附件1

昭化区2024年计划抽检食用农产品必检品种、项目表

| 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类(四级) | 必检项目 | 可选项目 | 批次 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 5 |  |
| 牛肉 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 1 |  |
| 禽肉 | 鸡肉 | 恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、培氟沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 1 |  |
| 畜副产品 | 猪肝 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计) | 镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、恩诺沙星、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 1 |  |
| 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 倍硫磷、噻虫胺、噻虫 嗪 | 阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |  |
| 食荚豌豆 | 多菌灵、噻虫胺 | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 2 |  |
| 豆芽 | 豆芽 | 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)、亚硫酸盐(以SO₂计)、总汞(以Hg计) | 10 |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、噻虫胺 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、二氧化硫残留量、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫嗪、氧乐果 | 5 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 镉(以Cd计)、噻虫嗪、水胺硫磷 | 丙环唑、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、铅(以Pb计)、三唑磷、戊唑醇、氧乐果 | 5 |  |
|  | 鳞茎类蔬 菜 | 韭菜 | 毒死蜱、镉(以Cd计) | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 啶虫脒、镉(以Cd计)、噻虫胺 | 倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲 酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 8 |  |
| 茄子 | 镉(以Cd计) | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯 | 3 |  |
| 甜椒 | 噻虫胺 | 阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、铅(以Pb计) | 1 |  |
| 叶菜类蔬 菜 | 菠菜 | 毒死蜱、镉(以Cd计) | 阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、铬(以Cr计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、 克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |  |
| 普通白菜 | 毒死蜱 | 阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、 甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、铬(以Cr计)、铅(以Pb计) | 5 |  |
|  |  | 芹菜 | 毒死蜱、噻虫胺 | 阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |  |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿 | 挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 1 |  |
| 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星 | 挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 1 |  |
| 其他水产 品 | 其他水产品(重点品种：牛蛙) | 恩诺沙星a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 | 镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)a、氟苯 尼考a、甲硝唑a、氧氟沙星、诺氟沙星 | 1 | a.仅蛙科、鳖科食品动物检测；b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。 |
| 水果类 | 柑橘类水 果 | 橙 | 氯唑磷 | 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 | 5 |  |
| 水果类 | 柑橘类水 果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷 | 克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷 | 10 |  |
|  | 浆果和其他小型水果 | 桑葚 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵 | 2 |  |
| 热带和亚热带水果 | 龙眼 | 二氧化硫残留量 | 克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 5 |  |
| 橄榄 | 三氯蔗糖 | 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵 | 0 |  |
| 荔枝 | 吡唑醚菌酯、氯氧氯垄酯和高效氯氟氰菊酯 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉 | 5 |  |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺 | 苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮 | 5 |  |
| 香蕉 | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂 | 10 |  |
| 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果 | 2 |  |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 磺胺类(总量)、甲氧苄啶 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、多西环素、地克珠利、托曲珠利 | 5 |  |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 黄曲霉毒素B₁ | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪 | 3 | 仅花生检测黄曲霉毒素B₁。 |
|  合计 | 122 |  |
| **注：1.具体抽检品种及批次可根据实际情况调整；****2.对抽取的必检品种应按规定的必检项目和不少于2个自选项目开展检验。** |

附件2

昭化区2024年计划抽检食品安全监督抽检品种和项目表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类(一级)** | **食品亚类(二级)** | **食品品种** **(三级)** | **食品细类****(四级)** | **风险** **等级** | **抽检项目** | **批次** | **备注** |
| 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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 | 3 |  |
| 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B1、赭曲霉毒素A | 7 |  |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1,、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) | 2 |  |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 8 |  |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群 | 1 |  |
| 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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数 | 1 |  |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 较高 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌 | 3 |  |
| 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 | 1 |  |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 2 |  |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品(非速冻) | 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)、氯霉素 | 5 |  |
| 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、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素 |
| 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)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、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 |  |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 | 2 |  |
| 灭菌乳 | 高 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌 |
| 高温杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 发酵乳 | 高 | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 |
| 调制乳 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群 | 1 |  |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 较高 | 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NO3-计)、亚硝酸盐(以NO₂-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 1 |  |
| 饮用纯净水 | 高 | 电导率、耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO₂-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 其他类饮用水 | 高 | 耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO₂-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |  |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 1 |  |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌 | 2 |  |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、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 | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 1 |  |
| 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B1、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝) | 2 |  |
| 速冻面米熟制品 | 较高 | 过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化 食品 | 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B₁、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 1 |  |
| 13 | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | 3 |  |
| 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、安赛蜜 | 10 |  |
| 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NaNO1计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群 | 5 |  |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) | 5 |  |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 1 |  |
| 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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、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 |  |
|  | 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 一般 | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 | 3 |  |
| 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 | 3 |  |
| 19 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 较高 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群 | 2 |  |
| 预制动物性水产干制品 | 较高 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄) |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 较高 | 挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 20 | 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、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | 5 |  |
| 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 3 |  |
| 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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 3 |  |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 3 |  |
| 22 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、 纳豆等 | 较高 | 铅(以Pb计)、黄曲毒毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群 | 2 |  |
| 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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | 4 |  |
| 豆干、豆腐、豆皮等 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 |
| 23 | 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、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 | 2 |  |
| 24 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | 氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B₁、维生素B12、维生素B₂、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D₃、维生素E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 2 |  |
|  | 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B₁、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B₂、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、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B₁、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO3,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 | 1 |  |
| 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、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、辅食营养素撒剂 | 高 | 蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1,、维生素B₂、维生素K₁、烟酸(烟酰胺)、维生素B6、叶酸、维生素B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B1,、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO2,计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 孕妇及乳母营养补充食品 | 高 | 铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B₁、维生素B₂、维生素B6、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NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 运动营养食品 | 高 | 咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B₂、维生素B6、维生素B₁₂、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 25 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、a-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1,、维生素B1、维生素B₂、维生素B6、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖 | 1 |  |
| 特殊医学用途配方食品 | 全营养配方食品 | 高 | 蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B₁、维生素B₂、维生素B6、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌 |
| 非全营养配方食品 | 高 | 铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |
| 特定全营养配方食品 | 高 | 铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |
| 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 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 3 |  |
| 油饼油条(自制) | 较高 | 铝的残留量(干样品，以Al计) | 2 |  |
| 调味料(自制) | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 较高 | 罂栗碱、吗啡、可待因、那可丁 | 3 |  |
| 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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 3 |  |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具(餐馆自行消毒 ) | 高 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 | 4 |  |
| 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 | 2 |  |
| 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、铝的残留量(干样品，以Al计) | 2 |  |
| 淀粉制品 (自制) | 粉丝粉条(自制) | 粉丝粉条(自制) | 较高 | 铝的残留量(干样品，以Al计) | 4 |  |
| 蔬菜制品(自制) | 蔬菜制品(自制) | 酱腌菜(自制) | 较高 | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | 5 |  |
| 酒类(自制) | 酒类(自制) | 配制酒(自制) | 较高 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜 | 3 |  |
| 27 | 你点我检根据公众调查结果确定 |  |  |  |  | 依据以上相应类别检验项目实施 | 30 |  |
|  | 合计 |  |  |  |  |  | 173 |  |
| **注：1.具体抽检品种及批次可根据实际情况调整；****2.原则上每个品种实际检测项目数量不低于本表所列抽检项目的60%。** |

附件3

## 广元市昭化区市场监督管理局2024年

## 食品及食用农产品抽检服务竞争性磋商评审细则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审项目 | 分数 | 评审要素 |
| 1 | 价格权值（20%） | 20 | 以本次有效的最终平均磋商报价为基准价，磋商报价得分=(基准价/最后磋商报价)\*20分。 |
| 2 | 设备及系统配置（20%） | 16 | 供应商同时具有气相色谱仪2台、气相色谱质谱联用仪2台、液相色谱仪3台、液相色谱质谱联用仪2台、离子色谱仪1台、电感耦合等离子体质谱仪1台、低本底α、β测量仪1台、原子吸收分光光度计（火焰）1台、原子吸收分光光度计（石墨炉）1台、原子荧光光度计1台、紫外可见分光光度计1台的得16分，每少一台设备扣1分。注：提供相关设备照片、购买发票（或租赁合同）和检定/校准证书复印件。 |
| 2 | 供应商具有运输冷冻、冷藏样品的冷链运输车辆的得2分。注：提供冷链运输车辆照片和车辆购买发票（或租赁合同）复印件。 |
| 2 | 供应商具备安全有效的实验室信息化管理系统的得2分。注：提供系统建设合同复印件、发票复印件、使用截图。 |
| 3 | 人员配置（15%） | 15 | 1、供应商拟投入本项目检验人员：每有1人得0.1分，最高得3分。2、供应商拟投入本项目抽样人员：每有1人得0.1分，最高得1分。3、供应商拟投入本项目中级职称人员：每有1人得0.5分，最高得5分。4、供应商拟投入本项目高级职称及以上人员：每有1人得1分，最高得3分。5、供应商为服务于本项目企业技术帮扶服务团队中：具有食品安全管理体系（FSMS）或危害分析与关键控制点（HACCP）注册审核员资格或有食品安全核查处置专家的，每投入一名得1分，本项最高得3分。注：以上人员不得重复；检测人员和抽样人员需提供上岗证及劳动关系（劳动合同或社保证明）证明材料复印件；职称人员需提供上岗证、职称证书及劳动关系（劳动合同或社保证明）证明材料复印件；注册审核员需提供劳动关系（劳动合同或社保证明）和注册审核员证书；食品安全核查处置专家需提供劳动关系（劳动合同或社保证明）和任命食品安全核查处置专家的文件等资料。 |
| 4 | 履约能力（10%） | 10 | 1、供应商2022年至今参加省级及以上行政主管部门或国家认可的能力验证机构的食品、农产品检测能力验证（含测量审核）且结果为满意或通过的检测项目：每有1个得0.1分，最高得3.0分。注：需提供相关能力验证结果报告（含测量审核）复印件。2、供应商2022年度以来通过（含满意/合格）省级及以上市场监管部门组织的食品安全承检机构盲样考核的得1分，未提供不得分。注：需提供盲样考核相关通报文件复印件3、上一年度以来在省级及以上市场监管部门食品安全承检机构数据抽查考核中准确率：≥98%（或问题数据≤2%）得1分，≥85%（或问题数据≤15%）得0.5分，＜85%（或问题数据>15%）或未提供的不得分。注：需提供数据抽查相关通报文件复印件4、供应商获得质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书得1分。注：需提供提供有效证书复印件或全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图。5、供应商具有二级生物安全实验室备案登记书得1分。6、供应商具有农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）的得1分。7、供应商具有中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（CNAS）的得1分。8、供应商主持或参与过食品类国家标准/行业标准或团体标准制/修定的，，每有一项得0.5分，最高得1分。注：需提供标准或证书复印件。 |
| 5 | 服务方案及承诺（30%） | 30 | 根据供应商针对本项目所提供的服务方案（包括但不限于1、抽检工作目标2、抽检工作原则3、具体实施及抽样4、保存及运输5、检测及质量控制6、数据处理7、时效性8、结果异议处置9、检验数据汇总分析及应用10、应急服务）等条款完整、考虑周密、综合服务能力强。满足以上全部评定方向且具有针对性与操作性强的得30分,每缺漏一项扣3分；每出现一处不符合本采购项目特点和实际需要的扣1.5分；扣完为止,不提供或描述不清楚不得分。 |
| 6 | 同类项目业绩（5%） | 5 | 从2022年起至投标截止日前每具有一个类似项目履约经验得0.5分，最多得5分；注：提供中标/成交通知书或有效合同复印件。 |