

荥阳市市场监督管理局 2022 年食品安全抽检合同

甲方：荥阳市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：河南华测检测技术有限公司（以下简称乙方）

经过公开招标，乙方为荥阳市市场监督管理局 2022 年食品安全抽检工作委托检测机构。依照有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，乙方按照食品安全监督抽检有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展相关工作。经甲乙双方协商一致，签订合同如下：

一、基本情况

- 1、合同事项：荥阳市市场监督管理局 2022 年食品安全抽检工作。
- 2、监督抽检的种类、品种、项目、批次，抽样的区域、单位类别以甲方下达的抽检计划(方案)为准。
- 3、抽检经费：按照乙方实际中标价结算（注：单批次价格为乙方中标价五标段明确的抽检批次数）。
- 4、资金来源：荥阳市财政资金。合同金额 陆拾肆万捌仟元（¥:648000 元）
- 5、有效期限：自签订之日起至荥阳市 2022 年食品专项监督抽检工作完成时结束。
- 6、甲方招标文件、乙方投标文件、本合同附件、补充合同、甲方下达给乙方的抽检计划、乙方指定的抽检工作方案等与本合同有关的书面材料均为本合同组成部分。

二、甲方委托乙方的具体事项

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》、《食品检验工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》等有关法律法规和技术规范的要求，委托事项如下：承担荥阳市2022年食品安全抽检工作。

- 1、由乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务的样品采集、检验，并按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。
- 2、乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务，问题发现率不得低于有关规定，如果所承担任务完成时问题发现率低于有关规定，乙方可以以问题发现为导向，在承担任务品种范围内，追加抽检批次，在限定的时限内完成抽检任务。

2、甲方有权对乙方的抽检工作质量进行监督考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。

3、涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

4、甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

1、乙方应具备所承担抽检工作涉及的检验项目的检验能力、相关资质（非标准检验方法除外）和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确。

2、乙方应根据甲方要求制订抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律（见合同附件）。抽样过程中发现生产经营单位的违法行为，应及时向所在地市场监管部门报告。

3、乙方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向甲方报告。

4、乙方应积极接受甲方对抽检监测工作质量监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5、乙方应指派专人负责项目联络工作，确保24小时通讯畅通，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

6、乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检工作。

7、乙方有义务保守抽检工作的相关秘密。

8、乙方在采样过程中不得收取生产经营单位任何费用。

六、乙方的权利

1、乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。

2、乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3、乙方有权要求甲方按合同规定付款。

4、乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等

计不超过合同金额。

(三) 出现下列问题, 乙方有权要求甲方遵守责任:

1、甲方未向乙方提供有效的抽检计划文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料时, 乙方有权要求甲方补充齐全;

2、甲方不能保证指定的抽检信息系统正常使用时, 乙方有权要求甲方理顺指定的抽检信息系统, 确保正常使用;

3、乙方抽样过程中遇到困难时, 乙方有权要求甲方予以协助;

4、乙方任务按时完成情况下, 乙方有权要求甲方予以确认, 并按合同约定向乙方支付抽检费用。

九、合同的解除与终止

1、在抽样检验过程中, 如发现乙方出具虚假或伪造的检验报告, 甲方有权随时解除合同, 并要求乙方赔偿损失, 由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的违法违规现象, 甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

2、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时, 甲方有权随时终止合同, 并要求乙方赔偿损失, 承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、双方因本协议发生争议, 双方先行协商解决, 如协商无效, 任何一方可以向项目所在地人民法院起诉。

十一、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式九份, 甲执陆份, 乙方执贰份, 报政府采购主管部门备案壹份。

甲方: (盖章)

乙方: (盖章)

负责人签字:

负责人签字:

联系人:

联系人: 魏尚昊

联系电话: 13503851631

联系电话: 15093338783

2022年2月28日

2022年12月28日

食品安全专项抽检计划（五标段）

食品安全专项——学校食堂专项

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	抽检 批次
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	80
		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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	20
		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）	10
		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）	20
				发酵面制品	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）、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	20
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油(含煎 炸用油)	食用植物 油(半精 炼、全精 炼)	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	15

				其他半固体 调味料	一般	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）	10
		液体复合 调味料		其他液体调 味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	10
	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）	10
				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	餐饮食品	米面及其 制品（自 制）	发酵面制品 （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）、糖精钠（以糖精计）	20	
			油炸面制品 （自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	15	
		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	30	
5	食用农产	畜禽肉及	猪肉	高	磺胺类（总量）、甲氧苄啶、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱	20	

			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、吡蚜灵	10
		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜		较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10
			姜		较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、克百威、甲拌磷	10
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋		高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氟虫腈	30
合计							500

食品安全专项——小经营店、小摊贩专项

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	抽检批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	3
		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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	3
		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）	3
2	食用油、	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	3

			其他固体 调味料	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜	2
		半固体复合调味料	坚果与籽 类的泥 （酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌	3
			其他半固 体调味料	一般	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）	
		液体复合 调味料	其他液体 调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	
	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）	2
			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）	

			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、糖精钠(以糖精钠计)、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、霉菌和酵母	2
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2
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(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	2
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、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

12	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	3
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	3
14	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	2
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、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）	5
15	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、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

食品安全专项——酒类及节假日专项

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	抽检 批次
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1	5
		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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	5
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油(含煎 炸用油)	食用植物油 (半精炼、全 精炼)	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	5
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	5
				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	5
				酱油	一般	氨基态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基态氮的百分比计)、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)、菌落总数、大肠菌群	5
3	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、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	5
			半固体复合 调味料	火锅底料、 麻辣烫底 料	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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

			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料 (汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	2
7	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌	3
8	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米食品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
			速冻面米熟制品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、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	5
9	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
10	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、菌落总数、大肠菌群	5
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	5

13	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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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	5
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)、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)、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	
14	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、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)	15
15	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、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	15