_2CO_3计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
						碳酸氢钠	一般	总碱量(以$NaHCO_3$计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
						焦糖色	一般	吸光度 $E^{0.1\%}_{1cm}$(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO_2计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
						蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计)，皂化值(以KOH计)，熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb)，巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
						红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
						红曲红	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
						红曲黄色素	一般	色价$E^{1\%}_{1cm}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
					胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以As计)
					食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性

			31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							羊肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
						禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
							鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
							其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
						畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
							牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
							猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
							牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
							羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
							其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
						禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
							其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
						豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
						鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷

							韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
						叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
							大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
							普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
							芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
			32	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
						豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
							食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
							甘薯	较高	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷

					根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
						姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
						萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
						马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
						山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
					去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
			33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
							淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
							淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
						海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
							海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
							海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
						贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
						其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
						仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
							梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
							枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)

						核果类水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
							油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
						柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
							柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
							橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
				34	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
								草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
								猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
								桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
								西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
							热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
								芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
								火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
								荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
								杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
								龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
								橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
								番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果

			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
35	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

湖南省实施2026年中央转移支付任务食品安全风险抽检品种、项目表

序号	**食品大类(一级)**	**食品亚类(二级)**	**食品品种(三级)**	**食品细类(四级)**	**风险等级**	**风险抽检项目**	**备注**
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸	
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品，以Al计)	
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸	
				其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、伏马菌素(FB_1、FB_2、FB_3)总量、米酵菌酸	
				花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

				2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、玉米赤霉烯酮、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
								芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B	
								橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
								菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
								大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、棉籽油的检出	
								食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	

					油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
					其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、棉籽油的检出、罗丹明B	
		3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄	
						其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄	
				调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
					半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B_1、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	限含油辣椒酱检测
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
						其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、硼酸、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏、罗丹明B	
					酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、阿奇霉素	

		熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、克伦特罗、阿奇霉素	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分	
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛	
	5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测
	6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素、γ-壬内酯	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测
				蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯	
				固体饮料	固体饮料	较高	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、橙黄决明素、氢氯噻嗪、麻黄碱	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
	7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
					方便米粉(米线)	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
					方便粉丝	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(4-乙基)己酯(DEHP)	
					其他方便面	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
				调味面制品	调味面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素	
	8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	磺胺类(总量)、恩诺沙星、多西环素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物	
					水产动物类罐头	一般	阿奇霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
				其他罐头	其他罐头	一般	亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、黄曲霉毒素(B_1、B_2、G_1、G_2)总量、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑、环丙氨嗪	限燕窝罐头、谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头、蛋类罐头

9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	
10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量(干样品，以Al计)	
11	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄酚、橙黄决明素、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁、双环己甲酰酚丁、奥利司他、呋塞米、氢氯噻嗪、环噻嗪、西布曲明、大黄素	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
			果冻	果冻	一般	番泻苷A、番泻苷B、大黄素甲醚、大黄素、比沙可啶环丙甲酰替代物、5-氯双醋酚丁、5-氯酚丁	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
12	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	氟、氟虫腈、丙环唑、蒽醌、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果	
			代用茶	枸杞(干)	一般	镉(以Cd计)	
				菊花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				金银花(干)	一般	镉(以Cd计)	
				苦丁茶	一般	镉(以Cd计)、孔雀石绿	
				其他代用茶	一般	镉(以Cd计)	

13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、淫羊藿苷、伐地那非杂质30	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)、镁(Mg)	
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、番泻苷A、番泻苷B、酚丁、双丙酚丁、双辛酚丁、双酚沙丁、比沙可啶、脱乙酰比沙可啶、比沙可啶环丙甲酰替代物	重点抽检标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示功能的产品
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	赭曲霉毒素A、二氧化钛	
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	霉菌	限非烘炒工艺加工的产品
				花生制品	一般	霉菌	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	霉菌	
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑	
18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	镉(以Cd计)(以干物质计算)	限可可粉
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分	限执行标准为GB 13104的产品
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分	
				赤砂糖	一般	总糖分	
				红糖	一般	总糖分	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分	
				其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	

20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	限干裙带菜
				预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	二氧化钛	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺	
			其他水产制品	其他水产制品	较高	乙二胺四乙酸二钠	限调味藻类
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分	限红薯淀粉、马铃薯淀粉和藕粉
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分	限以红薯淀粉和马铃薯淀粉为主要原料的产品
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B_1	
			粽子	粽子	较高	硼酸	
			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼(以B计)	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、麦芽糖	
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、辛伐他汀	

26	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(3-乙基)己酯(DEHP)	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	
27	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
				包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)	
				凉皮类(自制)	一般	铝的残留量(干样品，以Al计)、硼酸	
			大米制品(自制)	其他生制面制品(自制)	一般	硼酸	
				米皮类(自制)	一般	硼酸	
				发酵米粉制品(自制)	一般	硼酸	
				其他米类制品(自制)	一般	硼酸	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素、日落黄	
				熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素	
				油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素	
			预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	一般	硼酸、二氧化钛	
		其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
			节令食品(自制)	粽子(自制)	一般	硼酸	
		蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以$NaNO_2$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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	硼酸	限粽子
		豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	一般	硼(以B计)	

					冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	一般	大肠菌群、菌落总数	限食用冰
					水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	水产糜类制品(自制)	一般	二氧化钛	
				28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	日落黄	一般	酸性橙Ⅱ	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份检测
				29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
								牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
								羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、4-甲基氨基安替比林	
								其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
							禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺	
								鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
							畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	
								牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
							禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
								其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素	
				30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素	
								淡水鱼	高	阿奇霉素	

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标

	1	技术要求	

包号	任务情况	抽检地区	各采购包单批次最高限价（元）	预算金额（元）	服务期限
包07	本包任务共535批次，含405批次监督抽检(涉及35个食品大类)，130批次风险抽检(涉及27个食品大类)	益阳市和郴州市	1218.35	651816.53	合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告

标的名称：2026年食品安全抽检监测项目

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标
	1	技术要求	

包号	任务情况	抽检地区	各采购包单批次最高限价（元）	预算金额（元）	服务期限
包07	本包任务共535批次，含405批次监督抽检(涉及35个食品大类)，130批次风险抽检(涉及27个食品大类)	益阳市和郴州市	1218.35	651816.53	合同签订后2026年10月20日之前完成全部抽样检验任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告

四、服务要求

1.1服务内容要求

采购包1：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

采购包2：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

采购包3：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

采购包4：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

采购包5：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

采购包6：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

采购包7：

序号	参数性质	服务要求明细
1		详见商务要求

1.2商务要求

采购包1：

无

采购包2：

无

采购包3：

无

采购包4：

无

采购包5：

无

采购包6：

无

采购包7：

无

五、其他要求

一、主要商务要求

本章第二节第1.1款	甲方名称、地址	名称：湖南省市场监督管理局 地址：长沙市天心区芙蓉南路二段118号
本章第二节第1.2（6）项	项目现场	采购人指定地点
本章第二节第5.1款	履行合同的时间、地点及方式	服务期限：须在2026年10月20日之前完成全部抽样检测任务，并于全部任务完成后20天内向湖南省市场监督管理局报送检验结果汇总信息及食品专项监督抽检分析评价工作总结和分析报告。 服务地点及方式：按采购人要求。
本章第二节第9.2（3）项	服务响应时间	派专人负责项目联络工作，确保24小时通讯畅通，及时响应。

本章第二节第13.5款	合同价款支付方式和条件	付款人：湖南省市场监督管理局 支付方式：国库集中支付 支付条件：第一次：合同签订后15个工作日内，采购人支付合同总价款40%的预付款，采购人在收到中标人开具的正规发票后一个月内（实际支付时间以国库集中支付时间为准）完成支付。 第二次：中标人按合同要求完成全部工作，经采购人验收合格后15个工作日内，采购人向中标人支付合同款剩余的60%，采购人在收到中标人开具的正规发票后一个月内（实际支付时间以国库集中支付时间为准）完成支付。同时一次性退还履约担保。 注：采购人有权按照合同“违约责任”条款中事项，拒付项目余款，并要求中标供应商退还相关经费。履约验收合格后退回履约担保（履约担保的形式为银行保函形式）
本章第二节第14.2（6）项	乙方提供的其他服务	详见第五章采购需求。
本章第二节第20.2款	解决争议的方式	☑诉讼 □仲裁
本章第二节第23.1款	合同未尽事项	双方友好协商

二、其他商务要求

1.验收标准

（一）严格按照合同和投标文件要求进行验收。

（二）合同验收程序：（1）由采购人向被中标人印发合同验收通知后7日内组织验收，验收通知将明确验收时间、地点、验收标准和相关要求。（2）由采购人筹备成立专家组。（3）中标人按照采购人要求进行验收准备，拟写验收自查报告，提供佐证材料。并在验收会议召开前在规定时间书面报告采购人。（4）采购人根据专家组验收意见确定验收结果。（5）采购人向中标人出具书面验收意见。（6）中标人根据采购人验收意见办理项目结算手续。验收意见明确要求整改的，由中标人整改并经审核通过后，再办理结算手续。如两次验收不合格，采购人有权终止与中标人签订的政府采购合同，另行选择供应商承担本采购项目的供货和相关服务。中标人须承担因验收不合格而返工造成的自身的一切损失和因此给采购人造成的一切损失。

2、采购人的权利和义务

(一)负责工作任务的下达和资金的及时拨付。

(二)提供食品安全抽检工作中涉及的非标准检验方法。

(三)提供抽检工作所需相关文书。

(四)采购人应在职责范围内协助中标人解决抽检工作中遇到的问题。

(五)对中标人完成任务情况及抽检工作质量、资金使用等情况进行监督检查及现场考核，并依按照本合同“违约责任”采取相应的处理措施。

3、中标人的权利和义务

(一)遵守《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全承检机构考核管理办法》等相关要求。确保具备所承担抽检任务涉及食品以及检验项目的检验能力和相关资质(非标准检验方法除外),能够对检验结论进行准确判定。未经采购人批准，不得分包检验任务，不得租赁或者借用他人检测设。

(二)中标人须对其投标内容及其证明材料真实性负责，具备保证完成抽检任务所需的仪器设备、资质能力、实验室环境、技术人员等工作条件。

(三)按照采购人要求，落实食用农产品陪同抽样等要求，及时完成指定抽样地点、抽检单位类型的样品采集工作。

(四)拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，保证完成食品安全抽检数据上报工作。

(五)如实上报样品信息、检验结果和抽检工作总结报告。认真总结和分析抽检工作，并对检验工作负责，确保所承担的抽样、检验等相关工作科学、公正、准确。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的(如食品中检出三聚氰胺等、检出非法添加非食用物质、可能危及人体健康的重要安全问题、以及其他重大异常情况等),应当按照采购人相关要求报告。

(六)严格遵守采购人关于抽检工作各环节的时间进度安排，及时将检验报告和规定的材料及有关情况报送采购人。对于无法按时上报的情况要事先向采购人书面说明情况。

(七)中标人应积极接受采购人对抽检工作质量和经费使用情况的监督检查和现场考核，参加采购人组织的能力验证、盲样比对、现场检查等质控考核等活动；并积极参加采购人组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

(八)中标人应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作，如复检结论与初检结论不一，复检相关费用由中标人承担。

(九)中标人应根据采购人要求制订食品抽检工作实施方案，严格遵守采购人关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守项目要求的时间进度和抽检工作纪律。

(十)中标人抽样人员需佩戴执法记录仪，要对抽样关键过程进行拍照和音像记录，确保图片和音像清晰可辨，做好证据保存。鼓励采用音像记录装备对抽样全过程进行记录。

(十一)严格遵守国家法律、法规的规定和抽检工作有关纪律要求。

(1)不得在开展抽样工作前事先通知被抽检食品生产经营单位；

(2)不得以承担抽检任务的名义向被抽检食品生产经营单位和其他单位承揽业务；在承担抽检任务期间，不与食品生产经营单位签订同类食品的有偿服务协议及其它与本单位利益相关的工作；

(3)不得接受被抽检企业的馈赠，不发生利用抽检工作牟取利益的其它行为；

(4)开展抽检工作，不得收取被抽检食品生产经营单位费用；

(5)不得以各种形式利用抽检结果参与有偿活动，不开展食品推荐、评比活动，不向受检食品生产经营单位发放抽检合格证书或牌匾；

(6)如持有食品生产、经营企业股权、期权或与食品生产经营企业存在长期有偿服务合同等可能影响食品安全抽检公平、公正情况的，应向采购人报告并主动回避相应食品大类的抽检工作。

(7)遵守保密纪律要求。未经采购人同意，不得以任何方式向被抽检食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

(十二)未经采购人同意，不得单方面拒绝或放弃履行承检义务，不得单方面变更或降低投标时承诺的资质能力等事项。

4、违约责任

（一）中标人须对其投标内容及其证明材料真实性负责，提供虚假材料（如CMA检验项目资质全覆盖、检验设备、人员资质等）谋取中标、成交的，在合同签订后被举报或在检查中被发现的，采购人可根据《中华人民共和国政府采购法》有关规定，追究中标人法律责任，采购人有权采取终止或解除合同并停止拨付款项，建议财政部门将其列入不良行为记录名单，禁止其1-3年内参加政府采购活动。中标人须退回已拨付的全部合同款项。

（二）中标人如出现以任何形式泄露抽检信息以及数据的行为，采购人将终止委托工作，停止拨付款项，中标人需退回已拨付全部款项，同时须承担中标金额百分之二十的违约责任。

（三）中标人如出现出具虚假、错误检测数据和结论的，采购人有权采取终止或解除合同，并将扣除相应的承检费用，中标人须承担中标金额百分之二十的违约责任。

（四）中标人未按时完成承检工作，并未向采购人提出合理说明的，采购人有权采取终止或解除合同，并拒付项目余款或要求中标人退还相关款项。

（五）中标人拒绝、阻挠、逃避采购人对抽检工作质量和经费使用情况开展的监督检查和现场核的，采购人有权采取终止或解除合同，并有权拒付项目余款或要求受托方退还相关经费。

（六）中标人持有食品生产、经营企业股权、期权或与食品生产经营企业存在长期有偿服务合同等可能影响食品安全抽检公平、公正情况而未向采购人备案的，采购人将终止委托工作，停止拨付经费，中标人需退回已拨付费用，同时同时须承担中标金额百分之二十的违约责任。

（七）中标人出具的抽样单、检验报告单位名称与投标法人不一致，又未提供相关证明文件的，采购人有权采取终止或解除合同，中标人须承担中标金额百分之二十的违约责任。

（八）中标人合格备样再利用率未达标的，采购人有权扣减10%的合同款项作为中标人的违约金。

（九）中标人违反检验工作规范、食品抽样检验工作相关要求的，采购人依照规定视情形采购人有权采取终止或解除合同等处理措施。

（十）中标人存在违反食品安全法律法规行为的，除承担相应的法律责任外，采购人视情形有权采取终止或解除合同等处理措施，中标人须承担中标金额百分之二十的违约责任。

（十一）中标人因自身原因被暂停抽检任务，导致未按时完成承检工作，采购人有权采取终止或解除合同，并有权拒付项目余款，并要求受托方退还相关款项。

（十二）采购人如出现未提供抽检计划或未拨付相关款项等行为，中标人可停止执行采购人提出的抽样检验任务。

（十三）中标人未按照采购人明确的采样地域、环节和品种等要求抽样的，采购人有权采取终止或解除合同，并有权拒付项目余款，并要求中标人退还相关款项，中标人须同时承担中标金额百分之二十的违约责任。

第六章 政府采购合同

第一节 政府采购合同协议书

采购合同编号：_____

采购人（全称）：_____（甲方）

供应商（全称）：_____（乙方）

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。

1.项目信息

（1）采购项目名称：_____

（2）采购计划编号：_____

（3）项目内容：_____

（4）项目负责人：_____。

2.合同金额

（1）合同金额小写：_____

大写：_____

（2）具体标的见附件。

（3）合同价格形式：_____。

3.履行合同的时间、地点及方式

起始日期：___年___月___日，完成日期：___年___月___日。总日历天数：___天。

地点：_____

方式：_____

4.付款：

1、_____。

2、预付款根据采购文件的约定，在合同签订前提交不超过合同金额10%的履约担保。

5.解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

□ 提请仲裁 □ 向人民法院提起诉讼

6.组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

（1）在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议

（2）本合同协议书

（3）中标通知书

（4）投标文件

（5）政府采购专用合同条款

（6）政府采购合同通用条款

（7）标准、规范及有关技术文件，图纸。

（8）其他合同文件。

7.合同生效

本合同自_____生效。

8.合同份数

本合同一式___份，采购人执___份，供应商执___份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：___年___月___日

合同订立地点：_____

甲 方：（公章）		乙 方：（公章）	

法定代表人:		法定代表人:	
委托代理人:		委托代理人:	
电 话:		电 话:	
传 真:		传 真:	
		开户银行	
		账号	

第二节 政府采购合同通用条款

本节内容详见第五章采购需求第三节主要商务要求所列表格内容。

第三节 政府采购合同专用条款

本节内容详见第五章采购需求第三节主要商务要求所列表格内容。

第七章 投标文件的组成

详见附件：封面

详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件

详见附件：商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函

详见附件：无重大违法记录声明函

详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

详见附件：自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

详见附件：投标人承诺函

详见附件：法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书

详见附件：投标保证金缴纳证明材料

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：供应商应提交的相关证明材料

详见附件：其他材料

详见附件：技术参数响应表

详见附件：商务应答表

详见附件：技术要求

详见附件：特定资格条件

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：投标函

详见附件：技术要求

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：特定资格条件

详见附件：投标函

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：技术要求

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：特定资格条件

详见附件：投标函

详见附件：特定资格条件

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：技术要求

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：投标函

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：特定资格条件

详见附件：投标函

详见附件：技术要求

详见附件：投标函

详见附件：特定资格条件

详见附件：技术要求

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：特定资格条件

详见附件：技术要求

详见附件：商务评审要求需提供证明材料

详见附件：技术评审要求需提供证明材料

详见附件：投标函

详见附件：报价明细表

详见附件：报价明细表

详见附件：报价明细表

详见附件：报价明细表

详见附件：报价明细表

详见附件：报价明细表

详见附件：报价明细表

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 2

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目	1.00项	621357.81 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
							合计:
备注：无							

时间： 年 月 日

签章:

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 3

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目	1.00项	627449.55 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
							合计:
备注：无							

时间: 年 月 日

签章:

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 4

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目	1.00项	615266.07 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
							合计:
备注：无							

时间: 年 月 日

签章:

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 5

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目	1.00项	664000.01 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
							合计:
备注：无							

时间: 年 月 日

签章:

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 6

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目	1.00项	609174.32 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
							合计:
备注：无							

时间： 年 月 日

签章:

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 7

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目1	1.00项	250000 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
2	2026年食品安全抽检监测项目2	1.00项	371642.53 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
3	2026年食品安全抽检监测项目3	1.00项	30174 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
						合计:	

备注：无

时间： 年 月 日

签章:

报价表

项目编号： HNSZJZ202600322

项目名称： 湖南省市场监督管理局2026年食品安全抽检监测项目

采购包： 1

投标人名称:

序号	报价内容	数量（计量单位）	最高限价	响应报价	价款形式	服务范围	服务期限
1	2026年食品安全抽检监测项目	1.00项	718825.71 元	{供应商响应} 元	总价	{供应商响应}	{供应商响应}
							合计:
备注：无							

时间: 年 月 日

签章: