登封市市场监督管理局2024年度登封市食品安全抽检项目（1-5包段）

招标文件

项目编号：登封采购-2024-54

采 购 人：登封市市场监督管理局

招标代理：中鼎誉润工程咨询有限公司

日　　期：二零二四年五月

目　录

第一章　投标邀请.....3
第二章　招标项目资料表.....8
第三章　投标人须知.....14
第四章　评标方法和评标标准.....22
一、评标方法：.....22
二、评标标准：.....23
第五章　委托协议（格式）.....28
第六章　招标项目要求.....32
第七章　投标文件格式.....94
1．法定代表人授权书.....96
2．投标函及投标函附录.....97
3、投标保证金（承诺函）.....100
4．资格证明文件.....101
5. 投标人基本情况.....102
6．食品检验从业人员一览表.....104
7、检测机构场地.....106
8、设备配备情况一览表.....107
9.技术方案.....108
10．服务承诺.....109
11、政府采购供应商廉洁自律承诺书.....110
12、其它证明材料.....111

第一章　投标邀请

登封市市场监督管理局2024年度登封市食品安全抽检项目公开招标公告

项目概况

登封市市场监督管理局2024年度登封市食品安全抽检项目潜在投标人应在登封市公共资源交易中心网站：http://dfggzyjy.dengfeng.gov.cn获取招标文件，并于2024年05月30日09时30分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1、项目编号：登封采购-2024-54

2、项目名称：登封市市场监督管理局2024年度登封市食品安全抽检项目

3、采购方式：公开招标

4、预算金额：2200000.00元；最高限价：2200000.00元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	登封采购-2024-54	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目一包段	491000	491000	是	491000，其中小微企业采购金额：491000
2	登封采购-2024-54	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目二包段	486500	486500	是	486500，其中小微企业采购金额：486500

3	登封采购-2024-54	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目三包段	482000	482000	是	482000，其中小微企业采购金额：482000
4	登封采购-2024-54	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目四包段	486500	486500	是	0，其中小微企业采购金额：0
5	登封采购-2024-54	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目五包段	254000	254000	是	0，其中小微企业采购金额：0

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1、资金来源：财政资金；

5.2、采购内容及数量：2024年食品安全抽检共 2600 批次；

5.3、服务周期：自签订合同之日起到2024年登封市食品安全抽检工作全部完成；

5.4、服务地点：登封市境内；

5.5、质量要求：符合国家、行业及专业现行标准；

5.6、包段划分：共计5个包段。

6、合同履行期限：同服务周期

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人资格要求：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾

人就业政府采购政策的通知》、节能产品及环境标志产品优先采购、社会信用体系建设等。**本项目 1 包、2 包、3 包专门面向小、微企业采购；4 包、5 包面向中、小、微企业采购；本项目所属行业：专业技术服务业。**

3.本项目的特定资格要求：

3.1 投标人应具有有效的营业执照；

3.2 投标人应具有合法有效的检验检测机构资质认定（CMA）证书；

3.3 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125 号)的规定，采购人或采购代理机构将在本项目开标后评审结束前通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn)等渠道查询响应人信用记录,并告知评标委员会查询结果，被“信用中国”网站列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单或被“中国政府采购网”列入政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动。在本项目评审结束之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同招标文件等资料一同归档保存。

3.4 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参加本项目的投标(提供在“全国企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖企业公章)。

三、获取招标文件

1.时间:2024 年 05 月 10 日至 2024 年 05 月 15 日,每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）

2.地点：登封市公共资源交易中心网站：http://dfggzyjy.dengfeng.gov.cn

3.方式：凡有意参加投标者，应首先完成交易主体身份注册,并办理 CA 数字证书及电子签章（具体办理事宜请查询登封市公共资源交易中心网站-办事指南-《登封市公共资源交易中心交易主体 CA 办理指南 》），然后凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥），办理诚信库入库登记，（具体办理事宜请查询登封市公共资源交易中心网站-办事指南 然后登录“登封市公共资源交易中心网站”下载招标文件，招标文件以“登封市公共资源交易中心网站”的电子文件为准，招

标人不再提供纸质招标文件。投标人未按规定在网上下载电子招标文件的，其投标将被拒绝。

4.售价：0元

四、投标截止时间及地点

1.时间：2024年05月30日09时30分（北京时间）

2.地点：登封市公共资源交易中心平台远程开标大厅

五、开标时间及地点

1.时间：2024年05月30日09时30分（北京时间）

2.地点：登封市公共资源交易中心平台远程开标大厅（http://dfggzyjy.dengfeng.gov.cn/BidOpening/）

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《河南省电子招标投标公共服务平台》、《全国公共资源交易平台（河南省.登封市）》、《登封市政府采购网》上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1.根据《登封市公共资源交易中心关于推行不见面开标服务的通知》，本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到开标现场，投标人应当在招标文件确定的投标截止时间前，登录远程不见面开标大厅（http://dfggzyjy.dengfeng.gov.cn/BidOpening/），在线准时参加开标活动，不见面开标相关事宜请查阅登封市公共资源交易中心网站“办事指南”专区的《登封市公共资源交易平台不见面开标系统使用指南》。

加密版投标文件逾期上传或未及时解密的，采购人或其采购代理机构不予受理

2.本项目招标代理服务费按各包段中标价的 1.7%向中标人收取，中标人在领取中标通知书时交纳。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1.采购人信息

名 称：登封市市场监督管理局

地址：登封市少林路26号

联 系 人：吴丽霞

联系方式：0371-62862108

2.采购代理机构信息

名 称：中鼎誉润工程咨询有限公司

地 址：郑州市建设西路与嵩山路交叉口泰隆大厦1309室

联 系 人：褚旭园

联系方式：18539990612

3.项目联系方式

项目联系人：褚旭园

联系方式：18539990612

第二章　招标项目资料表

本表关于要采购的服务的具体资料是对投标人须知的具体补充和修改，如与之有矛盾，应以本资料表为准。

条款号	内　　容
说　　明	
1	招标人名称：登封市市场监督管理局
2	代理机构：中鼎誉润工程咨询有限公司
3	项目采购预算：220万元
4	投标语言：中文，投标人提供的外文资料应附有相应的中文译本
投标须知	
1	资格证明文件提供： 1、具有独立法人资格，具有有效的营业执照（提供营业执照副本），中小企业声明函； 2、具有合法有效的检验检测机构资质认定（CMA）证书； 3、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（2023年审计报告或书面承诺并加盖公章） 4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（近三个月缴纳票据或书面承诺并加盖公章） 5、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料的承诺书，格式自拟。 6、参加政府采购活动前三年内在，经营活动中没有重大违法记录的书面声明，格式自拟。 7、单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参加本项目的投标(提供在“全国企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖企业公章)。

2	检测机构基本情况提供：单位简介、机构设置与管理方式。
3	业绩要求：2021 年以来。
4	投标保证金：无
5	投标文件递交：电子加密上传 投标文件装订要求：无（电子标书）
6	投标文件递交地点：在登封市公共资源交易中心交易系统中上传加密版投标文件
7	**投标文件递交截止时间：2024 年 05 月 30 日上午 09 时 30 分(北京时间）**
8	开标时间：2024 年 05 月 30 日上午 09 时 30 分(北京时间） 开标地点：登封市公共资源交易中心远程开标大厅 **本项目为“远程不见面”开标方式,投标人无需到交易中心现场参加开标会议，评标委员会不再对投标文件中涉及的相关资料原件进行验证。远程开标大厅的网址为（**http://dfggzyjy.dengfeng.gov.cn**），投标人（供应商）应当在投标截止时间前,登录远程开标大厅,在线准时参加开标活动并进行文件解密、答疑澄清等。**
9	评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为 5 人，其中评审专家从财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取。
10	资格审查由采购人或采购代理机构对投标人的资格进行审查，资格审查人员由采购人或采购代理机构人员组成。
11	投标有效期：自投标截止之日起 60 日内
12	质量要求：符合国家、行业及专业现行标准；

13	1、招标代理服务费：以中标价格为基准,按照中标（成交）通知书中确定的中标金额，向中标人收取中标金额的1.7%。 2、注：“投标文件上传”，各投标人（供应商）须在投标截止时间前通过企业身份认证锁（CA 密钥）登陆登封市公共资源交易中心网站上传加密的电子投标文件到系统的指定位置。上传时必须得到电脑“上传成功”的确认回复。请投标人（供应商）在上传时认真检查上传投标文件是否完整、正确。， 投标人(供应商)在交易中心投标系统无法上传电子投标文件时，请在工作时间及时与登封市公共资源交易中心联系。 逾期上传/送达的或者未上传/未送达指定地点的投标文件，采购人不予受理。 3、**不同投标人出现“投标文件制作机器码一致”的情况时，其投标文件按无效标处理。**
14	报价范围：投标人按本项目要求报出不可更改的价格，所报价格中均包含本次招标服务内容及与之相关的各种采样费、安装费、运费、装卸费、检验　检测费、质量监测费、人工费、机械费、各项税费、保险费、意外事故、验收等全部费用。
14.1	是否要求中标人提交履约保证金： 口要求，履约保证金的形式：转账或银行保函 履约保证金的金额：/ ☑不要求
15	付款方式:在合同签订后向中小微企业支付不低于合同金额50%的预付款,全部抽检任务完成且验收合格后支付至合同金额的100%。(注:项目结算时，按实际抽检项目及批次计算)

16	政府采购相关政策： A、贯彻落实财政部、工信部《关于印发<政府采购促进中小企业发展管理办法>的通知》（财库〔2020〕46 号）、中小企业划型标准以《关于印发<中小企业划型标准规定>的通知》(工信部联企业〔2011〕300 号)为依据。依据本办法规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业；**本项目专门面向中小企业采购，不再执行价格扣除政策。** B、根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68 号）规定，本项目支持监狱企业参与政府采购活动。监狱企业参加本项目投标时，须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，视同小型、微型企业参加本项目投标活动。 C、根据《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，本项目支持残疾人福利性单位参与政府采购活动。符合条件的残疾人福利性单位参加本项目投标时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责，视同小型、微型企业参加本项目投标活动。 D、根据《关于调整优化节能产品环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号）文件规定，本项目如涉及到品目清单范围内的产品，将依据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，对获得证书的产品实施优先采购或强制采购。 E、根据《政府采购进口产品管理办法》（财库[2007]119 号）规定，政府采购应当采购本国产品，不允许采购进口产品，确需采购进口产品的，实行审核管理。本办法所称进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。根据《财政部办公厅关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库[2008]248 号）规定，凡在海关特殊监管区域内企业生产或加工（包括从境外进口

	料件）销往境内其他地区的产品，不作为政府采购项下进口产品。对从境外进入海关特殊监管区域，再经办理报关手续后从海关特殊监管区进入境内其他地区的产品，应当设定为进口产品。 F、根据政府采购政策，本项目如涉及到自主创新首购产品，应当采购由财政部会同科技部等部门制定的《政府采购自主创新产品目录》内的产品。 H、根据政府采购政策，本项目如涉及到计算机办公设备产品，供应商所投产品必须是预装正版操作系统软件的计算机产品。 I、根据《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》（财库〔2019〕27 号）的规定，鼓励采用优先采购、预留采购份额方式采购贫困地区农副产品，鼓励优先采购聘用建档立卡贫困人员物业公司提供的物业服务。 J、供应商可通过“郑州市政府采购合同融资平台”选择意向银行实现政府采购合同融资。 K、其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。
《郑州市政府采购合同融资政策告知函》	各供应商： 欢迎贵公司参与郑州市政府采购活动! 政府采购合同融资是郑州市财政局支持中小微企业发展,针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标中标人,可持政府采购合同向金融机构申请贷款,无需抵押、担保,融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》(豫财购〔2017〕10 号)和《郑州市财政局关于加强和推进政府采购合同融资工作的通知》(郑财购〔2018〕4 号),按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。贷款渠道和提供贷款的金融机构,可在郑州市政府采购网“郑州市政府采购合同融资入口"查询联系。

17	最高限价	本项目各包最高限价为： 一包段：￥491000.00 元（大写：肆拾玖万壹仟元整） 二包段：￥486500.00 元（大写：肆拾捌万陆仟伍佰元整） 三包段：￥482000.00 元（大写：肆拾捌万贰仟元整） 四包段：￥486500.00 元（大写：肆拾捌万陆仟伍佰元整） 五包段：￥254000.00 元（大写：贰拾伍万肆仟元整） 注：投标人报价不得超过包最高限价，否则其投标文件作为无效投标处理。
18	付款方式	在合同签订后向中小微企业支付不低于合同金额50%的预付款，全部抽检任务完成且验收合格后支付至合同金额的100%。
19	评标专家劳务报酬支付	评标专家劳务报酬按河南省财政厅关于印发《河南省政府采购评审专家劳务报酬支付标准》的通知(豫财购[2017]9号)文件规定，在评审结束之日起10个工作日内支付(当地评标专家劳务报酬由现金当场支付，远程评标专家劳务报酬通过转账方式支付)。

第三章　投标人须知

一、说明

1　适用范围

1.1 本招标文件仅适用于登封市市场监督管理局2024年度登封市食品安全抽检项目。

2. 定义

2.1 招标人（采购人）：“招标项目资料表”中所述的、依法进行组织开展食品安全抽检的登封市市场监督管理局。

2.2 食品安全检测机构:具有具有合法有效的检验检测机构资质认定(CMA)证书;

2.3 合格投标人

2.3.1 本项目不允许联合体投标;

2.3.2 具有独立承担民事责任的能力;

2.3.3 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;

2.3.4 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力

2.3.5 有依法缴纳税收和社会保障基金的良好记录;

2.3.6 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;

2.3.7 投标人须具有独立法人资格，具有有效的营业执照;

2.3.8 投标人须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条规定的条件

2.3.9 投标人应具有合法有效的检验检测机构资质认定（CMA）证书;

2.3.10 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125号)的规定，采购人或采购代理机构将在本项目开标后评审结束前通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn)等渠道查询响应人信用记录,并告知评标委员会查询结果，被“信用中国”网站列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单或被“中国政府采购网”列入政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动。在本项目评审结束之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。投标人自行提供的与网站信息不一

致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同招标文件等资料一同归档保存。

2.4 中标人：接到并接受中标通知的投标人。

2.5 投标文件：指投标人根据招标文件要求提交的所有文件。

2.6 服务内容：招标文件“招标项目资料表”中规定的服务内容。

3. 投标费用

无论投标过程中的作法和结果如何,投标人应自行承担所有与参加投标有关的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担上述费用。

二、招标文件

4. 招标文件的构成

4.1 招标文件用以阐明本次招标的项目要求、招标投标程序和合同条件。

招标文件由下述部分组成：

第一章　投标邀请

第二章　招标项目资料表

第三章　投标人须知

第四章　评标方法和评分标准

第五章　委托协议（格式）

第六章　招标项目要求

第七章　投标文件格式

4.2 投标人应仔细阅读招标文件中投标人须知、合同格式的所有事项和格式要求，按招标文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标对招标文件做出实质性响应，否则，将承担其投标被拒绝的风险。

4.3 照抄或复印招标文件要求的、手写的、未按规定签署的投标文件将导致不被接受。

4.4 如果第二章和第三章对同一事项的描述有冲突或矛盾,除非招标人或招标代理机构另有解释，以第二章为准。

5. 招标文件的澄清

5.1 供应商人认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的,可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内,按照政府采购质疑和投诉办法（中华人民共和国财政部令 94 号）向采购人或采购代理机构提出质疑

（邮寄件、传真件不予受理），逾期不再接收。

6. 招标文件的修改

6.1 递交投标文件截止之日5天前，澄清修改文件在登封市公共资源交易中心网上发布，各投标人及时关注交易平台，因响应人未看到或其他原因造成的损失，由响应人自行承担。。

6.2 招标文件的修改将在本项目招标公告发布网站公示，并构成招标文件的一部分，对所有投标人均具有约束力。

6.3 为使投标人有充分的时间对招标文件的修改部分进行研究，招标代理机构可适当延长投标截止期。

三、投标文件的编写

7．投标语言

7.1 投标文件以及投标人所有与招标人及招标代理机构就投标来往的函电均使用中文，投标人提供的外文资料应附有相应的中文译本，并以中文译本为准。

8．投标文件计量单位

8.1 除在招标文件中另有规定外，计量单位均使用公制计量单位。

9. 投标文件的组成以投标文件格式为准。

10． 投标格式

10.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整地填写投标文件，按招标文件提供的资格证明格式提交招标文件要求的资格证明文件。

11． 投标人资格的证明文件

11.1 依据“招标项目资料表”中的要求按第七章投标文件格式规定的格式提交相应的资格证明文件。

12． 投标保证金

无

13． 投标有效期

13.1 投标文件应自投标规定的开标日起，在“招标项目资料表”规定的时间内保持有效。投标有效期不足的将被视为非响应投标而予以拒绝。

13.2 在特殊情况下，招标人和招标代理机构可征求投标人同意延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。同意延期的投标人将不会被要求也不允许修改其投标。

14．投标文件的式样和文件签署

14.1 无（电子标书）

14.2 电子签章

四、投标文件的递交

15．投标文件的密封和标记

“投标文件上传”，各投标人（供应商）须在投标截止时间前通过企业身份认证锁（CA 密钥）登陆登封市公共资源交易中心网站上传加密的电子投标文件到系统的指定位置。上传时必须得到电脑“上传成功”的确认回复。请响应人（供应商）在上传时认真检查上传投标文件是否完整、正确。

投标人(供应商)在交易中心投标系统无法上传电子投标文件时，请在工作时间及时与登封市公共资源交易中心联系。

15.1 **投标人的招标文件应当从交易系统直接下载获得，**根据其他途径获得的招标文件编制的投标文件将被拒收。

16．投标截止期

16.1 投标人应在不迟于“招标项目资料表”中规定的截止日期和时间将投标文件按照“招标项目资料表”中载明的地址递交。

16.2 招标人和招标代理机构可以按第 6 条规定，通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止期限。在此情况下，招标人、招标代理机构和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

17． 迟交的投标文件

17.1 逾期上传/送达的或者未上传/未送达指定地点的投标文件，采购人不予受理。开标现场，投标人无需到交易中心现场参加开标会议，登录远程开标大厅,在线准时参加开标活动并进行文件解密、答疑澄清等。

18． 投标文件的修改和撤回

18.1 投标人在递交投标文件后，在投标截止时间之前可以修改或撤回其投标文件，但投标人必须确保在投标截止时间之前。

18.2 投标人的修改或撤回通知书应按规定编制、密封、标记和递交。

18.3 在投标截止期之后，投标人不得对其投标做任何修改。

18.4 从投标截止期至投标人在投标文件中载明的投标有效期满期间，投标

人不得撤回其投标。

五、开标与评标

19. 开标

19.1 招标代理机构在“招标项目资料表”中规定的日期、时间和地点组织远程公开开标。

19.2 本项目为“远程不见面”开标方式,投标人无需到交易中心现场参加开标会议，评标委员会不再对投标文件中涉及的相关资料原件进行验证。远程开标大厅的网址为（http://dfggzyjy.dengfeng.gov.cn），投标人（供应商）应当在投标截止时间前,登录远程开标大厅,在线准时参加开标活动并进行文件解密、答疑澄清等。

20. 评标工作

20.1 评标工作由评标委员会（下称评委会）主持，评委会对所有投标人的投标文件进行评审、打分，并依评分由高到低的顺序对有效投标人进行排序。

20.2 评委会成员为 5 人以上单数组成。

21. 投标文件的澄清

21.1 为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，评委会有权向投标人质疑，请投标人澄清其投标内容。投标人有责任按照招标代理机构通知的时间、地点、方式由投标人或其授权代表进行答疑和澄清。

21.2 重要澄清的答复应是书面的，并由投标人法定代表人或其委托代理人签字。

21.3 投标人的澄清文件是投标文件的组成部分，取代投标文件中被澄清的部分。

21.4 投标文件的澄清不得对投标内容进行实质性修改。

22. 投标文件的初审

22.1 评委会将审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、有无计算上的错误等。

22.2 允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致或不规则的地方。

22.3 在对投标文件进行详细评估之前，评委会将确定每一投标是否对招标文件的要求做出了实质性的响应，而没有重大偏离和保留。实质性响应的投标是

指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离和保留。重大偏离和保留是指对招标文件规定的范围、质量和性能产生重大或不可接受的偏差，或限制了招标代理机构、招标人的权力和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

22.4 **评委会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身内容而不靠外部证据。**

22.5 资格审查由采购人或采购代理机构在开标结束后进行审查，评委会不再对资格进行审查。

22.6 评标中有下列情形之一的，其投标文件按无效文件处理：

(1)投标文件没有按照要求进行电子签章的；

(2)投标有效期不足的；

(3)不同投标人出现“投标文件制作机器码一致”的；

(4)投标人报价超过包最高限价；

(5)投标文件附有招标人不能接受的条件；

(6)不符合招标文件中规定的其他实质性要求；

23. 投标的评价

23.1 评委会只对已判定为实质性响应的投标文件进行评价和比较。

23.2 评委会在评标时，将考虑量化以下因素：

(1)第 11 条要求提供的资格文件；

(2)“招标项目资料表”中规定的其它评标因素。

23.3 在“招标项目资料表”中列出评标因素及打分办法，是评标委员会进行评标的依据。

24. 保密及其它注意事项

24.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评委会内独立进行。

24.2 评委会将遵照规定的评标方法，公正、平等地对待所有投标人。

24.3 在开标、评标期间，投标人不得向评委询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动。否则其投标可能被拒绝。

24.4 为保证评标的公正性，开标后直至授予投标人合同，评委不得与投标人私下交换意见。

24.5 在评标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。

24.6 评委会和招标代理机构不退还投标文件。

六、确定中标人

25．定标

25.1 评标委员会根据招标文件要求，剔除未对招标文件做出实质性响应的投标人，对合格投标人按招标文件的评分办法进行打分。

25.2 招标人依据评委会对合格投标人综合得分排序情况按照定标原则确定候选中标单位。

26．中标结果的公告

26.1 中标结果确定后，将在《河南省政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《河南省电子招标投标公共服务平台》、《全国公共资源交易平台（河南省.登封市）》、《登封市政府采购网》上发布中标公告。

26.2 投标人若对中标结果有疑问，有权按照财政部《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）规定的程序进行投诉和质疑，但须对投诉和质疑内容的真实性承担责任。

27．接受和拒绝任何或所有投标的权利

27.1 如出现重大变故，采购任务取消情况，招标代理机构和招标人保留因此原因在授标之前任何时候接受或拒绝任何投标、以及宣布招标无效或拒绝所有投标的权力，对受影响的投标人不承担任何责任。

28．中标通知书

28.1 中标结果确定后，招标代理机构将以书面形式通知中标人中标，向中标人发放中标通知书；

28.2 中标通知书将作为进行合同谈判和签订合同的依据。

29．合同的签订

29.1 采购人和中标人应当自中标通知书发出之日起 2 个工作日内，根据招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。中标人无正当理由拒签合同的，采购人取消其中标资格，给采购人造成的损失的，中标人还应当予以赔偿。采购人可以按照相关法律法规规定的原则确定其他供应商作为中标供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的中标供应商不得参

加对该项目重新开展的采购活动。

第四章　评标方法和评标标准

一、评标方法：

（一）评标委员会将按照招标文件的规定，只对通过资格性审查和符合性审查的投标文件进行评价和比较，投标文件的评价采用综合评分法。

（二）综合评分法，是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。

（三）评标委员会将按照评标标准分别进行独立评审。

（四）落实政府采购政策

1.中小企业**（本项目专门面向中小微企业采购，不再执行价格扣除政策）**

（1）本文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，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，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

中小企业认定标准根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号）的规定执行。中小企业在参加政府采购活动时提供《中小企业声明函》，**投标人在《中小企业声明函》中的承诺如有虚假，其中标资格将被取消，并根据相关规定进行处罚。**

（2）根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号）的规定，**本项目所属行业：专业技术服务业。**

（3）根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，中标单位签署政府采购合同时，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

2.监狱企业

根据财库〔2014〕68 号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业参与投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件**(投标文件中**

提供扫描件加盖投标人单位公章），不再提供《中小企业声明函》,投标人出具的监狱企业证明文件如有虚假,其中标资格将被取消,并根据相关规定进行处罚。

3.残疾人福利性单位

根据财库〔2017〕141 号《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》残疾人福利性单位视同小型、微型企业，残疾人福利性单位在参加政府采购活动时提供《残疾人福利性单位声明函》，不再提供《中小企业声明函》，**投标人在《残疾人福利性单位声明函》中的承诺如有虚假，其中标资格将被取消，并根据相关规定进行处罚。**

4、本项目 1 包、2 包、3 包专门面向小、微企业采购；4 包、5 包面向中、小、微企业采购；本项目所属行业：专业技术服务业。

二、评标标准：

评标办法（综合评分法）	
	1、资格评审：根据财政部第 87 号令之要求，由采购人和采购代理机构依法对投标人的资格进行审查，资格审查内容见招标文件第二章招标项目资料表中投标须知第 1 项。通过资格审查的投标人才能进入形式评审及响应性评审。 2、形式评审： 2.1 投标人名称：与营业执照一致 2.2 签字盖章：按照招标文件要求进行电子签章 2.3 报价唯一：只能有一个有效报价 3、响应性评审：3.1 服务周期：符合招标文件规定 3.2 质量要求：符合招标文件规定 3.3 投标有效期：符合招标文件规定 4、评标中有下列情形之一的，其投标文件按无效文件处理： (1)投标文件没有按照要求进行电子签章的； (2)投标有效期不足的； (3)不同投标人出现“投标文件制作机器码一致”的； (4)投标人报价超过包最高限价的； (5)投标文件附有采购人不能接受的条件； (6)不符合招标文件中规定的其他实质性要求；

	详细评审标准（100 分）
	一、检测机构实力（40 分） 1、单位场地（7 分）。 **1.1 投标人具有满足检测需要的、固定的食品检测场地，**具有格局合理的微生物检验区和理化检验区得 2 分，否则不得分。 1.2 办公及实验室面积在 4000 平方米以上得 3 分；3000-4000（含）平方米的得 2 分；2000-3000（含）平方米的得 1 分；2000（含本数）平方米以下的不得分。**（评标时依据房屋租赁合同或产权证明及相关场地照片为审查依据）** **1.3** 投标单位具有足够的样品存储能力，冷库体积在 200m³ 以上得 2 分，100-200m³ （均含本数）得 1 分，100m³ 以下不得分；以实验室结构分布图为准，冷库体积核算以施工合同为准。**（评标时依据施工安装合同、装修发票扫描件，否则不得分）** 2、设备配备情况（17 分）。 2.1 实验室具备承担本项目多频次检测任务所需的必需设备（10 分） LC(液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、紫外-可见分光光度仪、微波消解仪、旋转蒸发仪、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP（电感耦合等离子体光谱仪）、GC-MSMS（三重四极杆气质联用仪）。以上设备全部具备时得 10 分，每缺少 1 种扣 2 分，直至扣完。**（需提供相关设备名称、品牌型号、序列号、功能等一览表，有效期内的校准检定证书、实物照片，否则不得分）** 2.2 投标人拥有与承担任务相适应的抽样设备 10 套及以上（至少应包括平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备和打印机）者得 2 分，少一套不得分。**（评标时以发票原件扫描件为依据）** 2.3 投标人具有专职自有抽检用车 7 辆以上（含 7 辆）得 3 分；具有专用冷链车得 1 分；具备满足速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱五台以上得 1 分；没有不得分。**（评标时以购进发票原件扫描件，行车证原件扫描件以及车辆照片为依据）（5 分）** 3、人员配备情况（8 分）。 投标人拟投入本项目人员：具有副高或高级职称的人员，每人 2

	分，最高得6分；具有中级职称的人员，每人1分，最高得2分； **（评标时以职称证原件扫描件为依据）** 4、类似项目业绩（8分）。 2021年以来企业承担过食品农产品抽检工作任务，每份业绩合同得2分，最多得8分。**（评标时以合同原件扫描件为依据）** **二、技术方案部分（45）** **1、供应商提供承担本次抽检任务的工作方案情况（8分）；** 提供工作方案内容详尽全面，工作方案有针对性、方法科学有效，且可操作性强，得8分； 提供工作方案内容较全面，工作方案有一定的针对性，方法较为科学，具有一定的可操作性，得4分； 提供工作方案内容基本全面，工作方案较为科学，但针对性较弱，具有一定的可操作性，得1分。 **2、检测质量保证方案及措施（7分）；** 具有完善的食品抽检检验质量控制方案及措施，方案思路清晰、重点突出、切实可行，得7分； 有食品抽检检验质量控制方案及措施，方案思路较为清晰，基本能满足服务要求的得3分； 未提供或思路混乱、实施性差得1分。 **3、供应商明确技术服务工作方法和管理制度，至少应明确①成立专门项目组、②抽检监测实施细则、③结果专报机制、④客户回访、⑤档案管理机制、⑥应急处置机制等（7分）。** 工作方法和各项管理规章制度基本齐全，但有完善空间，能够能满足项目需求，得7分； 工作方法和各项管理规章制度片面不健全，规章需改进，基本能满足项目需求，得3分； 各项管理规章制度不健全，需改进，得1分。 **4、供应商明确技术服务工作流程，流程设置合理、分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等。（7分）** 流程设置安排合理、可行、无明显疏漏，分工明确且具体，完全

	满足服务要求，得 7 分； 流程设置安排基本合理、可行，分工明确，基本满足服务要求，得 3 分； 流程设置安排较为合理、可行、有疏漏，分工仅有基本描述，无法确定是否完全满足服务要求，得 1 分。 **5、针对食品（或餐饮单位）的抽检工作有保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检验数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。（8 分）** 针对食品抽检工作的技术措施先进、方法科学有效,且可操作性高，得 8 分； 针对食品抽检工作的技术措施较为先进,方法较为科学,具有一定的可操作性，得 4 分； 针对食品抽检工作的技术措施一般，可操作性较弱，得 1 分。 **6、针对检测结果为采购人提供检验技术咨询、食品安全评判、报送检验公示信息、配合处理异议复检等相关内容。（8 分）** 内容全面、科学合理、贴好需求,针对性强，得 8 分； 内容基本全面、能满足需求但针对性一般得 4 分； 内容不全面针对性差，得 1 分。 **注：各分项内容如缺项，相应项目得分为 0。** **三、服务承诺（5 分）** 包括检测质量、职业道德、遵守国家和我省有关行业管理规定、与招标单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议等全方位服务内容，投标人结合本项目的实际情况提出有利于采购人的其他的服务与承诺。 承诺内容详实，考虑周全，针对性强，完全能够满足服务的需要，得 5 分； 承诺内容完整，基本考虑周全，针对性较强，可以满足服务的需要，但有个别细节需要进一步完善或提高，得 3 分。 承诺内容不合理、不科学的 1 分。 缺项：0 分

	四、报价得分（10 分） 满足招标文件要求且价格最低的投标报价为评标基准价， 其价格分为满分（即 10 分）。 其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值（10 分）。以上计算过程中按四舍五入保留两位小数。
推荐中标候选人原则	
1、本次评标采用综合评分法。评标委员会将按照评标最后得分由高到低的顺序对所有投标文件实质上响应招标文件要求的投标人进行排序；得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分和投标报价均相同的，由采购人自行决定。 2、评标委员会对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠评标开始后的任何外来证明。 注：所有参与评审的证件、证明、证书、文件及业绩等均以原件扫描件为准，所有扫描件不得伪造、涂改；中标后，采购人有权要求中标人提供相应原件对其进行核查，有弄虚作假骗取中标行为的，一经查实取消中标资格并按国家有关规定处理。	

第五章　委托协议（格式）

甲方：登封市市场监督管理局　　（以下简称甲方）

乙方：　　（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规的规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就“_____（项目编号：_____）”有关事宜协商一致，共同达成如下协议：

一、项目的服务内容、服务周期、服务地点及质量要求

1、服务内容：_____。

2、服务周期：_____。

3、服务地点：_____。

4、质量要求：_____。

二、合同价款

1、本合同价款为：_____。

2、合同价款包含本次招标服务内容及与之相关的各种采样费、安装费、运费、装卸费、检验检测费、质量监测费、人工费、机械费、各项税费、保险费、意外事故、验收等全部费用。

付款方式：在合同签订后向中小微企业支付不低于合同金额 50%的预付款，全部抽检任务完成且验收合格后支付至合同金额的 100%。

3、提交检验报告书时间：_____。若延期提交检验报告书，乙方每天应向甲方缴纳合同金额的千分之一作为罚金。因不可抗拒力所导致提交检验报告书延迟等按照《中华人民共和国民法典》有关条文处理。

三、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担抽检工作。

2. 按照所中标包段的食品安全抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。检测周期为 20 天左右，抽检地点覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域；抽样环节覆盖生产加工、流通、餐饮、网络销售等不同业态；抽检产品应覆盖小作坊、小经营店、小摊点等。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品安全检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

5. 食品安全抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，并不得泄露抽检数据。

6. 每个抽检周期结束前报送食品抽检检测结果，每半年报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存 6 个月有特殊需求的，按甲方要求执行。最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期，异议期满后全部交甲方处理。

四、甲方的权利和义务

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

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

3. 对乙方食品安全抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品安全抽检行为进行考核。

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

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

9. 乙方如不及时报送抽检结果，甲方有权终止与乙方的检测服务委托协议。

五、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，及时响

应，如有变化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限上报。

3. 根据甲方要求制订食品安全抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

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

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品安全抽检工作征询专家意见。

7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8. 有义务保守检测工作的相关秘密。

9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10. 有权向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

12. 抽检人员必须固定，并到甲方备案，不得随意变更。乙方须现场上传抽检数据，乙方每个抽检周期食品检验种类、品种、项目和批次服从甲方安排。

13. 乙方若出现抽样单错误,及时修正错误并协调处理,处三倍单批次罚款，若报告书出现错误，处五倍单批次罚款。若出具虚假报告立即终止合同，同时按法律追究刑事责任。

六、抽检工作中产生的费用支付

食品安全抽检工作中产生的费用，由乙方先行垫付。乙方在抽检工作全部结束后向甲方提交法定的结算票据，并按财务结算程序进行落实。

七、违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品安全抽检工作，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式三份,甲乙双方各执一份，政府采购主管部门备案一份。

八、合同订立

1、签约时间：_____年_____月_____日

2、签约地点：甲方办公室

九、合同生效及其他

1、本合同一式_____份，甲、乙双方各_____份。

2、本合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖单位公章之日起生效，未尽事宜另行协商解决。

甲　方（盖章）：

法定代表人：

委托代理人：

电　话　：

开户名称：

开户银行：

账　号　：

单位地址：

乙　方（盖章）：

法定代表人：

委托代理人：

电　话　：

开户名称：

开户银行：

账　号　：

单位地址：

（注:以上合同条款仅供参考,最终合同条款以采购人和中标人另行约定为准。）

第六章　招标项目要求

一、基本要求

1、招标内容

序号	标的名称	计量单位	数量	是否进口	分包要求
1	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目一包段	批	580	否	不允许分包
2	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目二包段	批	575	否	不允许分包
3	登封市市场监督管理局2024年食品安全抽检项目三包段	批	570	否	不允许分包
4	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目四包段	批	575	否	不允许分包
5	登封市市场监督管理局2024年度食品安全抽检项目五包段	批	300	否	不允许分包

2、食品安全检测服务周期

自签订合同之日起到2024年食品安全抽检工作全部完成。

3、服务要求

根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）有关规定，按照市委、市政府和省市场监督管理局的部署安排，依据《郑州市市场监督管理局关于印发郑州市2024年食品安全抽检监测计划的通知》、国家食品安全示范城市创建以及省食品安全示范县（市）复审要求，结合我市食品安全现状，研究制定本计划。

二、技术要求

（1）抽检任务

1.抽检品种及项目。按照市局食品安全监督抽检任务分工，我市市场监管部

门主要做好本行政区域内餐饮食品、地方特色食品、“三小”食品和食用农产品抽检。根据监管需要，适当抽取其他食品。其中监督抽检品种涵盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等 31 个食品大类，抽检项目结合实际监管需要确定，应覆盖问题多发的重点项目。食用农产品监督抽检品种应为总局确定的市县食用农产品重点品种，检验项目为总局确定的必检项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个自选项目。

2. 抽检时间和频次。原则上，要全年相对均衡完成抽检监测任务。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，在相应季节增加采样量。节令性食品要在节前开展抽检工作。根据当地食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊贩、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次。

3. 抽检对象及场所。结合辖区实际，抽检城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对内小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。

4. 抽检工作规范。为进一步规范食品抽检工作，便于加强过程管理，应按照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作，统一使用“国家食品安全智慧监管系统”，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

（2）工作要求

（一）强化组织领导。高度重视食品安全抽检工作，加强对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照 2024 年食品抽检任务要求，及时向地方政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。明确抽检重点，压实责任，确保高质量完成年度各项工作目标。

（二）坚持问题导向。紧紧围绕人民群众关心关切，以农兽药残留超标、重金属和微生物污染、食品添加剂“两超”等突出问题为重点，聚焦保健食品、标称“儿童食品”和“中老年食品”等“一老一小”等重点食品，聚焦学校食堂及校园周边、农村地区、大中型农贸批发市场、社区便利超市、母婴用品店等重点区域；聚焦生鲜电商、直播带货、网红餐厅、餐饮外卖、集中供餐等重点环节，

提高网络环节抽检比重；原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。

（三）统筹各级分工。及时制定并组织实施全年食品抽检计划或方案，均衡安排和实施年度、季度抽检任务，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；合理分配不同区域、不同规模、不同环节的抽检比例，减少低风险企业和食品的抽检频次。充分利用国抽息系统校验功能，科学设置校验规则，减少重复抽检，提高抽检覆盖范围；进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（四）紧贴监管实际。结合季节特点、食用习惯等，可适当增加品种和项目，经省局审核同意后实施。食用农产品抽检应以销售范围广、消费量较大的批发市场、超市等为主，适当降低小微经营主体的抽检比例。应积极推动“你点我检、服务惠民生”活动，常态化开展“日常时段进商超和农贸市场、开学季进校园、夏日进农村集体聚餐饭店、节假日进景区和交通站点”活动，逐步提高“你点我检”抽检批次量，通过看得见、摸得着的食品抽检工作，让老百姓感受到实实在在的食品安全获得感和幸福感。落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。及时将抽检过程中发现的问题报送属地市场监管部门，形成抽检工作与日常监管、执法稽查有机结合，提高监管工作的靶向性和精准性。

（五）及时处置风险。加强协同联动，对发现有严重风险的食品安全问题，依程序限时上报，快速处置，切实防控食品安全风险；综合运用“三书一函”(约谈通知书、整改通知书、挂牌督办通知书、提醒督促函)，督促风险处置落地落实；继续推行核查处置技术帮扶，坚持宽严相济，避免小过重罚；结合跟踪抽检、“回头看”等手段，跟踪问效核查处置效果，举一反三深入排查原因，降低问题复发率。

（六）规范信息公开。完善抽检结果信息公布制度机制，严格审核把关，按“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布食品安全抽检结果信息。配合将抽检不合格结果信息分级分类有序归集至国家企业信用信息公示系统。

（七）强化过程管理。确保高质量完成年度各项工作目标。每月组织抽查本

辖区不少于 5%的市本级食品抽检数据组织抽查，汇总并及时反馈食品安全标准、食品补充检验方法等在监管中的问题。

（八）严守工作纪律。所有参与食品安全抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时对抽检计划进行适当调整和补充。

三、投标要求

投标人应承诺严格按照国家及河南省政府关于政府采购的有关法律法规及政策，规范操作，杜绝违法违规事件。投标人应承诺严格按照相关收费标准进行收费，不得另外收取其他费用。

四、管理要求

各中标人应接受登封市市场监督管理局的各项规定，切实享受各项权利，严格履行承诺的义务，为登封市食品安全工作做好服务，并接受以下各项管理要求：

（一）中标单位确定后，根据自愿的原则由采购人与中标人就食品安全抽检项目签订协议书。

（二）中标人在遵守统一服务承诺，做好各项服务工作，认真履行义务。

（三）在服务期内，中标人必须接受登封市市场监督管理局、监管部门及相关部门的管理。

（四）业务建档制度：中标人须针对登封市食品安全检测业务建立单独的业务档案资料。

（五）投诉制度：登封市市场监督管理局及监管部门有权对检测机构监督投诉。

（六）违规处理：**采购人可对检测机构是否规范操作进行监督检查，如发现违规事件，第一次口头警告；第二次书面警告；第三次取消资格。**

附件：登封市 2024 年食品安全监督抽检计划表

登封市2024年各标段监督抽检品种和项目

第一包段：

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	检验项目	一包段580批次			
							嵩阳西360	君召70	石道80	白坪70
1	粮食加工品	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	11	3	3	4
2	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺				
3	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B_1				
4	粮食加工品	其他粮食加工品	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				
5	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	4	2	2	2
6	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
7	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、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
8	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、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚				

9	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
10	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚				
11	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
12	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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	2		1	1
13	调味品	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）、三氯蔗糖、菌落总数	2	1	1	1
14	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、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	2	1	1	1
15	调味品	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）	1	1	1	1

16	调味品	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）				
17	肉制品	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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素	3	1	1	1
18	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌	4			1
19	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 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）、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、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	2		1	1
20	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	3		2	1

21	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、丙二醇、商业无菌	2		1	
22	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	2			
23	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2		2	
24	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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	3		1	
25	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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		1		1
26	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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				
27	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	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）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3		1	1

28	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	一般	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）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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	2	2		2
29	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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	9	2		2
30	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）、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）、商业无菌	5	2	1	1
31	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）、商业无菌	5		1	
32	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、 冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	5			1

33	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	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）、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	5	2	1	1
34	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、呋虫胺	5	2	1	1
35	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	10	2	1	1
36	糕点	糕点	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）、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、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	10	2	3	

37	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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	5		2	
38	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、 豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5		5	
39	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	10	5	2
40	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、 维生素 A、维生素 D、维生素 B_1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B_2、维生素 B_6、 维生素 B_{12}、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、	5	2		2

				干或其他婴幼儿谷物辅助食品		黄曲霉毒素 B_1、硝酸盐（以 $NaNO_3$ 计）、亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌				
41	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）	10	3	10	6
42	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	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）				
43	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	20	2	2	5
44	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	5	1	1	1
45	餐饮食品	肉制品（自制）	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌	10	2	2	10
46	餐饮食品	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	15	6	2	3

47	餐饮食品	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	10			
48	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自 行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	40	3	3	
49	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	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				
50	餐饮食品	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	20	2	2	2
51	餐饮食品	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）						
52	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10	5	5	
53	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 地塞米松	6	1	1	
54	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考	8	1	1	
55	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、尼卡巴嗪	5			

56	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽副产品	羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	3	1	1	
57	食用农产品	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）	5	1	1	
58	食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、六六六、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6			
59	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	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、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	7			2
60	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、啶虫脒、甲胺磷、克百威、噻虫胺、氧乐果	5			
61	食用农产品	蔬菜	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	3			2
62	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	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、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、水胺硫磷	5		1	
63	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、敌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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	5	1	1	1
64	食用农产品	水产品	淡水产品	淡水虾	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星	5			
65	食用农产品	水产品	贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	2		

66	食用农产品	水产品	其他水产品	其他水产品	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星 a、磺胺类（总量）	3	1	2	2
67	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	5	1	2	3
68	食用农产品	水果类	仁果类水果	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				
69	食用农产品	水果类	核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）				
70	食用农产品	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、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉				
71	食用农产品	水果类	核果类水果	油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑				
72	食用农产品	水果类	柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、联苯菊酯	5		3	2
73	食用农产品	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				
74	食用农产品	水果类	柑橘类水果	柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑				
75	食用农产品	水果类	柑橘类水果	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、狄氏剂、氯唑磷				
76	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉	5		1	
77	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	5	1		
78	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	5			1

79	食用农产品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类 食品	生干籽类	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、嘧菌酯	5		1	1
预包装食品抽检环节含 10 批次小作坊，具体以《登封市食品小作坊名单》为准，实现全覆盖。										

所有检测项目均以（2024 年版）国家食品安全监督抽检实施细则为准.

第二包段：

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	检验项目	二包段575批次		
							嵩阳东360	大冶140	宣化75
1	粮食加工品	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	3	3	1
	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	3	3	1
	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B_1	1	3	1
	粮食加工品	其他粮食加工品	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	5	3	1
2	食用油、 油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	4	6	2
	食用油、 油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
	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、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
	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、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚			
	食用油、 油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
	食用油、 油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚			
	食用油、 油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			

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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	2	2	2
	调味品	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）、三氯蔗糖、菌落总数	2	1	2
	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、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	2	1	1
	调味品	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）	1	2	2
	调味品	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）			
4	肉制品	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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素	3		
	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢	4	1	1

						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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌			
	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 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）、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、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	2		
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、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	2	2	1
	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、丙二醇、商业无菌	2	2	1
	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	2	1	1
	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	3	1	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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	3	3	1
	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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			
	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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			
	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	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）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2	2	
	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	一般	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）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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	3	2	
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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10	2	
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	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）、商业无菌	10	3	
	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	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			
	罐头	罐头	果蔬罐头	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）、 乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌			

9	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、 冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	5	2	
10	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	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）、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	5	2	
11	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、呋虫胺	5	2	
12	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	10	2	
13	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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	5	3	
14	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	2	

	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	2	
15	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	乳酸菌、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、镁、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、烟酸、烟酰胺、 叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶 Q_{10}、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷 （As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、 羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5	2	

16	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、 维生素 A、维生素 D、维生素 B_1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B_2、维生素 B_6、 维生素 B_{12}、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B_1、硝酸盐（以 $NaNO_3$ 计）、亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	5	2	
17	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）	10	7	
	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	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）			
	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	20	5	
	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	5	3	10
	餐饮食品	肉制品（自制）	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌	10	6	

	餐饮食品	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	15	3	
	餐饮食品	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	10	3	
	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自 行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	50	10	3
	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	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			
	餐饮食品	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	10	4	
18	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5	2	2
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 地塞米松	5	1	
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考	4	1	
	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、尼卡巴嗪	5	2	
	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽副产品	羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2		

	食用农产品	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）	5	2	2
	食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、六六六、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6	2	2
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	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、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	7	2	2
	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、啶虫脒、甲胺磷、克百威、噻虫胺、氧乐果	5	2	2
	食用农产品	蔬菜	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	3	2	2
	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	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、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、水胺硫磷	10	2	2
	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、	5	2	1
	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、敌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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	10	2	1
	食用农产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	5	1	4
	食用农产品	水产品	贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	5	1	2
	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧	5	5	5

						乐果			
	食用农产品	水果类	仁果类水果	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			
	食用农产品	水果类	核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）			
	食用农产品	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、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉			
	食用农产品	水果类	核果类水果	油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑			
	食用农产品	水果类	柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、联苯菊酯	5	3	5
	食用农产品	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			
	食用农产品	水果类	柑橘类水果	柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑			
	食用农产品	水果类	柑橘类水果	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、狄氏剂、氯唑磷			
	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、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	5	2	2
	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果	5	1	2
	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	5	1	2
	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	4	1	5
备注：预包装食品抽检环节含 26 批次小作坊，具体以《登封市食品小作坊名单》为准，实现全覆盖。									

所有检测项目均以（2024 年版）国家食品安全监督抽检实施细则为准.

第三包段：

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	检测项目	三包段570批次			
							告成160	东华100	大金店130	中岳180
1	粮食加工品	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	3	3	4	5
	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺				
	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B_1				
	粮食加工品	其他粮食加工品	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				
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1	1	2	2
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	1		1	1

	调味品	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）、三氯蔗糖、菌落总数	1		1	1
	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、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	1		1	
	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）	1	1	1	1
4	肉制品	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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素	1		1	1
	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌	1	1	2	1
	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 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）、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、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1		1	2

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、丙二醇、商业无菌	1		1	1
	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	1		1	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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	1	1	1	1
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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3		5	1
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、菌落总数、大肠菌群、 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1	1	1	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	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）、商业无菌	1			7
	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）、商业无菌	1		2	1

10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2		5	
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）、黄曲霉毒素 B_1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1			5
	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	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）、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	1			1
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）、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	2	2		1
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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	5	3		2
14	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	2		3	3

15	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、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2			
16	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	2	2		
	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、 商业无菌	2	1		1
17	炒货食品 及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸 类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	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）、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）、大肠菌群、霉菌	1	1		
18	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	5			3
19	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	2	2	2	5
	食糖	食糖	食糖	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				

	食糖	食糖	食糖	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				
20	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	5	3	2	10
	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	5	3		3
21	糕点	糕点	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）、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、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	5		3	3
	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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	3			5
22	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	5	5	

23	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）	5	3	5	
	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	5	5	5	4
	餐饮食品	肉制品（自制）	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌	5	3	4	3
	餐饮食品	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	3	3	3	
	餐饮食品	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	5	5	5	3
	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自 行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	20	10	10	3

	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	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				
	餐饮食品	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	5	3	3	35
24	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 地塞米松	2			5
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考	1			5
	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	2			1
	食用农产品	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）	4		4	2
	食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、六六六、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4		4	
	食用农产品	蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	3	3	4
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	2	2	2	3
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	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、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、	2	2	2	3

						氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺				
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜 、青菜）	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、水胺硫磷、氧乐果	2	2	2	2
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	较高	敌敌畏、毒死蜱、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、噻虫胺、氧乐果	3	3	3	5
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	1	3	2	5
	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、啶虫脒、甲胺磷、克百威、噻虫胺、氧乐果	1	5	3	5
	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	较高	镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1	1	4	5
	食用农产品	蔬菜	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	1	1	4	2
	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	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、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、水胺硫磷	3	2	3	3
	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、	1	3	2	3
	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	2	3	3

	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、敌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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	4	4	4	2
	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	2	2	2	2
	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	3	3	3	3
备注：预包装食品抽检环节含 40 批次小作坊，具体以《登封市食品小作坊名单》为准，实现全覆盖。										

所有检测项目均以（2024 年版）国家食品安全监督抽检实施细则为准.

第四包段：

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	检验项目	四包段575批次				
							少林190	卢店140	唐庄80	徐庄75	颍阳90
1	粮食加工品	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	4	4	4	4	4
	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺					
	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B_1					
	粮食加工品	其他粮食加工品	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					
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2	2	2	1	2
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）					
	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、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）					
	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、铅（以Pb计）、苯并［a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚					

	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）					
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚					
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）					
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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	5	5	3	4	4
	调味品	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）、三氯蔗糖、菌落总数					
	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、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					
	调味品	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					
	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）					
4	肉制品	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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素	5	13	6	2	2
	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌					
5	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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	3	3	2	2	2
	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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					

	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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					
6	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	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	2	2	2	2	2
	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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	2	2	2	2
7	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、菌落总数、大肠菌群、 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1	3	1	1	1
8	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）、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）、商业无菌	3	3	1	3	1
	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）、商业无菌					

9	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、 冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2	2	2	2	2
10	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）、黄曲霉毒素 B_1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1	1	1	1	1
	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	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）、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		2			
11	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）、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	2	2	2	2	2
12	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、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1	1	1		
13	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之	1	1	1		3

						和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌					
	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、 商业无菌	2	2	1		1
14	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	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）、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）、大肠菌群、霉菌	2	2	1	2	3
15	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	2	2	1	1	1
	食糖	食糖	食糖	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					
16	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	3	3	1	1	1
	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	8	5	1	2	2
17	糕点	糕点	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）、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、防腐剂混合使用时各自用	2	2	2	2	2

						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					
	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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	2	2	2	2
18	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3	5	2	1	1
19	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）	10	2	2	2	5
	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	10	2	2	2	5

	餐饮食品	肉制品(自制)	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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、商业无菌	20	8	3	2	3
	餐饮食品	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	4	2	2	2	2
	餐饮食品	调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）							
	餐饮食品	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	10	5	2	2	5
	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自 行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	7	10	5	5	5
	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	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					
	餐饮食品	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	10	2	2	1	2

	餐饮食品	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）		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					
20	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 地塞米松	5	5	1		
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考	5	5	1		
	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	2				
	食用农产品	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）	10	5	2	2	2
	食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、六六六、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	5	2	2	2
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	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、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	2	2	2	2	2
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	较高	敌敌畏、毒死蜱、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、噻虫胺、氧乐果	2	2	2	2	2
	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	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、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、水胺硫磷	10	5	2	2	2
	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、	5	2	1	2	2

	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	5	1	1	2	3
	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、敌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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	3	3	2	4	3
	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	4	2	2	1	2
	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	3	3	3	3	2
备注：预包装食品抽检环节含 50 批次小作坊，具体以《登封市食品小作坊名单》为准，实现全覆盖。											

所有检测项目均以（2024 年版）国家食品安全监督抽检实施细则为准.

第五包段：

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	检验项目	五包段300			
							节前专项+执法专项+网络抽检专项+桶装水专项			
							行政执法抽检机动项			
							节前专项100	执法专项30	网络抽检专项45	桶装水专项15
1	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	10		4	
	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、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
	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、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚				
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）				

	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚				
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并［a］芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）				
2	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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				
	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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				15
	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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				

3	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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3		3	
4	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2		3	
5	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）、黄曲霉毒素 B_1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	2		2	
	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B_1、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				

6	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			2	
7	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、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2		2	
8	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、 扁桃仁、松仁、 瓜子	一般	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）、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）、大肠菌群、霉菌		1	2	

	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）	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、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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）、大肠菌群、霉菌				
9	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量			2	
10	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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	3		2	

						萄球菌、沙门氏菌、霉菌				
	糕点	粽子	粽子	粽子	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）、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	10		2	

11	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、 豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		2	2	

12	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	乳酸菌、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、镁、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、烟酸、烟酰胺、 叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶 Q_{10}、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷 （As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、 羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、		1		

						氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌				
13	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌		1		

14	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	2	1		
15	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数		1		
	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含 蜂王浆冻	蜂王浆（含蜂王浆冻干	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度				

			干品）	品）						
16	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	2	2		
	食糖	食糖	食糖	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				
	食糖	食糖	食糖	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				
17	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）、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		1		
18	餐饮食品	肉制品（自制）	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、		2		

						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、商业无菌				
	餐饮食品	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	2		2	
	餐饮食品	调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）						
	餐饮食品	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	2		2	

19	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10	4		
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 地塞米松	2	3		
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考	2	2		
	食用农产品	蔬菜类	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、六六六、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	2		
	食用农产品	蔬菜类	鳞茎类蔬菜	葱	较高	毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	2			

	食用农产品	蔬菜类	叶菜类蔬菜	大白菜	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、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	5			
	食用农产品	蔬菜类	叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、水胺硫磷、氧乐果	5		2	
	食用农产品	蔬菜类	叶菜类蔬菜	芹菜	较高	敌敌畏、毒死蜱、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、噻虫胺、氧乐果	5		2	
	食用农产品	蔬菜类	茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	2	3	2	
	食用农产品	蔬菜类	茄果类蔬菜	番茄	较高	镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2		2	

	食用农产品	蔬菜类	豆类蔬菜	豇豆	较高	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、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、水胺硫磷	4	2	2	
	食用农产品	蔬菜类	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、敌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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	4	2	3	
	食用农产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	2			
	食用农产品	水产品	海水产品	海水鱼	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）	2			
	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、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	2			

	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	芒果	较高	戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、 吡虫啉	2			
	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲	2			
	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	2		2	
机动项						涵盖根据日常 31 个食品大类，根据日常实际执法确定具体抽检项目。	110			
备注						1、该包段为登封市境内区域抽检，不限制具体乡镇（街道）。				
						2、节前专项请参照各节日特点，均衡开展。				
						3、执法专项中涉及的畜禽肉及副产品要求被抽检对象为餐饮环节。				
						4、桶装水专项要求对登封所有的桶装水生产企业实现全覆盖，以《登封市桶装水生产企业统计表》为准。				

所有检测项目均以（2024 年版）国家食品安全监督抽检实施细则为准.

备注：

1、各包段填写各包段的分项报价，其它包段可以直接删除。

2、报价包含采样费、安装费、运费、装卸费、检验检测费、质量监测费、人工费、机械费、各项税费、保险费、意外事故、验收等全部费用。

第七章　投标文件格式

登封市市场监督管理局2024年度登封市食品安全抽检项目____包段

投 标 文 件

项目编号： _____

投　标　人：（盖公章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日　　期：　　年　　月　　日

目　录

1、法定代表人授权书

2、投标函及投标函附录

3、投标保证金

4、资格证明文件

4.1 申明资格信

4.2 投标人资格声明

5、投标人基本情况

6、食品检验从业人员一览表

7、检测机构场地

8、设备配备情况一览表

9、技术方案

10、服务承诺

11、廉洁自律承诺书

12、其它证明材料

1．法定代表人授权书

本授权书声明：注册于_____（注册地址名称）的_____(投标人全名)的在下面签字的_____(法定代表人姓名、职务)代表本单位授权_____（单位名称）的在下面签字的_____（被授权人的姓名、职务）为本单位的合法代理人，就招标编号为_____（项目名称）　　第　　包段的投标及合同执行，以本单位名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于_____年____月____日签字生效，至本项目结束。特此声明。

法定代表人签字：

被授权人签字：

职务：

单位名称（公章）：

地址：

附：法定代表人和被授权人的身份证复印件。

2. 投标函及投标函附录

2.1 投 标 函

致：采购人

根据贵方的招标文件[项目编号：　　]，签字代表（全名、职务）被正式授权并代表我单位（投标机构名称、地址）提交下述文件，并对之负法律责任。

（1） 法定代表人证书（授权书）

（2） 资格声明函

（3） 本单位的基本情况

（4） 服务承诺

（5） 质量控制与措施

（6） 组织方案

据此函，签字代表宣布同意如下：

1．投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

2．投标人已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

3．其投标自投标截止之日起有效期为自投标截止之日起60日内。

4．投标人同意提供按照贵方可能要求的与投标有关的一切数据或资料。

5．与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：　　邮编：

电话：　　传真：

投标单位法定代表人姓名、职务：

投标单位名称：

（公章）　　法定代表人或委托代理人：

日期：　　年　　月　　日

2.2投标函附录

项目名称	_____（项目名称）_____包段
投标人	
报 价	小写：￥_____元 大写：_____
质量要求	
服务周期	自签订合同之日起到2024年食品安全抽检工作全部完成
投标有效期	自投标截止之日起60日内
其它优惠承诺	可后附。

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

地址：_____

电话：_____

传真：_____

_____年____月____日

2.3分项报价表

按照《登封市2024年食品安全监督抽检计划表》进行填报，只需填报所投标包。

3、投标保证金（承诺函）

承诺函

_____（采购人名称）：

我方在此承诺，我方将严格按照招标文件要求和相关法律法规进行投标，并保证在投标有效期内，我方的投标文件一直保持有效，我方保证所有投标信息的真实和准确。

如我方发生以下情况，愿意承担因我方就此引起的一切法律后果，如取消成交资格，赔偿采购人全部损失，接受政府部门处罚等。

1）投标有效期内撤销投标文件的；

2）在采购人确定中标人以前放弃成交候选资格的；

3）由于中标人的原因未能按照招标文件的规定与采购人签订合同；

4）在投标文件中提供虚假材料谋取中标；

5）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

6）法律、行政规章规定的其他情形。

特此承诺！

投标人(盖章)：

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期:_____年_____月_____日

4．资格证明文件

3、具有独立法人资格，具有有效的营业执照（提供营业执照副本），中小企业声明函；

4、具有合法有效的检验检测机构资质认定（CMA）证书；

3、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（2023 年审计报告或书面承诺并加盖公章）

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（近三个月缴纳票据或书面承诺并加盖公章）

5、投标人具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料的承诺书，格式自拟。

6、参加政府采购活动前三年内在，经营活动中没有重大违法记录的书面声明，格式自拟。

7、单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参加本项目的投标(提供在“全国企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖企业公章)。

5. 投标人基本情况

金额单位：人民币（万元）

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

5.1 近三年类似项目业绩情况表

序号	业主名称	项目名称	项目内容	联系方式	是否有用户反馈意见

后附：合同原件扫描件

6．食品检验从业人员一览表

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	从事食品检测时间	接受培训情况	其他

注：中级职称及中级以上人员须提供职称复印件。

投标单位：（盖章）

法定代表人或其委托代理人（签字）：　　年　月　日

6.1 拟派项目负责人一览表

姓　名		年　龄	
学　历		专业资质	
职　务		职　称	
从事食品检验工作年限			
在本项目中拟担任的职务			
联系方式			
主要食品检验工作业绩			
时 间	食品检验工作内容及本人承担工作		
近三年情况	（食品检验项目细目及证明材料，数量不限）		

注：该表中“内容”须与“投标从业人员一览表”中内容相对应。

7、检测机构场地

1、投标人需提供在郑州行政区域内能满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地的证明材料；

2、投标人具有格局合理的微生物检验区和理化检验区的需提供相应证明材料；

3、场地面积证明材料；

8、设备配备情况一览表

1、投标人需提供能满足食品安全检测的仪器设备配备清单，格式自拟（名称、品牌型号、序列号、功能等一览表等）。

2、投标人必须如实填写设备清单，中标后采购人如果发现投标人有弄虚作假行为的将取消其中标资格。

9.技术方案

10．服务承诺

包括检测质量、职业道德、遵守国家和我省有关行业管理规定、与招标单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议等全方位服务内容，投标人结合本项目的实际情况提出有利于采购人的其他的服务与承诺。

11、政府采购供应商廉洁自律承诺书

为加强政府采购活动中的廉政建设，防止发生商业贿赂等违法违纪行为，保护国家、集体和当事人的合法权益，根据《中华人民共和国政府采购法》等法律、法规规定，特向贵单位承诺如下事项：

一、参与政府采购活动时，除具备采购文件规定的资格、资质要求外，我方还将严格遵守有关法律、法规、政策以及国家、地方关于廉政建设的各项规定。

二、遵循公开、公平、公正、诚实信用原则组织政府采购活动，不发生损害上述原则及各方当事人合法权益的不正当竞争行为。

三、与政府采购各方当事人保持正常的业务交往，不向采购人、采购代理机构、监督机构、评审专家、工作人员及其他参与采购活动的人员提供不正当利益。主要有：

1、不向上述人员赠送礼金、有价证券、贵重物品及回扣、好处费、感谢费等。

2、不为上述人员或单位报销应由对方支付的费用。

3、不为上述人员装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女的工作安排以及出国(境)、旅游等提供方便。

4、不为上述人员或单位提供可能影响采购活动的宴请、健身、娱乐等活动。

四、严格执行采购合同，自觉按合同办事。在合同执行过程中，不发生本承诺书第三条中所列不良行为。

五、发现采购活动各方当事人有违规、违纪、违法行为

的，及时提醒对方，情节严重的，主动向其主管部门或纪检监察、司法等机关举报。

六、自觉接受政府采购管理部门的监管。在采购活动中出现违反本承诺书规定行为的，自觉接受政府采购管理部门的处罚，因违法违规行为给其他当事人造成经济损失的，按规定予以赔偿。

七、我方自愿将本承诺书作为采购文件的必备要件。在投标、报价时，由我方法定代表人或其委托代理人签署，并随投标、报价文件一并提交，否则可视为未实质响应采购文件，自愿接受由此造成的一切后果和损失。

八、本承诺书自签署之日起生效。

投标单位名称：_____（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

日　　期：_____年____ 月____日

12、其它证明材料

1、中小企业声明函

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称 第 包段）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.（标的名称），属于 **专业技术服务业** ；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为_____万元，资产总额为____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

说明：

1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2、残疾人福利性单位声明函

（属于残疾人福利性单位的填写，不属于的无需填写）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标单位名称（加盖单位公章）：_____

日 期：_____

3、监狱企业证明材料

投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。

4、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在（项目名称）　包段招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

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

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

投标单位名称：_____（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

日　　期：_____年____ 月____日