
贵阳市市场监督管理局经开区分局
2025 年食品安全监督抽检项目（二次）

采
购
需
求
公
示

采 购 人：贵阳市市场监督管理局经开区分局

采购代理机构：贵州众诚项目管理有限公司

一、供应商资格条件

供应商属于参加政府采购活动，有意愿向采购人提供服务的法人、非法人组织或者自然人。

（一）符合《政府采购法》及其实施条例的有关规定并提供相应资料：

1. 具有独立承担民事责任的能力：提供法人或者其他组织的营业执照等证明文件，或自然人身份证明；

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：

具体要求：供应商是法人的，提供 2023 年或 2024 年经审计的财务报告并提供会计师事务所的营业执照及执业证书或提供基本开户（基本存款账户）银行出具的资信证明；部分其他组织或自然人参与投标没有经审计的财务报告可以提供银行出具的资信证明（复印件或扫描件加盖投标供应商公章）。

3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：

具体要求：自行承诺具备履行合同所必需的设备和专业技术能力。

4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：

具体要求：提供 2025 年任意一个月依法缴纳税收和社会保障资金的有效证明材料，依法不缴纳社保及免税的投标供应商提供由社保部门及税务机关出具的有效证明材料。

5. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录：

提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（格式文件详见相关文件范本）。

6. 法律、行政法规和国家有关规定的其他条件：

(1) 供应商须承诺：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询中未被列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中，如被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果。（格式文件详见相关文件范本）

(2) 根据《省发展改革委 省法院 省公共资源交易中心关于推进全省公共资源交易领域对法院失信被执行人实施信用联合惩戒的通知》黔发改财金【2020】421号文件要求，交易系统会自行对失信供应商实施信用联合惩戒。

(二) 所需特殊行业资质或要求：

供应商须具备：各品目投标供应商需具备有效的检验检测机构资质认定证书，并承诺检测能力包含所投品目的所有参数。

(三) 本品目 接受 不接受 联合体投标（可在括号中进行补充说明）

(四) 本品目 是 否 专门面向中小微企业采购（供应商须提供中小微企业声明函作为证明材料，根据财政部《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业(2011)300号）规定本项目对应的中小企业划分标准所属行业为其他未列明行业）。

二、采购清单及技术参数

品目一：2025年贵阳经开区普通食品安全抽检清单

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	总计划数					
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉、苯并芘、玉米赤霉烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	8					
						大米		大米	大米	较高	铅、镉、无机砷(以 As 计)、苯并芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	15
											挂面	
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般		铅、镉、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A					
						谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并芘、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇			
							米粉	较高	铅、镉、总汞、无机砷、苯并芘			
							其他谷物碾磨加工品	较高	铅、铬、赭曲霉毒素 A			
		谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、二氧化硫残留量、柠檬黄							
			发酵面制品	较高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、柠檬黄、胭脂红							
			米粉制品	较高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、二氧化硫残留量							
			其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸							
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	10					
				玉米油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚						
				芝麻油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚						
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚						
				菜籽油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚						
				大豆油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚						

				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	5
				油茶籽油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				其他食用植物油	高	酸价、过氧化值、铅、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
		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、铅、苯并芘、丙二醛	
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价、过氧化值、铅	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、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	15
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、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、甜蜜素	15
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	黄曲霉毒素 B1、三氯蔗糖、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠	10
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、甜蜜素、三氯蔗糖	10
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价、过氧化值、铅	10
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅、罗丹明 B、苏丹红 I-IV，柠檬黄、日落黄、胭脂红、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
				其他香辛料调味品	较高	铅、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、脱氢乙酸	
		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、糖精钠、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群	10
				其他固体调味料	一般	苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜、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、过氧化值、铅、黄曲霉毒素B1		
				辣椒酱	一般	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素、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、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
				其他半固体调味料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群		
				其他液体调味料	一般	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠、甜蜜素		
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	8
			食盐	食用盐	普通食用盐	一般	铅、总砷、镉、总汞、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	5
					低钠食用盐	一般	铅、总砷、镉、总汞、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
风味食用盐	一般	铅、总砷、镉、总汞、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	铅、总砷、镉、总汞、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、总砷、镉、总汞、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	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、氯霉素	10		
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高		过氧化值、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红、氯霉素	
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	过氧化值、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红、氯霉素	15	

			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、那他霉素、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、商业无菌	
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、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	N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、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	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、那他霉素、糖精钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、氯霉素	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、那他霉素、诱惑红、胭脂红、氯霉素	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	10
				灭菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅、丙二醇、商业无菌	
				高温杀菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
				发酵乳	高	蛋白质、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、酵母	
				调制乳	高	蛋白质、铅、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高	镍、溴酸盐、硝酸盐、亚硝酸盐、大肠菌群、铜绿单胞菌	15
				饮用纯净水	高	耗氧量、铅、总砷、镉、亚硝酸盐、大肠菌群、铜绿单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量、铅、总砷、镉、亚硝酸盐、大肠菌群、铜绿单胞菌	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	10

			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、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、甜蜜素、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、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	高	铅、苯甲酸、山梨酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠	
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、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、霉菌、酵母	
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
			调味面制品	调味面制品	较高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、柠檬黄、日落黄	
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	苯甲酸、山梨酸、铝的残留量、脱氢乙酸、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	10
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅、镉、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、商业无菌	5
				水产动物类罐头	一般	铅、无机砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、商业无菌	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
				食用菌罐头	较高	铅、苯甲酸、脱氢乙酸、二氧化硫残留量、商业无菌	
其他罐头	其他罐头	一般	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、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	较高	甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖、蛋白质	5	
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值、铅、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	7	
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值、铅、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝		
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅、黄曲霉毒素 B1		
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅、镉、糖精钠		
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅、镉、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、铅、铬、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红		
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、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌				
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、过氧化值、苯甲酸、山梨酸、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
			薯类食品	干制薯类	干制薯类	一般	酸价、过氧化值、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
				冷冻薯类	冷冻薯类	一般	铅	
				薯泥（酱）类	薯泥（酱）类	一般	铅、苯甲酸、山梨酸	
				薯粉类	薯粉类	一般	铅	
				其他薯类食品	其他薯类食品	一般	铅、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、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	10	
			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、沙门氏菌		
			果冻	果冻	一般	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母		
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	一般	铅、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、三氯杀螨醇、甲拌磷、毒死蜱、柠檬黄、日落黄	10	
		茶叶及含茶制品	代用茶	代用茶	一般	铅、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉		

15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅、甲醇、氰化物、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、安赛蜜	10
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素	5
			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、山梨酸、糖精钠、二氧化硫残留量、甜蜜素、三氯蔗糖	
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜	5
			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、甜蜜素、安赛蜜	
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸、山梨酸、甜蜜素、安赛蜜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅、甲醇、氰化物、三氯蔗糖	
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高
蔬菜干制品	蔬菜干制品				较高	铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝	10
食用菌制品	干制食用菌				一般	铅、总砷、镉、总汞、甲基汞、苯甲酸	
	腌渍食用菌				一般	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
其他蔬菜制品	其他蔬菜制品				一般	铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量	
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、甜蜜素、安赛蜜、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、二氧化硫残留量、啉虫脒、吡虫啉	
			果酱	果酱	一般	铅、脱氢乙酸、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）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价、过氧化值、铅、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素	10
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价、过氧化值、铅、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅、苯甲酸、山梨酸	5
			其他类	其他类	较高	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸	
			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	
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	一般	总糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				冰糖	一般	总糖分、还原糖、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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	二氧化硫残留量、螨					
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅、菌落总数、大肠菌群	10
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值、铅、镉、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅、镉、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸	
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、柠檬黄、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸	10
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅、苯甲酸、山梨酸、铝的残留量、二氧化硫残留量	
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸、山梨酸、铝的残留量、二氧化硫残留量、	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅、总砷	

23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价、过氧化值、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、铝的残留量、脱氢乙酸、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	10
			月饼	月饼	较高	酸价、过氧化值、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、铝的残留量、脱氢乙酸、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	10
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值、甜蜜素、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、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
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、铝的残留量	10
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸及其钠盐、钙盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、柠檬黄、日落黄	
				腐竹、油皮及其再制品	较高	铅、碱性嫩黄、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、二氧化硫残留量、铝的残留量	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、三氯蔗糖	
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	铅、山梨酸、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星	10
			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-萜烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅、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、柠檬黄、日落黄、菌落总数	
26	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、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、甜蜜素	10
				包子(自制)	一般	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、甜蜜素	
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬	
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并芘、铅	

		预制肉类 (自制)	腌腊肉制品(自制)	一般	过氧化值、氯霉素、胭脂红、诱惑红、 苋菜红、酸性红		
		调味料 (自制)	调味料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁		
		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 B1、苯甲酸、山梨酸、 脱氢乙酸	
	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、大肠菌群	25	
			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、大肠菌群		
	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		
	蔬菜制 品(自 制)	蔬菜制品 (自制)	酱腌菜(自制)	一般	亚硝酸盐、二氧化硫残留量、苯甲 酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨 酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢 乙酸及其钠盐(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	
	饮料(自 制)	饮料(自制)	豆浆(自制)	一般	苯甲酸、山梨酸、糖精钠	8	
			奶茶(自制)	一般	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素		
			果蔬汁饮料(自 制)	一般	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素		
	其他餐 饮食品	节令食品 (自制)	粽子(自制)	较高	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素	8	
			月饼(自制)	较高	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙 酸		
		热菜类(自 制)	热菜类(自制) (只能抽汤汁类)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁		
合计						446	

备注:

1. 检测项目按照 2025 年国家食品安全监督抽检细则选择的项目,未在 2025 年国家食品安全监督抽检细则内的食品类别,按照 2025 年贵州省食品安全监督抽检实施细则制定检验项目。
2. GB 2760-2024 标准在 2 月 8 日已实施,其中已删除“偶氮甲酰胺”项目在小麦粉中的限值,所以今年开展抽检时若抽检的小麦粉为 2025 年 2 月 8 日后生产的,不做该项目。

品目二：2025 年贵阳经开区食用农产品安全抽检清单

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	是否必检品种	2025 年必检项目	批次数
1	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	是	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氯霉素、氟苯尼考	40
				牛肉	高	是	林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、地塞米松、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、倍他米松	
				羊肉	高	否	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素	
				其他畜肉	高	否	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽肉	鸡肉	高	是	呋喃西林代谢物、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考	
2	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸭肉	高	是	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺类(总量)、氟苯尼考、恩诺沙星、甲硝唑	40
				其他禽肉	高	否	甲硝唑、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)	
			畜副产品	猪肝	高	是	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	
				牛肝	高	否	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	否	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肾	高	否	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	
				牛肾	高	否	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
羊肾	高	否	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇					

			其他畜副产品	高	否	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗 a、莱克多巴胺 a、沙丁胺醇 a				
			禽副产品	鸡肝	高	否	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			
				其他禽副产品	高	否	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素			
			3	蔬菜	蔬菜	豆芽	较高	是	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）	
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	否	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 a、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯 a
						鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	是	镉（以 Cd 计）、乙酰甲胺磷、毒死蜱、腐霉利、氧乐果、铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、三氯杀螨醇、水胺硫磷
葱	较高	是					镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、铅（以 Pb 计）、水胺硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷、氧乐果、丙环唑、乙酰甲胺磷			
芸薹属类蔬菜	菜薹	较高				是	毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、镉（以 Cd 计）、联苯菊酯			
叶菜类蔬菜	菠菜	较高				是	毒死蜱、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯 a（细则外）			
	大白菜	较高	否	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、敌敌畏 a（细则外）、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯 a（细则外）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 a（细则外）、溴氰菊酯 a（细则外）						

				普通白菜 (小白菜、 小油菜)	较高	否	镉(以 Cd 计)、毒死蜱、啶虫脒、阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、敌敌畏、噻虫胺、甲氰菊酯 a (细则外)、甲胺磷 a (细则外)			
3	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	较高	是	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氧乐果、阿维菌素、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腈菌唑			
				油麦菜	较高	否	阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			茄果类蔬菜	茄子	较高	是	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱、氧乐果			
				辣椒	较高	是	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、毒死蜱、啶虫脒、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、呋虫胺、联苯菊酯、倍硫磷、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 a (细则外)			
				甜椒	较高	是	噻虫胺、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、倍硫磷、毒死蜱、氧乐果			
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	否	毒死蜱、乙螨唑、乙酰甲胺磷、哒螨灵、腐霉利、敌敌畏、甲拌磷			
			豆类蔬菜	豇豆	较高	是	倍硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、毒死蜱、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、甲胺磷、甲基异柳磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
				菜豆	较高	否	噻虫胺、水胺硫磷、毒死蜱、甲胺磷、乙酰甲胺磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果			
			3	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	食荚豌豆	较高	是	吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪 a (细则外)、乙酰甲胺磷、阿维菌素

			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	否	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
				甘薯	较高	是	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、杀扑磷、噻虫嗪	
				山药	较高	否	铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	
				胡萝卜	较高	否	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲胺磷 a (细则外)、氧乐果 a (细则外)、噻虫嗪 a (细则外)	
				萝卜	较高	否	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、噻虫嗪、甲胺磷、氧乐果、噻虫胺 a (细则外)	
				姜	较高	是	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
4	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	是	恩诺沙星、地西洋、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	20
				淡水虾	高	否	孔雀石绿、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				淡水蟹	高	否	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			海水产品	海水鱼	高	否	恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				海水虾	高	否	氯霉素、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				海水蟹	高	否	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	
			贝类	贝类	高	否	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)孔雀石绿、恩诺沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以	

							五氯酚计)			
			其他水产品	其他水产品	高	是(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 a、呋喃西林代谢物、氟苯尼考 a、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星 a、诺氟沙星 a、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)			
5	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	否	毒死蜱、甲拌磷、三氯杀螨醇、氧乐果	150		
				梨	较高	否	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、苯醚甲环唑、乙螨唑			
			核果类水果	枣	较高	否	氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果			
				桃	较高	否	苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯			
			核果类水果	油桃	较高	否	苯醚甲环唑、敌敌畏、噻虫胺、氧乐果、甲胺磷			
			柑橘类水果	柑、橘	较高	是	苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、三唑磷、水胺硫磷、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 a(细则外)			
				柚	较高	否	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
				柠檬	较高	否	联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、毒死蜱			
			浆果和其他小型水果	橙	较高	是	联苯菊酯、丙溴磷、苯醚甲环唑、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
				葡萄	较高	否	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、己唑醇、霜霉威和霜霉威盐酸盐			
				草莓	较高	否	烯酰吗琳、多菌灵、吡虫啉、戊菌唑、阿维菌素			
				猕猴桃	较高	否	敌敌畏、氯吡脞、氧乐果			
						桑葚	较高		是	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、多菌灵

			热带和亚热带水果	香蕉	较高	是	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻唑膦，氟唑菌酰胺	
5	水果类	水果类	热带和亚热带水果	芒果	较高	是	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、噻虫嗪、吡虫啉	
				火龙果	较高	否	甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				荔枝	较高	是	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、毒死蜱、乐果	
				杨梅	较高	是	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、敌敌畏、氧乐果	
				龙眼	较高	是	二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	
				橄榄	较高	否	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	
			番木瓜	较高	是	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、氧乐果		
			瓜果类水果	西瓜	较高	否	氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、苯醚甲环唑	
				甜瓜类	较高	否	烯酰吗琳、氧乐果、乙酰甲胺磷	
6	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	是	磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、氯霉素、多西环素	13
				其他禽蛋	高	否	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素 a	
7	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	否	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、环丙唑醇、吡虫啉	10
8	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	否	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、吡虫啉、铅(以 Pb 计)a	13
				生干籽类	一般	是	黄曲霉毒素 B1a、酸价(以脂肪计)(KOH)b、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)c、镉(以 Cd 计)a、噻虫嗪 d、噻虫胺 d	

9	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豌豆	一般	否	毒死蜱、联苯菊酯、二甲戊灵、甲拌磷、倍硫磷、对硫磷
				扁豆	一般	否	毒死蜱、二甲戊灵、甲拌磷、倍硫磷、对硫磷
				刀豆	一般	否	毒死蜱、二甲戊灵、甲拌磷、倍硫磷、对硫磷
				蚕豆	一般	否	毒死蜱、甲拌磷、倍硫磷、对硫磷
			瓜类蔬菜	冬瓜	一般	否	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱
				南瓜	一般	否	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱
			瓜类蔬菜	西葫芦	一般	否	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱
				苦瓜	一般	否	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱
				丝瓜	一般	否	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱
			茎类蔬菜	茎用莴苣	一般	否	镉(以Cd计)、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			鳞茎类蔬菜	大蒜	一般	否	二甲戊灵、倍硫磷、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利
				青蒜	一般	否	倍硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏
				蒜薹	一般	否	氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				洋葱	一般	否	倍硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			茄果类蔬菜	樱桃番茄	一般	否	倍硫磷、毒死蜱、对硫磷、辛硫磷

包含在蔬菜类批次类

				番茄	一般	否	铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			水生类蔬菜	莲藕	一般	否	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、吡蚜酮	
9	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	茼蒿	一般	否	阿维菌素、毒死蜱、倍硫磷、氧乐果、对硫磷	
				叶芥菜	一般	否	阿维菌素、毒死蜱、倍硫磷、氧乐果、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				叶用莴苣	一般	否	毒死蜱、倍硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				蕹菜	一般	否	毒死蜱、倍硫磷、氧乐果、对硫磷	
			芸薹属类蔬菜	花椰菜	一般	否	毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	
				青花菜	一般	否	毒死蜱、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、联苯菊酯	
				赤球甘蓝	一般	否	毒死蜱、氧乐果、倍硫磷、对硫磷	
				结球甘蓝	一般	否	甲基异柳磷、氧乐果、毒死蜱、三唑磷、噻虫嗪	
10	水果类	水果类	核果类水果	樱桃	一般	否	氧乐果、溴氰菊酯、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	包含在水果类批次内
				李子	一般	否	苯醚甲环唑、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			热带和亚热带水果	菠萝	一般	否	丙环唑、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				石榴	一般	否	甲拌磷、氧乐果、苯醚甲环唑	
			仁果类水果	枇杷	一般	否	毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、丙环唑	
11	其他食品	其他类农产品	叶及茎秆类药用植物	鱼腥草	一般	否	乐果、甲拌磷、甲氧滴滴涕	包含在蔬菜类批次类
合计								446

注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2025年版)中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。

3. 海水蟹、虾蛄中镉(以 Cd 计)仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日(含)之后的产品检测。

4. 可选项目选择原则:

1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检;鉴于检测方法等问题,虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。

2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择,如在本表可选项目之外确定检测项目时,应注意:农药残留项目在 GB2763-2021、GB2763. 1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法;兽药项目在 GB31650-2019、GB31650. 1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量,或农业农村部公告 250 号有禁用要求,且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位),符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品,其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品,其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋及其他类别检验项目有限制品种检验的情况,因此“国抽信息系统”不作必检项限制,但承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验,不得漏检漏报。

6. 抽样前,应制定抽样方案,抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

7. 为满足国抽系统对市县食用农产品任务设置的除必检项目还应有 2 个自选项目的要求,番木瓜的检验项目补充“氧乐果”。

8. 该计划中的食品类别可根据实际抽样情况进行调整。

三、商务要求

(一) 服务期：自合同签订之日起 12 个月内完成全部抽检任务，并于全部任务完成后 10 天内向采购人报送检验结果汇总信息及抽检分析评价工作总结和分析报告。

(二) 品目一服务地点：贵阳市市场监督管理局经开区分局（贵阳市花溪区珠江路 177 号）；

品目二服务地点：贵阳市市场监督管理局经开区分局（贵阳市花溪区珠江路 177 号）。

(三) 付款方式：成交供应商按采购合同约定完成全部工作任务后，提供发票、抽检结果明细表、检测报告、食品安全分析报告及双方签字盖章的验收报告至采购单位，采购人查阅无误后结算费用。

(四) 包装和运输：/

(五) 售后服务：（1）中标人应积极配合采购人抽检的后续工作，及时提供采购人需求的信息及基础资料。应安排不少于 3 名专人与采购人联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，须及时响应采购人需求。

（2）中标人须在签订合同时签订保密协议，中标人必需对抽检监测的结果及基础资料等信息保密，不得向除采购人外的任何单位与个人透露，如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

（3）本项目检验结果须在国家食品安全抽检监测信息系统-贵州站上录入并出具检验报告。

(六) 验收标准、规范：严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第 15 号）、《2025 年贵州省食品安全抽检监测工作计划》、《食品安全抽检抽样人员工作手册》执行。

(七) 其他要求：

（1）投标供应商须知，在抽检监测服务过程中“一切安全事故自行负责，与采购人无关，并承担一切费用”。

（2）投标供应商须知，应保证在签订、执行本协议或本合同执行完毕、因故中途退出时所获悉的采购人工作秘密和信息予以保密。未经采购人事先书面授权，供应商不得以任何方式向任何组织或个人泄密、转让、许可使用及交换，更

不能利用相关保密信息进行任何商业活动。

(3) 投标供应商须知：在服务期内，按采购人实际需求提供服务；如未及时提供或因达不到采购人要求的，全权承担由此给采购人造成的一切损失，且采购人有权提前终止合同。

(4) 投标供应商须知，如若本项目中标，在项目服务期内有分包或转包等情况的，采购人将无条件终止合同。

(5) 投标供应商须知：在投标文件中提供的所有材料均真实有效，如有虚假，一切责任由供应商自行承担。

(6) 投标供应商须知，采购人可从中标人提供的检测结果中随机抽取 5%送至具有相应资质的第三方检测机构进行复检，送检费用由中标人承担。

(7) 未尽事宜，双方合同中约定。

(8) 注：投标供应商自主报价，且报价应当包含该项目代理服务费。

四、评审办法

评标办法

本项目采用综合评分法进行评审。

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。采用综合评分法的，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。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。

五、废标条款

- (一)符合专业条件的或对采购文件作实质响应的有效投标供应商不足三家的；
- (二)出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (三)供应商报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- (四)因重大变故，采购任务取消的；
- (五)法律法规规定的其他情形。

六、无效标条款

出现下列情形之一的，供应商递交的投标文件作无效标处理，该供应商的投标文件不参与评审，且不计算入有效投标供应商家数：

- (一)递交的投标文件未在规定时间内解密成功、或未按采购文件要求签署、盖章的；

注：但不得因签章地方的当前页面签章位置偏移，作无效标依据。

- (二)供应商不符合采购文件规定的资格要求的；
- (三)项目接受联合体投标时，投标联合体未提交联合投标协议的；
- (四)经评标委员会认定为异常低价的；

(五) 投标文件对采购文件的实质性要求明细表未作出响应的；

(六) 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件和计算错误的内容，经评标委员会认定影响投标文件响应的；

(七) 投标报价超过采购文件规定的预算金额或最高限价的；

(八) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(九) 供应商有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为的；

(十) 有下列情形之一的，视为投标供应商串通投标，其投标无效：

1. 不同投标供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；
2. 不同投标供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同投标供应商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. 不同投标供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标供应商的投标文件相互混装；
6. 不同投标供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

(十一) 投标有效期不满足采购文件要求的；

(十二) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

(十三) 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的；

(十四) 违反政府采购法律法规，足以导致响应文件无效的情形。

注：不得因文件排序等非实质性的格式、形式问题限制和影响供应商投标（响应）。