

“广西政府采购云”平台合同编号：河市监办合（2026）08号

2026年食品安全抽检监测服务采购 合同

采购项目编号：HCZC2026-C3-990046-GXJJ

采购计划编号：HCZC2026-C3-00802

采购人：河池市市场监督管理局

成交供应商：广西民生中检联检测有限公司



第 20 页 (共 20 页) 请在此处填写页码

合同 编号: 2026 年 1 月 1 日 至 2026 年 12 月 31 日

项目编号: HCCG8086-C3-300046-GX11

项目编号: HCCG8086-C3-00803

采购人: 广州市天河区人民政府

采购代理机构: 广州市天河区人民政府



合同编号：河市监办合〔2026〕08号

本合同为中小企业预留合同：(是)。

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照磋商文件规定条款和乙方响应文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

[illegible]

第二条 质量保证

乙方所提供的服务及服务内容必须与响应承诺相一致，且满足项目实施要求，有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

第三条 履行时间（期限）、地点和方式

1.履行时间（期限）：自签订合同之日起至 2026 年 12 月 20 日前完成提交检测成果。

2.履行地点：广西河池市采购人指定地点

3.履行方式

（1）履行方式：严格按照合同条款和时间履行义务；

（2）伴随货物的，乙方负责货物运输，货物的运输方式：

乙方提供车辆和司机进行运输，交货方式：

☐乙方将货物送到甲方指定地点。

☐甲方自行到乙方指定地点提货。

☐其他：_____。

第四条 包装方式（如有伴随货物的）

1.乙方提供的货物均应按响应文件承诺的要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装。

2.乙方应在货物发运前对其进行满足运输距离、防水、防潮、防震、防锈和防破损装卸等要求包装，以保证货物安全运达甲方指定地点。

3.货物的使用说明书（货物属于进口产品的，供货时应同时附上中文使用说明书）、质量检验证明书、质量合格证、随配附件和工具以及清单一并附于货物包装内。

第五条 实施和培训

1.实施时间：自签订合同之日起至2026年12月20日前完成提交检测成果；实施地点：广西河池市采购人指定地点。

2.实施要求：乙方应当按响应文件要求（如有）或甲方要求进行实施。

3.乙方应按响应文件的承诺向甲方提供相应的服务，并提供所服务内容的相关技术资料，乙方提供不符合响应文件和本合同规定的服务成果，甲方有权拒绝接受。

4.乙方应当按照响应文件的承诺对甲方有关人员进行培训。
培训时间：按采购人要求；培训地点：河池市。

第六条 合同价款及支付

1.本合同以人民币付款。

2.合同价款（或者报酬）：（大写）人民币陆拾伍万玖仟伍佰伍拾陆元整（小写）¥659556.00元。

3.合同价款包括但不限于：完成本项目所有工作任务（出具成果文件）所需的一切费用（含完成项目过程中所需的检验费、样品购置费、样本抽样、邮寄费、人工费、技术服务费、交通差旅费、资料印刷费、调研、材料、设备、仪器、运输、检测与试验、安全警戒、评审、咨询、会务、管理、保险、税费、验收、

利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内），即包干价。合同价不因任何因素而调整。

4.预付款：合同金额的50%，自合同签订后 10 个工作日内支付。

5.付款进度安排：本合同价款的支付按以下第(2)项约定执行：

(1) 一次性支付：/

(2) 分期支付：成交人须按采购人要求进行抽样检验。抽检不合格率不得低于 5%。若成交人达到工作要求，则采购人支付剩余合同价款的 50%。若成交人未达到工作要求，则采购人按比例支付部分成交金额（最少不低于中标金额的 85%）。实际支付的成交金额比例与工作要求的对应关系见下表：

付款条件：

食品抽检不合格率	实际支付成交金额比例
5%（含）以上	100%
4.5%（含）—5%（不含）	95%
4%（含）—4.5%（不含）	90%
4%（不含）以下	85%

(3) 成交人自收到合同款之日起三个工作日内按合同款项开具等额发票给采购人，且开具发票时需详细名列检测费用和样

品费用。

6.资金支付方式：_____（银行转账）_____。

第七条 验收、交付标准和方法

1.验收标准和方法

（1）验收标准：

1) 合同履行过程中，由采购人根据成交供应商所提供的服务对照采购文件要求及成交供应商响应文件承诺进行检验并记录，如不符合采购文件项目需要及技术需求以及提供虚假承诺的，按相关规定做违约处理，成交供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。

2) 成交供应商完成所有委托的抽检任务后，提供抽检项目品种数量明细及质量分析报告给采购人。

3) 验收过程中所产生的一切费用均由成交供应商承担，报价时应考虑相关费用。

4) 本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。

（2）验收程序及方法：

1) 乙方完成服务实施和培训后，向甲方提交验收书面申请。

2) 甲方收到乙方验收申请之日起七个工作日内组织开展履约验收。甲方委托第三方机构组织项目验收的，其验收时间以该项目验收方案确定的验收时间为准。

3) 负责本项目验收的单位按下列①方式确定：

①甲方自行组织；

②甲方委托的第三方机构组织；

4) 本项目验收由验收小组按照采购合同约定对每一项技术和商务要求的履约情况进行确认。

5) 验收结束后，验收小组出具采购验收书，验收书应当包括每一项技术和商务要求的履约情况，并列明项目总体评价，由验收小组、甲方和乙方共同签署。甲方委托第三方机构组织项目验收的，其验收结果以第三方机构出具验收书结论为准，甲方和乙方共同签署确认。

6) 验收书一式 2 份，甲乙双方各执 1 份、受托第三方机构一份（如有）。

7) 验收结论不合格的，乙方应自收到验收书后 七 日内及时解决。经乙方对验收结论不合格的货物进行整改后，仍然达不到要求的，经双方协商，可按以下办法处理：

①更换：由乙方承担所发生的全部费用。

②贬值处理：由甲乙双方协议定价。

8) 验收费用按下列 ② 方式确定：

①甲方支付；

②乙方支付；

2.交付标准和方法

(1) 除售后服务验收外，验收结论合格的，乙方应自收到

验收书/报告后七日内向甲方交付使用。

(2) 甲方在初步验收或者最终验收过程中如发现乙方提供的服务成果不满足响应文件及本合同规定的，暂停向乙方付款，直到乙方及时完善并提交相应的服务成果且经甲方验收合格后，方可办理付款。

(3) 伴随货物的，其所有权和风险自交付时起由乙方转移至甲方，货物交付给甲方之前所有风险均由乙方承担。

第八条 售后服务

1. 乙方应按照国家有关法律法规规定以及响应文件承诺，为甲方提供售后服务。

2. 伴随货物的质量保修范围： / ；保修期： / 。

第九条 履约保证金

本项目不收取履约保证金。

第十条 违约责任

1. 合同一方不履行合同义务、履行合同义务不符合约定或者违反合同项下所作保证的，应向对方承担继续履行、采取修理、更换、退货等补救措施或者赔偿损失等违约责任。

2. 乙方未能按时交付服务的，应向甲方支付迟延交付违约金。迟延交付违约金的计算方法如下：

(1) 从迟交的第一周到第四周，每周迟延交付违约金为合同价款（报酬）的0.5%；

(2) 从迟交的第五周到第八周，每周迟延交付违约金为合

同价款（报酬）的1%;

(3) 从迟交第九周起，每周迟延交付违约金为合同价款（报酬）的1.5%。在计算迟延交付违约金时，迟交不足一周的按一周计算。迟延交付违约金的总额不得超过合同价款（报酬）的10%。迟延交付违约金的支付不能免除乙方继续交付相关合同服务的义务，但如迟延交付必然导致合同服务实施、调试、验收等工作推迟的，相关工作应相应顺延。

3. 甲方未能按合同约定支付合同价款的，应向乙方支付延迟付款违约金，但由于政府财政拨款延迟的除外。延迟付款违约金的计算方法如下：

(1) 从迟付的第一周到第四周，每周延迟付款违约金为延迟付款金额的0.5%;

(2) 从迟付的第五周到第八周，每周延迟付款违约金为延迟付款金额的1%;

(3) 从迟付第九周起，每周延迟付款违约金为延迟付款金额的1.5%。在计算延迟付款违约金时，迟付不足一周的按一周计算。延迟付款违约金的总额不得超过合同价格的10%。

4. 乙方未按本合同和响应文件承诺提供售后服务的，乙方应按本合同价款（报酬）的 1.5 %向甲方支付违约金。

5. 因某一方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，该方应当对另一方受到的损失予以赔偿或者补偿。

6. 其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

第十一条 不可抗力事件处理

1.在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2.不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3.不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十二条 合同争议解决

1.因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构或专家组进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2.因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，按下列(2)方式解决：

(1) 向 河池市 仲裁委员会申请仲裁；

(2) 向有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十三条 合同的变更、中止或者终止

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止合同。

2.采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

第十四条 合同文件构成

1. 政府采购合同
2. 成交通知书；
3. 响应文件；
4. 采购文件及更正公告（澄清或补充通知）；
5. 标准、规范及有关技术文件；
6. 双方约定的其他合同文件。

上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

第十五条 知识产权和保密要求

1. 甲方在履行合同过程中提供给乙方的全部图纸、文件和其他含有数据和信息的资料，其知识产权属于甲方。

2. 除采购文件采购需求另有约定外，甲方不因签署和履行合同而享有乙方在履行合同过程中提供给甲方的图纸、文件、配套软件、电子辅助程序和其他含有数据和信息的资料的知识产权。

3. 乙方应保证所提供服务及货物在使用时不会侵犯任何第三方的知识产权或者其他权利。如合同服务或货物涉及知识产权，则乙方保证甲方在使用合同服务或货物过程中免于受到第三方提出的有关知识产权侵权的主张、索赔或诉讼的伤害。

4. 如果甲方收到任何第三方有关知识产权的主张、索赔或诉讼，乙方在收到甲方通知后，应以甲方名义并在甲方的协助下，自负费用处理与第三方的索赔或诉讼，并赔偿甲方因此发生的费

用和遭受的损失。如果乙方拒绝处理前述索赔或诉讼或在收到甲方通知后 28 日内未作表示，甲方可以自己的名义进行这些索赔或诉讼，因此发生的费用和遭受的损失均应由乙方承担。

5. 未经甲方书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条款、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的其他人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

6. 伴随货物的，乙方保证将要交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、质押、查封等产权瑕疵。

第十六条 合同生效及其他

1. 合同经双方法定代表人或者委托代理人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，格式自拟）。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 合同生效后，甲乙双方不得因姓名、名称的变更或者法定代表人、负责人、承办人的变动而不履行合同义务。

4. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。5. 本合同一式 五 份，具有同等法律效力，财政部门（政府采购监管部门）、采购代理机构各一份，甲乙双方各一份（可根据需要另增加）。

甲方：(章)河池市市场监督管理局 2026年6月10日	乙方：(章)广西民生中检联检测有限公司 2026年6月10日
统一社会信用代码： 91450100MA5KDWX880	统一社会信用代码：914501003306804243
单位地址：河池市宜州区高家堡西路1号	单位地址：南宁市振兴路92号生产科研大楼
法定代表人或授权人代表（签字或盖章）： 李芳力	法定代表人或授权人代表（签字或盖章）： 张文军
联系人：李芳力	联系人：
约定送达地址：河池市宜州区高家堡西路1号	约定送达地址：南宁市振兴路92号生产科研大楼
邮政编码：	邮政编码：530007
电话：	电话：0771-3389221
开户银行：	开户银行：中国建设银行股份有限公司南宁园湖南路支行
开户名称：	开户名称：广西民生中检联检测有限公司
账号：	账号：45001604652050703143

附件 1：成交通知书

广西建基项目管理顾问有限公司
2026 年食品安全抽检监测服务采购 (HCZC2026-C3-990046-GXJJ)
成交通知书-1 分标

广西民生中检联检测有限公司：

广西建基项目管理顾问有限公司受河池市市场监督管理局的委托，就 2026 年食品安全抽检监测服务采购 (HCZC2026-C3-990046-GXJJ) 采用 竞争性磋商 方式进行采购，按规定程序进行了开标、评标，经磋商小组评审，采购单位确认，贵公司为本项目 1 分标的成交人。

成交金额：人民币陆拾伍万玖仟伍佰伍拾陆元整（¥659,556.00 元）。

合同履行期限：签订合同之日起至 2026 年 12 月 20 日前完成提交检测成果。

请贵公司接此通知书后在十五日内与采购单位签订合同，并按采购文件要求和响应文件的承诺履行完合同。

特此通知。

采购单位：河池市市场监督管理局

联系方式：0778-3176789

采购代理机构：广西建基项目管理顾问有限公司



附件 2：采购需求

政府采购竞争性磋商采购文件（项目编号：HCZC2026-C3-990046-GXJJ）

服务需求一览表						
标段		1、2、3 分标				
采购清单及技术参数	序号	名称	单位	数量	服务参数	中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件 4）
	1	2026 年食品安全抽检服务采购	1	项	一、项目基本情况 根据《河池市市场监督管理局关于印发 2026 年河池市食品安全监督抽检工作实施方案的通知》及《自治区市场监管局办公室关于印发 2026 年全区食品安全抽检计划的通知》（桂市监办发[2026]12 号）精神要求，开展 2026 年食品安全抽检监测工作，总任务为 2075 批次，具体如下： 1 分标 837 批次（自治区级食用农产品 347 批次，自治区转移加工食品食品添加剂 3 批次、酒类 72 批次、特殊膳食食品 2 批次、蜂产品 9 批次，市本级自筹酒类突出问题专项 178 批次、市本级自筹肉制品专项 70 批次、市本级自筹“指南针”调度任务 156 批次）； 2 分标 657 批次（自治区级食用农产品 657 批次）； 3 分标 581 批次（自治区级食用农产品 581 批次）。 具体需提供的抽检服务品种及项目详见附件 二、服务内容 ▲1. 抽样办法、检测方法及检验依据以《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第 15 号）、《国家食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》及《广西食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》规定为准。 ▲2. 成果要求：检验完成且相关数据报送须在 2026 年 1 月 20 日前完成提交；按具体方案时间节点要求提供问题精准、措施精当、建议与时俱进的质量分析报告。 ▲3. 服务工作要求 （1）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；其检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目； （2）负责样品的抽样检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作； （3）必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参与与检验任务相关的能力验证并取得满意结果； （4）能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务。	其他未列明行业

				4. 其他要求 (1) 供应商具有与承担的食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为： 1) 具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及磋商项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。（响应文件中提供供应商检验工作场所实验室平面图及供应商拥有的相关设施和设备清单，并附供应商实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。） 2) 具有稳定的抽样、检验和技术管理人员（响应文件中按人员要求提供人员名单、职称（资格）证书及磋商文件递交截止之日起半年内任意 1 个月由供应商代缴纳社保记录证明材料复印件）。 ①为本项目投入从事食品检验相关人员总数不低于 30 人，且直接从事食品检验工作满 2 年及以上的检验人员占直接从事食品检验人员总数的比例不低于 50%（含），能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性。 ②检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少从事食品检验管理及相关工作 5 年或以上； ③从事食品检验工作满 2 年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员不低于 5 人（提供相关证明文件）。 ④同时承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。 ▲3) 能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工	
--	--	--	--	---	--

				4. 其他要求 (1) 供应商具有与承担的食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为： 1) 具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及磋商项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。（响应文件中提供供应商检验工作场所实验室平面图及供应商拥有的相关设施和设备清单，并附供应商实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。） 2) 具有稳定的抽样、检验和技术管理人员（响应文件中按人员要求提供人员名单、职称（资格）证书及磋商文件递交截止之日起半年内任意 1 个月由供应商代缴纳社保证明材料复印件）。 ①为本项目投入从事食品检验相关人员总数不低于 30 人，且直接从事食品检验工作满 2 年及以上的检验人员占直接从事食品检验人员总数的比例不低于 50%（含），能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性。 ②检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少从事食品检验管理及相关工作 5 年或以上； ③从事食品检验工作满 2 年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员不低于 5 人（提供相关证明文件）。 ④同时承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。 ▲3) 能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工	
--	--	--	--	---	--

				▲3.5 承检机构对于不合格样品必须进行复核，确保检测结果准确可靠。 ▲3.6 承检机构负责所有抽检数据录入国家市场监管总局《国家食品安全抽样检验信息系统》平台。 ▲4. 监督与评估 4.1 承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。承检机构应当按规定的报告格式出具国家食品安全监督抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确。承检机构应在收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。 4.2 承检机构应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。 4.3 承检机构要严格按照国家相关规定使用食品安全抽检经费，确保抽检经费专款专用，并配合做好财务审计等相关工作。 4.4 河池市市场监督管理局负责食品安全抽检实施的监督管理和效果评价工作。 4.5 承检机构不得私自泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽样检验数据结果和相关信息。 4.6 承检机构不得接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。 4.7 未经采购人同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。 4.8 承检机构应严格遵守河池市市场监督管理局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。 4.9 在抽检服务过程中，发现出具虚假报告、透露检验结果的，采购人将对其不诚信行为进行通报并纳入信用记录上报财政部门。	
商务条款				▲一、合同签订期：自成交通知书发出之日起 15 日内； 二、提交服务成果时间：2026 年 12 月 20 日前完成全部抽样工作并完成成果提交； 三、提交服务成果地点：采购人指定地点； ▲四、检出率要求：监督抽检不合格检出率需达 5%以上，否则采购人将根据“付款条件”支付服务款。 ▲五、售后服务要求： 1、对所有系统资料和数据负有保密的责任和义务。未经采购人许可，不允许向第三方透露。 2、成交供应商须独立完成整个项目，不得以任何方式转包或分包、肢解分包给其他单位或个人，一经发现，采购人有权取消成交供应商服务资格，且不支付任何服务款项。 3、严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，	

其他说明	能够保证检验结果质量；具有的授权范围涵盖承担的抽检任务中相应的品种和检验项目；										
	4、负责样品的检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作；										
	5、必须接受甲方对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参与与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；										
	6、能按时完成委托单位安排的临时性和应急性任务。										
	7、处理问题及响应时间：成交供应商接到采购人处理问题通知后 2 小时采取实质性响应措施，必须在 24 小时之内向采购人提交正式书面可行的解决方案，并在采购人指定的时间和地点对方案进行解释说明。										
	8、定期回访。										
	9、供应商须在响应文件中提供具体的售后服务承诺。										
	▲六、付款方式：										
	1、合同签订后 10 个工作日内支付合同价款的 50%预付款；										
	2、成交人须按采购人要求进行抽样检验。抽检不合格率不得低于 5%。若成交人达到工作要求，则采购人支付剩余合同价款的 50%。若成交人未达到工作要求，则采购人按比例支付部分中标金额（最少不低于中标金额的 85%）。实际支付的中标金额比例与工作要求的对应关系见下表。										
付款条件：											
<table><tr><th>食品抽检不合格率</th><th>实际支付中标金额比例</th></tr><tr><td>5%（含）以上</td><td>100%</td></tr><tr><td>4.5%（含）—5%（不含）</td><td>95%</td></tr><tr><td>4%（含）—4.5%（不含）</td><td>90%</td></tr><tr><td>4%（不含）以下</td><td>85%</td></tr></table>		食品抽检不合格率	实际支付中标金额比例	5%（含）以上	100%	4.5%（含）—5%（不含）	95%	4%（含）—4.5%（不含）	90%	4%（不含）以下	85%
食品抽检不合格率	实际支付中标金额比例										
5%（含）以上	100%										
4.5%（含）—5%（不含）	95%										
4%（含）—4.5%（不含）	90%										
4%（不含）以下	85%										
3、成交人自收到合同款之日起三个工作日内按合同款项开具等额发票给采购人。											
▲七、磋商报价：											
报价包括但不限于：完成本项目所有工作任务（出具成果文件）所需的一切费用（含完成项目过程中所需的检验费、样品购置费、样本抽样、邮寄费、人工费、技术服务费、交通差旅费、资料印刷费、调研、材料、设备、仪器、运输、检测与试验、安全警戒、评审、咨询、会务、管理、保险、税费、验收、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内），即包干价。合同价不因任何因素而调整。											
八、知识产权要求：											
投标人应保证采购单位在接受其提供的相关服务时免受第三方提出侵犯其知识产权的起诉，由此引起的知识产权纠纷由投标人负责。											
磋商顺序为：1 分标→2 分标→3 分标可参与多个分标磋商，如在排序在前的分标被推荐为第一成交候选人，则在排序在后的分标将不再推荐为成交候选人，由下一顺位成交候选人替补。											

附件 1：2026 年河池市自治区级食用农产品监督抽检品种检验项目

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类	风险等级	检验项目
				（四级）		
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉（必检品种）	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克林特罗、莱克多巴胺
				牛肉（必检品种）	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克林特罗、氯霉素、氟苯尼考水分、倍他米松、氟尼辛、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肉（必检品种）	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克林特罗、氯霉素水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉（必检品种）	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素水分、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、氟苯尼考、尼卡巴唑
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、氧氟沙星、氟苯尼考、甲硝唑、环丙氟喹酮
				其他禽肉（重点品种：鸽肉）	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝（必检品种）	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、双氢芬酸
				牛肝	高	克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

11

				羊肝	高	克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氟喹酮
				猪肾	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				牛肾	高	克林特罗、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)、克林特罗、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、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				鸡肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、环丙氟喹酮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
				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
		蔬菜	豆芽	豆芽（必检品种）	较高	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）、总汞（以 Hg 计）、铅（以 Pb 计）
			茎类蔬菜	茎用莴苣	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、啉虫脒、毒死蜱、克百威
			鳞茎类蔬菜	葱（必检品种）	较高	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果
				韭菜（必检品种）	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰胺磷、多菌灵、腐霉利
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

12

			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素
				结球甘蓝	较高	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威、甲基异柳磷、氟虫腈、阿维菌素
			叶菜类蔬菜	菠菜（必检品种）	较高	毒死蜱、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、克百威、铅（以Pb计）
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、毒死蜱、氧乐果、吡虫啉
				普通白菜（必检品种）（小白菜、小油菜、青菜）	较高	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、镉（以Cd计）、氧乐果
				芹菜（必检品种）	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威
				叶芥菜	较高	啶虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素、毒死蜱、噻虫胺
				蕹菜	较高	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷、氧乐果、阿维菌素
				油麦菜（必检品种）	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、啉菌唑、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒（必检品种）	较高	噻虫胺、镉（以Cd计）、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷、氟吡啶胺、克百威、乙酰甲胺磷
				茄子（必检品种）	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、克百威、水胺硫磷

				番茄	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、噻虫胺、啶虫脒
				樱桃番茄	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、噻虫胺、啶虫脒
				甜椒（必检品种）	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪、阿维菌素、氟啶虫脒胺、氧乐果
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、毒死蜱、多菌灵
			瓜类蔬菜	黄瓜（必检品种）	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果
				苦瓜	较高	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、啶虫脒、噻虫嗪
				节瓜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、噻虫嗪、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐
			豆类蔬菜	菜豆（必检品种）	较高	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、毒死蜱、多菌灵、水胺硫磷
				豇豆（必检品种）	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲基异柳磷、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆（必检品种）	较高	吡啶醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、噻虫嗪
			根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯（必检品种）	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、甲拌磷、克百威、氟虫腈

		菜	胡萝卜（必检品种）	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅（以 Pb 计）、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷
			姜（必检品种）	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量 甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			萝卜（必检品种）	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱 甲拌磷、噻虫胺
			马铃薯（必检品种）	较高	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量
			山药（必检品种）	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱、铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			芋	较高	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、甲拌磷
		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）
	水产品	淡水产品	淡水鱼（必检品种）	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、地西泮
			淡水虾（必检品种） （重点品种：罗氏沼虾）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星

		水产品	淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物
			海水鱼（必检品种）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、合成着色剂（柠檬黄）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）
			海水虾（必检品种）	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、诺氟沙星、保水剂
			海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、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、二氧化硫残留量
			贝类	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）
			其他水产品*（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼）	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、诺氟沙星
	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（必检品种）	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果
			枇杷	较高	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		核果类水果	枣		氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

				桃	较高	克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、噻虫胺、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃（必检品种）	较高	噻虫胺、克百威、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
				李子	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、克百威
				樱桃	较高	氟虫腈、啉虫脒、克百威、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪
			柑橘类水果	柑、橘（必检品种）	较高	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、氯唑磷、克百威、噻虫胺
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、毒死蜱、噻虫胺、多菌灵、克百威
				柠檬	较高	联苯菊酯、多菌灵、克百威、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙（必检品种）	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、克百威、三唑磷
				金橘	较高	乙螨唑、噻虫胺、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、溴氰菊酯
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡脘、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、联苯菊酯、氟虫腈
				草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、毒死蜱、多菌灵、草甘膦、镉、敌敌畏、敌百虫、噻虫嗪、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				猕猴桃	较高	氯吡脘、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡唑醚菌酯

				桑葚（必检品种）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、多菌灵、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、
				西番莲（百香果）	较高	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、镉（以Cd计）、戊唑醇、乙醚甲胺磷
			热带和亚热带水果	香蕉（必检品种）	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氯噻菌酯、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				芒果（必检品种）	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙醚甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉、氧乐果、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				火龙果	较高	乙醚甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				荔枝（必检品种）	较高	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟啶脲、氧乐果、氟吗啉
				杨梅（必检品种）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、啉虫脒、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、阿维菌素、纽甜、三氯蔗糖
				龙眼（必检品种）	较高	二氧化硫残留量、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、克百威
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙醚甲胺磷
				番木瓜（必检品种）	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙醚甲胺磷、克百威、氧乐果
				柿子	较高	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啉虫脒、水胺硫磷、克百威

附件 2：2026 年自治区转移加工食品监督抽检品种、检验项目

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	延伸项目
1	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、 白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、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	氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、
		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基质的配制酒	较高	酒精度、西地那非、蒙莫西地那非、威代艾地那非、他达拉非、二氢氯噻马卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基蒙莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜	甲醇、氰化物(以HCN计)

				菠萝	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、苯醚甲环唑、多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				黄皮	较高	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷
				榴莲	较高	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、镉(以Cd计)
		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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				甜瓜类	较高	乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、氧乐果、克百威
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋(必检品种)	高	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利、氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星
				其他禽蛋(必检品种)	高	磺胺类(总量)、多西环素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
		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
		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(必检品种)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺、过氧化值(以脂肪计)
				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

				以发酵酒为 酒精的配制 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（以环己基氨基磺酸盐计）、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	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、三氯蔗糖	
				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（以环己基氨基磺酸盐计）、安赛蜜	
				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（以环己基氨基磺酸盐计）、安赛蜜	
2	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、吡喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、吡喃西林代谢物、甲硝唑、氟胺苄啉	霉菌计数、氢氟素
			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、吡喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅（Pb）	
			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	
3	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 辅食类谷 物辅助食 品、婴幼儿 饼干或其他 婴幼儿谷 类辅助食 品	婴幼儿谷 类辅助食 品、婴幼儿 辅食类谷 物辅助食 品、婴幼儿 饼干或其他 婴幼儿谷 类辅助食 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 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、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、脂酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 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	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/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 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 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、辅食营养素散剂	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、烟酸（烟酰胺）、维生素 B ₁₂ 、叶酸、维生素 B ₆ 、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	
			孕产妇及乳母营养补充食品	孕产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 ₆ 、维生素 B ₁₂ 、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	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 、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	
4	食品添加剂	食品添加剂	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	/

附件3：市本级自筹监督抽检品种检验项目

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	风险抽检项目
酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、 白酒(原 酒)	高	酒精度、甲醇、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、氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)	蔗糖、阿斯巴甜、总酸、总酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯
					酒精度、甲醇、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、氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)	蔗糖、阿斯巴甜、总酸、总酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯
					酒精度、甲醇、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、氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)	蔗糖、阿斯巴甜、总酸、总酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯
酒类	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、西地那非、茚地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二巯代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基茚地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜、甲醇、氰化物(以HCN计)	/
餐饮食品	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	熏烧烤肉 类(自制)	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)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、铅(以Pb计)	阿奇霉素、猪源性成分、羊源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
			酱卤肉制 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)、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、苋菜红)	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、日落黄、胭脂红

25

肉制品			油炸肉制 品(自制)	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	阿奇霉素
			预制肉类 (自制)	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	硼酸、二氧化钛
	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)	硼酸
		腌腊肉制 品	腌腊肉制 品	高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素、红2G	敌敌畏
	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	
		酱卤肉制 品	酱卤肉制 品	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、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	阿奇霉素、猪源性成分、羊源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
		油炸肉制 品	油炸肉制 品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		熟肉干制 品	熟肉干制 品	高	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、氯霉素、菌落总数	阿奇霉素、猪源性成分、羊源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分

26

			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	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）、干燥减量、重金属（以Pb计）、砷（As）	/
				碳酸钠	一般	总碱量（以Na ₂ CO ₃ 计）（以干基计）、总碱量（以Na ₂ CO ₃ 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以NaCl计）（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 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ （610 nm）氮氮（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、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	铅（Pb）
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μm（100目）通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	总砷（以As计）、重金属（以Pb计）
				红曲红	一般	色价 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ （476±10nm）干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	/
				红曲黄色素	一般	色价 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ （495±10nm）干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）	/
				胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以As计）	/

				食品工业用酶制剂	一般	菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	铅（Pb）、总砷（以As计）
				磷酸钙（包括轻质和重质磷酸钙）	一般	磷酸钙（CaCO ₃ ）含量（以干基计）、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/

		熏烧烤肉 制品	熏烧烤肉 制品	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）、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	
		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、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	猪源性成分、羊源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分

Date	Time	Location	Remarks
1900	10:00	New York	Arrived
1900	11:00	New York	Departed
1900	12:00	New York	Arrived
1900	13:00	New York	Departed
1900	14:00	New York	Arrived