

二、开标一览表

项目编号：建安政采公字（2023）45号
项目名称：2023年建安区食品安全抽检项目

单位：元（人民币）

标段	项目名称	投标报价	合同履行期限	备注
第一标段	2023年建安区食品安全抽检项目	大写：贰拾贰万零伍佰元整 小写：220500.00	2023年12月31日前完成	我公司为小型企业
...				

投标人名称：河南元红检测技术有限公司（全称）（公章）：

投标人法定代表人（或授权代表）签字：尚慧冲

尚慧冲

日期：2023年9月5日

注：1、合同履行期限指完成该项目的最终时间（日历天）。

2、如招标公告明确合同履行期限以年为单位，本表应填写完成该项目的年限。

3、投标人的投标报价不得高于每项服务费单价的最高限价。



尚慧冲

评标委员会评分汇总表

项目编号:建安政采公字(2023) 45号
标段: 第一标段
项目名称:建安政采公字(2023) 45号许昌市建安区市场监督管理局“2023年建安区食品安全抽检项目”(不见面开标)

序号	投标人	评标委员会					汇总分	平均分	商务分	技术分	报价分	最终得分	名次
		刘莹	崔许垒	冯前进	朱红云	陈蓬							
1	河南状元红检测技术有限公司	83.80	83.50	83.60	82.00	85.50	418.40	83.68	60.00	23.68	9.25	92.93	1
2	河南金测检测技术服务有限公司	83.50	83.50	80.60	82.00	85.00	412.60	82.52	60.00	22.52	10.00	92.52	2
3	河南国德标检测技术有限公司	81.40	81.50	83.00	83.00	84.50	413.40	82.68	60.00	22.68	9.68	92.36	3
4	国检(青岛)检测技术有限公司	83.40	80.50	82.30	83.00	85.00	414.20	82.84	60.00	22.84	9.33	92.17	4
5	河南省诚建检验检测技术股份有限公司	81.80	82.00	83.00	81.00	85.00	412.80	82.56	60.00	22.56	9.28	91.84	5
6	新乡市永平食品检测有限公司	81.50	80.50	82.70	81.00	85.00	410.70	82.14	60.00	22.14	9.40	91.54	6
7	河南中标检测服务有限公司	80.50	80.50	82.50	81.00	84.00	408.50	81.70	60.00	21.70	9.32	91.02	7

评标委员会成员: 冯前进、朱红云、崔许垒、陈蓬(组长)、刘莹
2023年09月05日

冯前进 崔许垒 陈蓬 刘莹 朱红云

3.4 中小企业声明函（工程、服务）

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）参加许昌市建安区市场监督管理局（单位名称）的2023年建安区食品安全抽检项目（项目名称）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建）。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. 2023年建安区食品安全抽检项目（标的名称），属于其他未列明行业（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为河南状元红检测技术有限公司（企业名称），从业人员64人，营业收入为1015万元，资产总额为2623万元，属于小型企业（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）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）：河南状元红检测技术有限公司

日期：2023年9月5日

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、中小企业参加政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。



尚慧冲

四、符合性审查证明材料

4.1分项报价表

许昌市建安区市场监督管理局食品安全抽检项目报价单									
序号	食品 大类 (一级)	食品 亚类 (二级)	食品 品种 (三级)	食品细 类	风 险 等 级	检验项目	第 一 标 段		
				(四级)			许 由	单批次 报价	
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 B ₁	1	735
			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	2	1470
			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）	1	735
		其他 粮食 加工 品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1	735
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	0	0	
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）	1	735	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	尚慧冲	35	
			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）	2	1470	
				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	2	1470	

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）	米粉制品	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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	1470
				其他谷物粉类制成品	较高	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	735
				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）	1	735
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	0	0
				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	0	0
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1	735
				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		735
				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）		尚慧冲
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	1	735
				其他食用植物油（半精炼、全精炼）	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）	1	735

3			煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	2	1470
		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、丙二醛、总砷、苯并[a]芘	1	735
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌	1	735
	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）、菌落总数、大肠菌群	1	735
		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）、菌落总数	1	735
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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）、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）、大肠菌群	1	735

		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、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）、三氯蔗糖	1	735
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	1	735
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	1	735
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	1	735
		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	1	735
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、罗丹明B、那可丁、苯甲酸钠及其钠盐（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	1	735
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1	735
				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B ₁ 、沙门氏菌	1	735

			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）	1	735	
			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	2	1470	
			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）	1	735	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	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）、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	1	735
		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	1	735	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1	735
		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	1470

				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）	1	735
				风味食用盐	一般	钡（以 Ba 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	735
				特殊工艺食用盐	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	735
			食品生产加工用盐	一般	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）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	1	735	
4	肉制品	预制肉	调理肉制品（非速冻）	高	铬（以 Cr 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）、氯霉素	1	735	
			腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、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	2	1470	
		熟肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、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	735	

			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）、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	3675
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 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、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	735
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 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、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	735
			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、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	735
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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1	735

			灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	1	735
			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	735
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1	735
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	1	735
		乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	1	735
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1	735
			干酪（奶酪）、再制干酪	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌	0	0
			奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	0	0

6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、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	0	0
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	0	0
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	0	0
			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	0	0
			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	0	0
			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	0	0
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	1	735

			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	0	0
			其他饮料	其他饮料	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）、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、沙门氏菌	0	0
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	1	735
			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	1470

			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	酸价（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0
8	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	0	0
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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	1	735
				水产动物类罐头	一般	组胺、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	735
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂（苋菜红、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）、阿斯巴甜、商业无菌	0	0
				蔬菜类罐头	较高	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、商业无菌	0	0
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲	1	735

						酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌		
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	0	0
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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	0	0
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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0
			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	0	0
		速冻调制食品	速冻肉	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	1	735
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1	735
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	1	735

			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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）	1	735
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	735
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）、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	0	0
				干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	735
			薯类食品	冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	1	735
				薯泥（酱）类	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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	735
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）	0	0
				其他类	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		735
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制	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）、和着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		

		品)	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（以 Pb 计）、沙门氏菌	0	0
			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）、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、霉菌、酵母	0	0
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、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、氟、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、氯虫脲、氯氟氰戊菊酯、灭螨酯、氧滴滴涕、特乐膦	1	735
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	1	735
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、哒螨灵、啉虫脒、唑螨酯、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、井冈霉素	1	735

15	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	1	735
		发酵酒	黄酒	黄酒	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(以环己基氨基磺酸计)	1	735
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、原麦汁浓度、甲醛	0	0
			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	0	0
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)	1	735
		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、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		735
				以发酵酒为酒基的配制酒	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(以环己基氨基磺酸计)	0	0
			其他发酵酒	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)	0	0

16	蔬菜 制品	蔬菜 制品	酱腌菜	酱腌菜	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）、阿斯巴甜、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、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	0	0
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、二氧化硫残留量	1	735
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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）	1	735
			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）	1	735
				腌渍食用菌	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	1	735
17	水果 制品	水果 制品	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		
			水果干制品（含干枸杞）		一般	铅（以 Pb 计）、啶螨灵、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、啉啉酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、啉啉菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、	0	0

						大肠菌群、霉菌		
			果酱	果酱	一般	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、霉菌、商业无菌	0	0
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、	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 B ₁ 、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	735
			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 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）、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	1470
19	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	0	0
			干蛋类	干蛋类	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	0	0
			其他类	其他类	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	0	0
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	1	735
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1	735
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	0	0
				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	0	0

				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	0	0
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨	0	0
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	0	0
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	0	0
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	0	0
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	1	735
22	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、沙门氏菌	1	735
				预制动物性水产干制品	较高	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）	1	735
			其他水产制品	其他水产制品	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）、沙门氏菌	1	735
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	1	735
				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	1	735
			其他淀粉制品	其他淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）	0	0

24	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	0	0	
		月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、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	1470	
		粽子	粽子	较高	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	1	735	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	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)、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	0	0

			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	1	735
				腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	735
				其他豆制品	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）、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	1	735
			大豆蛋白类制品等					
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	1	735
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	1	735
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	735
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数	0	0

27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志性成分、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、格列苯脲、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	1	735
----	------	------	------	------	----	---	---	-----



尚慧冲

28	特殊 膳食 食品	婴幼儿辅 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	1	735
			婴幼儿罐 装辅 助食 品	高	蛋白质、脂肪、总钠、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、总汞 （以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、 硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸 盐（以 NaNO ₂ 计）、霉菌、 霉菌	1	735 尚慧冲

			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 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、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	1	735
				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 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、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	1	735
29	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、砷（As）、二氧化硫、过氧化物	0	0
			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	0	0
			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	尚慧冲	
30	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（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）	1	735
			油炸面制品（自制）	油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	1	735

		肉制品 (自制)	熟肉 制品 (自制)	肉冻、 皮冻	高	铬（以 Cr 计）	1	735
		复合 调味 料 (自制)	半固 态调 味料 (自制)	火锅调 味料 (底料、 蘸料) (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1	735
		水产 及水 产制 品 (自制)	水产 及水 产制 品 (自制)	生食动 物性水 产品 (自制)	高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、 吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群	0	0
		坚果 及籽 类食 品 (自制)	坚果 及籽 类食 品 (自制)	花生及 其制品 (自制)	较高	黄曲霉毒素 B ₁	1	735
		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	2	1470	
			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	1470	

31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	4	2940
				牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、青霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2	1470
				羊肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2	1470
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2	1470
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3	2205
				鸭肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉	3	2205

					素/金霉素/四环素（组合含量）		
			其他禽肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3	2205
畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、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、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2	1470	
		牛肝	高	氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	1	735	
		羊肝	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	1	735	
		猪肾	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1	735	
		牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	1	735	
		羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	1	735	
		其他畜副产品	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）、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	1	735	
		禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	3	2205

			其他禽副产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	1470
		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	2940
		鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啉虫咪、毒死蜱、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、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲	4	2940
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	4	2940
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	1470
			菜薹	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、啉虫咪、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果	4	2940
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、氧乐果	4	2940
		茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果	4	2940

			辣椒	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	4	2940
			甜椒	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	2	1470
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威	4	2940
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	2	1470
			胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2	1470
			姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、甲拌磷、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	4	2940
		水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、砷（以 As 计）、克百威、氧乐果	2	1470
		叶菜类蔬菜	芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	2940

			大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫酰胺	3	2205
			普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果	2	1470
			油麦菜	较高	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	2205
		茄果类蔬菜	番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	2205
		豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	1470
		豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	2	1470
水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	1470	

				淡水虾	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	1470	
				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）	2	1470	
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	1470	
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	1	735	
				海水蟹	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	1	735	
				贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、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、恩诺沙星	1	735
				其他水产品	其他水产品	高	镉（以Cd计）、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	1	735
			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	6	1470
					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、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2	1470
				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）	1	735
					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	2	1470
					油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	2	1470

			柑橘类水果	柑、橘	较高	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	3	2205
			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	3	2205
			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、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、草甘膦	2	1470
			柑橘类水果	橙	较高	丙溴磷、多菌灵、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	3	2205
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉霉胺、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、氯吡啶	4	2940
			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、氯吡啶	2	1470
			浆果和其他小型水果	猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	2	1470
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、啉霉胺、多菌灵、氟虫腈、中拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、联苯菊酯、烯唑醇、白菌清	4	2940
			热带和亚热带水果	芒果	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、啉霉胺、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺	2	1470
			热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	2	1470
			热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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	4	2940
			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	4	2940
			瓜果类水果	甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	2205

		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	2940
				其他禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物	2	1470
		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、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	3	2205
						酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、螺螨酯	2	1470
		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）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、螺螨酯	2	1470
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯醚甲环唑	2	1470
合计							300	220500



尚慧冲

4.2 实施方案

4.2.1 项目实施方案

4.2.1.1 技术服务工作方法

针对本次项目,为保证食品检测项目有序进行,达到数据公正、科学、准确、及时、客户满意的质量方针,特制定本方案。

目的:全面履行检测合同严格控制检测质量,基本任务是对检测项目的检测工期和检测质量进行有效的控制。根据业主要求及客观条件进行综合研究,实事求是地制定本方案。从组织、技术、经济、合同与信息管理等多方面采取措施,明确项目结构,明确管理职能分工,尊重并贯彻委托方的意见,严把质量关,全面贯彻质量方针,不断提高检测质量和服务质量,为委托方提供公正、准确、及时的检测结果。具体指标有:

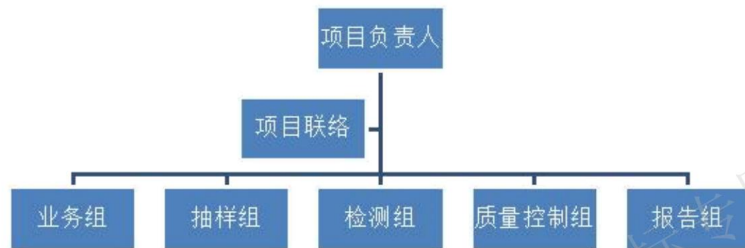
- 1) 发出的检验报告不得有数据或结论性差错,不合格率为 0;
- 2) 发出的检验报告一般性差错和缺陷,不合格率应小于千分之 0.5;
- 3) 未发出的检验报告内部审查出现的差错,不合格率应小于千分之 2;
- 4) 仪器设备受检率和完好率达到 100%;
- 5) 以先进的技术,优质的服务满足客户要求,投诉受理率达到 100%,顾客满意率应长期保持在百分之 98%以上;

我公司本着想委托方之想,急委托方之所急,在项目服务过程中与委托方密切配合,随时随地提供全过程、全方位的服务,保证各项工作顺利进行。

在检测过程中坚决执行国家宏观经济政策和产业政策,遵守国家和地方的法律、法规及有关规定,维护国家和人民的利用。按照公平、公正和诚信的原则开展业务,认真履行合同,依法独立自主开展经营活动,竭诚为客户服务,为客户保守技术和商业秘密。

4.2.1.1.1 成立专门项目组

严密而合理的组织计划和控制措施是确保工作得以高质量完成的关键，为此，我公司从上到下形成了一套科学、严谨的组织控制体系，并成立该项目领导工作组，负责组织并实施项目工作。



项目负责人/组长：由公司资深工程师担任项目总负责人，负责组织项目的工作，对委托单位及我公司负责。代表我公司向委托单位提供检测服务，协调各方关系，及时反馈有关意见。

副组长：由公司实力检测技术人员担任技术总负责人，负责检测工作实施和质量管理工作，指导专业组成员的工作。

成员：

负责业务受理、质量监督管理、抽检方案的执行、人员技术培训等工作。定期组织检测人员培训、学习。组织各项目组人员交流工作经验。定期不定期请检测转家或其他专业人员来授课，以提高检测技术人员的经验与能力。

2) 检测技术服务工作细则

2.1 适用范围

本方案适用于本次招标项目预包装食品、餐饮食品等监督抽检产品范围

2.2 产品种类：1 粮食加工品类；2 食用油、油脂及其制品；3 调味品；4 肉制品；5 乳制品；6 饮料；7 方便食品；8 饼干；9 罐头；10 冷冻饮品；11 速

冻食品；12 薯类和膨化食品；13 糖果制品；14 茶叶及相关制品；15 酒类；16
蔬菜制品；17 水果制品；18 炒货食品及坚果制品；19 蛋制品；20 可可及焙烤咖
啡产品；21 食糖；22 水产制品；23 淀粉及淀粉制品；24 糕点；25 豆制品；26
蜂产品；27 餐饮食品；28 食用农产品。

许昌市公共资源交易平台投标专用
14FD72EC684A484EA3A13556B2625970



尚慧冲

4.2.1.1.2 抽检实施细则

1 简述

为保障食品、食品相关产品监督抽检工作科学、公正，按照国家总局《食品国家监督抽检工作规范》特制定本规程。本制度适用于本单位资质认定有效期内承接的监督抽检的检验任务。

2 抽样

2.1 抽样人员

2.1.1 抽样人员的确定。抽样人员不得少于 2 名，抽样时应着装整齐。按照监督抽检工作抽样人员与检验人员不得为同一人的抽检分离原则。

2.1.2 抽样前培训。每次承接任务实施时，应根据抽检计划对参与抽样工作的抽样人员进行培训，组织学习与监督抽检工作相关的法律法规和部门规章、相关的食品标准，以及实施细则，并做好相关培训记录。

2.2 抽样方式和数量。

2.2.1 抽样工作应采取突击抽样方式，不得预先通知相对人。

2.2.2 根据检验项目对试样量的要求，按照需求量的最小量 3 倍抽样。对均匀性好的现场分 3 份，对均匀性不好的，抽取满足检测的最小量的 3 倍数量，带回实验室分割。除国家标准另有规定外，样品需求量应满足：

(1) 微生物学检验，一般固体样品 5 份独立包装，液体样品 5 份独立包装；

(2) 理化检验，一般固体样品每份不少于 500g，液体、半液体样品每份不少于 500ml，涉及蔬菜、水果、蛋类和鲜或活冻水产品等样品每份不少于 750g；

(3) 对检验项目有特殊要求不能与其他检验项目共用的样品，或预包装食品包装量低于上述样品需求量的样品，适当增加抽样包装数量；特殊样品，按照检验项目需要和样品的具体情况适当调整抽样数量。

2.3 抽样过程

2.3.1 抽样前准备

2.3.1.1 确定具体抽样目标、路径和时间安排。执行抽样人员应全面掌握监督抽检方案，熟悉辖区内餐饮机构及其经营业务情况，制定抽样计划，每次出行前明确目标并设计合理路径和时间，提高抽样效率。

2.3.1.2 相关文书准备。产品样品抽样记录、非产品抽样记录、封样封签等，并在出发前加盖好相应的公章。

2.3.1.3 抽样工具与装备。根据被抽样品的特点准备相应的采样器具，器具数量应根据计划采样的数量准备。对涉及微生物检验的采样工具、容器，应预先做好灭菌处理；对需洁净干燥的物品，应预先做好物品的清洁、干燥。一般包括：

(1) 无菌采样容器：无菌袋、无菌盒、灭菌广口瓶；

(2) 非无菌采样容器：塑料瓶（袋）、密闭塑料盒、带盖螺口玻璃瓶、带塞玻璃瓶、带塞广口瓶等；

(3) 采样工具：钳子、螺丝刀、小刀、剪子、镊子、勺子、勺子、罐头及瓶盖开启器、双套回转取样器、玻璃吸管及洗耳球等。

(4) 冷藏工具：保温箱及冰袋等。

(5) 采样服装：白大衣、口罩、帽子、一次性无菌手套等；

(6) 辅助工具：手电筒、记号笔、记录用笔、防水标签、胶带、温度计、记录表、照相机（摄像机）、棉球、75%酒精、酒精灯、运输车辆等。

2.3.2 现场抽样

2.3.2.1 抽样前应向被抽检企业出示食品监督抽检工作的通知、注明抽检内容的《监督抽检通知书》及抽样人员有效身份证件，告知企业阅读通知书背面的



尚慧冲

企业须知，并向被抽检企业告知监督抽检性质、抽检食品范围等相关信息。

2.3.2.2 监督抽检的样品应当由抽样人员从食品生产企业的成品库或食品销售者、餐饮服务者经营食品中随机抽取，至少有2名抽样人员在被监督者陪同下同时现场抽取，不得由企业自行抽样。

2.3.2.3 抽取的样品应当是有食品质量检验合格证明或者以其他形式表明合格的食品。餐饮服务单位要重点查看生产加工过程的食品安全情况等；食品原料、食品、食品添加剂来源，加工方法、运输条件、操作间卫生状况。预包装食品包装物有无过期、破损、变形、受污染；食品标签应当标明的内容是否标注清楚；苏安装的食品有无发霉、变质、虫害、污染等。

2.3.2.4 不得抽样情形。抽样时，抽样人员应当查验被抽检企业的营业执照信息，确定企业持照经营；查验被抽检企业已取得食品生产许可证、食品流通许可证、有效的餐饮服务许可证、等相关法定资质，确认被抽检食品属于企业法定资质允许生产经营的类别，并确认企业不存在不得抽样的情形。遇有下列情况之一且能提供有效证明的，不得抽样：

- (1) 被抽检企业无监督抽检通知书（或相关文件复印件）所列食品的；
- (2) 有充分证据证明拟抽检的食品是不用于销售的；
- (3) 有充分证据证明拟抽检的食品为企业全部用于出口的；
- (4) 食品或者标签、包装、说明书标有“试制”或者“样品”等字样的；
- (5) 食品抽样基数不符合监督抽检实施细则要求的；
- (6) 被抽样的食品存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的；
- (7) 其他不符合抽样规定的情形。

2.3.2.5 样品采集

2.3.2.5.1 采集数量。理化检测原则上每一批次采集3份（样品1份、复测1份、留样1份）；用于微生物检验的每一批次采样1份；既做理化又做微生物的每一批次采4份。

2.3.2.5.2 样品盛装。预包装的样品应根据储藏条件选择相应的盛放。非预包装的应适用符合相关要求的采样工具；样品盛装容器应密封，不应含有待检物质及干扰物质。盛装液体、版液体样品的容器，常用带塞玻璃瓶、带塞广口玻璃瓶、塑料瓶；盛装固体、半固体容器，可用广口玻璃瓶、塑料袋。理化检测的采样容器根据检验项目选择硬质玻璃瓶或聚乙烯制品，酒类、油类样品不能用橡胶瓶塞，酸性食品不能用金属容器盛装，测农药的不能用塑料袋或塑料容器，黄油不能与纸或任何吸水、吸油的表面接触（这些可用带玻璃塞的玻璃瓶盛装）。

2.3.2.5.3 不同样品采集要求

（1）不同检验目的样品采集。

散装样品或对器具消毒效果等做微生物检验项目采样时，应遵循无菌操作原则，采样过程、采集容器、样品包装过程均应无菌操作，使用酒精灯、无菌手套、无菌袋开展采样。采样时，应先洗手，然后用75%酒精棉球消毒手，穿戴经灭菌后的白大衣、口罩、帽子、一次性无菌手套，再将采样的无菌容器口进行酒精灯下燃烧，用无菌工具将样品取出来后，装入灭菌采样容器里，最后封口灭菌并加盖封条。

餐饮具抽检，应根据检测目的的不同而在不同的地方采样。消毒情况检查应在餐饮具保洁柜内抽取样品；检测就餐环境餐具安全状况时，应在餐桌抽取样品。

（2）不同包装形态样品采集。

预包装食品：对于最小包装不大于 500g(ml) 的小包装食品，应选择包装无破损，保质期到期前一个月以上的，随机抽取同一生产厂家、同一批次的原包装样品 3 份。如小包装外有大包装（如纸箱），应打开包装，从包装箱中抽取小包装作为样品。大于 500g(ml) 的大包装食品，选择包装无破损，保质期到期前一个月以上的，打开包装后按照实验装饰品采样方法采样。

散装食品：固体、半固体（稀奶油、动物油脂、果酱等）样品采集时应从盛装容器上、中、下不同部位多点采取，混合后按四分法对角采样，再进行混合，最后取有代表性样品放入采样容器中；较粘稠的散装半固体物料不宜混匀的，打开包装，用采样器从盛装容器中上、中、下分三层取样，检查样品感官性状，如无异味、发霉等不符合要求现象，可将样品混合均匀，采集所需数量的平均样品。其采样可用小勺子、小镊子采样。液体、半液体（如植物油、鲜乳、酒或果蔬饮料等），应先充分混匀，再取中间部位进行采样，采样可用玻璃吸管或采取倾倒方式采样。

（3）餐饮服务环节特殊样品采样。

冷荤食品：采样人员根据菜谱上任意选择一种冷荤菜，现场要求厨师按正常加工方法制作 1 份装入盘中，采样人员使用塑料袋将盘中菜肴擦剂到塑料袋（无菌的用无菌采样袋），填写封签并封样。

肉类：在同质的一批肉中，从四角或中间设置采样点，每点从上、中、下三层均匀采取可食部分的若干小块，混合为一件样品。

鱼类：一般采取完整的个体，小鱼(虾)可取混合样品。



尚慧冲

烧烤熟肉（猪、鸭、鹅等）：感官检查，检查是否烧熟。做微生物检验，检查表面污染情况可采取表面揩抹法；做理化检验，以每只为一采样单位，采集有代表性的若干小块，500g 为一份样品。

冰棍、冰淇淋等：按无菌才做采样，以批号为单位，放入广口玻璃瓶中。

果蔬：体积小的（如山楂、葡萄等），可随机采取若干个整体作为样品。体积较大的（如西瓜、苹果、菠萝），可按成熟度及个体大小的组成比例，对个体按照生长轴纵剖分 4 份或 8 份，取对角线 2 份。体积蓬松的叶类菜（如白菜、菠菜），由多个包装（一筐、捆）分别抽取一定量采样。

餐饮具（或集中消毒餐饮具、一次性餐饮具）及餐饮实用工具、用具微生物检验采样：

A) 纸片法采样：随机抽取消毒后准备使用的各类食具（碗、杯、刀、粘板、案台等），每件贴纸片两张，每张纸片面积 25cm^2 ($5\text{cm} \times 5\text{cm}$) 用无菌生理盐水润湿大肠菌群检验纸片后，立即贴于食具内侧表面，30 秒后取下置于无菌采样袋中。

B) 发酵法：餐饮具抽检碗、盘、口杯，将 5cm^2 ($2.5\text{cm} \times 2.5\text{cm}$) 灭菌滤纸片紧贴内表面各 10 张总面积 50cm^2 。碟、匙、酒杯以 5 件为一份，每件内表面贴灭菌滤纸 2 张（总面积 50cm^2 /份），经 1 分钟顺序去除置入 50ml 灭菌盐水试管中，充分振荡后，制成原液。

2.3.3 抽样注意事项

(1) 所有工具（采样器、容器、包装纸等）都应清洁、干燥、无异味，不能将任何杂质带入；如：做锌测定的不能用含锌橡皮膏封口。

(2) 应保持样品原有微生物状况和理化指标状况，在进行检验前样品不能

被污染，不得发生变化；如：黄曲霉素 B1 测定样品避免阳光、紫外照射，防止分解。

(3) 感官性质极不相同的样品，切不可混在一起，并注明其性质。

(4) 样品采集完后应及时送实验室分析检验，以免指标发生变化。

(5) 盛装样品的容器上要粘牢标签，注明样品名称、采样地点、采样日期、样品批号、采样方法、采样数量、分析项目及采样人员。

(6) 食品生产区抽样人员应独立于实验室的微生物检测活动，以防止交叉污染。

2.3.4 封样

(1) 采集后的样品应立即装袋（瓶）并密封，粘贴封签封样。粘贴封签前，应有 2 名采样员签名、被采样单位公章或负责人签章或签名和盖有抽样单位公章的封条，注明抽样日期。以防止样品被擅自拆封、动用及调换。

(2) 为确保样品的真实性，封样时，应当有防拆封措施，封签内容清晰可辨，且不得遮盖所采样品的产品标识（标签）内容，封签处可使用透明胶带加以固定。常用的封样方法是采用纸质封条可靠地贴封于样品或样品包装的有关部位，防止出现样品被调换而无法证明的情况。必要时应拍照留存样品封样状态。

对于餐饮服务食品：

a) 预包装食品：瓶（桶）装食品封样封签粘贴在产品封口处；袋装食品应将产品装入采样袋内，将其封口并粘贴封样封签。如规格大于 500g 的预包装食品应当按照固体或液体样品采样方法进行采样，并在封口处粘贴封样封签。

b) 散装食品：采集的样品放在采样容器内，将其封口并粘贴封样封签。

(3) 封条的材质、格式（横式或竖式）、尺寸大小可根据抽样需要确定。

2.3.5 抽样单填写

2.3.5.1 抽样人员应当使用规定的《食品国家监督抽检抽样单》，详细记录抽样信息。抽样文书应当字迹工整、清楚，容易辨认，不得随意涂改，需要更改的信息应当由被抽检企业盖章或签字确认。

2.3.5.2 抽样单上企业名称应严格按照营业执照填写。企业公章上名称与营业执照上企业名称不一致时，应在抽样单备注栏中说明。

2.3.5.3 抽样单上食品名称应按照食品标识标注信息填写。若无食品标识的，可根据企业提供的食品名称填写，需在备注栏中注明“食品名称由企业提供”，并由企业签字确认。若标注的食品名称无法反映其真实属性，或使用俗名、简称时，应同时注明食品的“标识名称”和“标准名称”。

检验报告上的“食品名称”参照抽样单填写。如：被抽检的大米，食品的标识名称为“稻花香”，无法反映食品真实属性，抽样单“食品名称”则应填写为“稻花香（大米）”。

2.3.5.4 被抽检样品为委托加工的，如抽检的是被委托方（实际生产企业），抽样单上受检企业信息应填写委托方信息，生产企业信息应填写被委托方信息，并需生产企业签字盖章确认，同时索取委托加工合同复印件（需签字、盖章确认）。如抽检的是委托方，抽样单上受检企业和生产企业信息均应填写委托方信息，同时索取委托加工合同复印件（需签字、盖章确认）。

2.3.5.5 必要时，抽样单备注栏中还可注明食品加工工艺等信息。

2.3.5.6 抽样单填写完毕后，必须由抽样人员和被抽检企业有关人员签字，并加盖被抽检企业公章。特殊情况下，双方签字确认即可。

2.3.5.7 实施细则中规定需要企业标准的，抽样人员应索要产品执行的企业

标准，并与样品一同送回检验检测机构。

2.4 现场取证

2.4.1 对抽检样品状态、食品库存及其他可能影响抽检结果的情形，应采用拍照或录像等方式进行现场取证，并将照片或录像保留 24 个月。

2.4.2 现场取得的证据应包括但不限于以下内容：

(1) 企业外观照片，若企业悬挂厂牌的，应包含在照片内；

(2) 企业营业执照复印件或照片，生产许可资质证书照片或加盖公章的复印件；

(3) 抽样人员从样品堆中取样照片，应包含有抽样人员和样品堆信息（可大致反映抽样基数）；

(4) 从不同部位抽取的含有外包装的样品照片；

(5) 封样完毕后，所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照；

(6) 同时包含所封样品、抽样人员和被抽检企业人员的照片；

(7) 其他需要拍照取证的情形。

2.5 样品的获取方式

样品应向企业支付样品购置费，应通过《食品国家监督抽检样品购置费告知单》书面告知企业，并按规定支付费用。样品购置费的付款单位由委派部门指定，并索取付款凭证。

2.6 样品运输

2.6.1 抽取的样品应由抽样人员自行携带至公司。

2.6.2 在样品送检运输过程中，应对样品进行严密包装，以避免样品质检的交叉污染；对于易碎品、易损样品容器，可采用纸或缓冲的材料将样品容器隔开

等特殊措施保护，对有储藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品，抽样人员应当采取适当措施，保证样品运输过程符合标准规定的运输条件，样品不发生影响检验结果的变化。

2.6.3 样品交接。采样后，应尽快将样品送达检验机构，用于微生物检验的样品应在4小时内送检。送样时应附《产品样品采样记录》或《非产品样品采样记录》、监督抽检采样样品信息单等文书。

2.6.4 送检不合格样品处理。送检样品若出现如下情况时，应将送检样品及时收回并销毁，同时立即组织重新采样，重新送检：

- (1) 采集的样品出现包装破损；
- (2) 采集的样品数量不足；
- (3) 封签不合格即封签内容辨认不清或遮盖了产品标签标识内容；
- (4) 采集的样品品种与采样方案要求的品种不符合；
- (5) 采集的样品形态发生了变化（如冷冻的样品送达时已经融化），或发霉、变质等不符合检验要求的；
- (6) 其他不符合检验要求的情形。

2.6.5 采样结束整理工作

2.6.5.1 采样工具归位。将使用完的设备、用具按要求进行处理后放回原处，需清洗的及时清洗、需消毒灭菌的及时消毒灭菌，清洗或灭菌完毕后干燥。

2.6.5.2 文书整理。结束后，剩余文书及时缴回，并汇总采样信息。

2.6.5.3 办理财务手续。及时将购样凭证交财务部门办理结账手续。



尚慧冲

4.2.1.1.3 检验实施细则

1 检验

1.1 样品的处置

1.1.1 样品接收。接收样品时应当检查、记录样品的外观、状态、封条有无破损及其他可能对检验结果或者综合判定产生影响的情况，并确认样品与抽样文书的记录是否相符，对检验和备用样品分别加贴相应标识后入库。样品与抽样文书的记录不符的，应拒收样品，告知送样人员与被抽检单位确认抽样单中的有关信息。

1.1.2 在不影响样品检验结果的情况下，应当尽可能将样品进行分装或者重新包装编号，以保证不会发生人为原因导致不公正的情况。

1.2 原始记录

检验原始记录必须如实填写，保证真实、准确、清晰，并留存至少 6 年备查；不得随意涂改，更改处应当经检验人员签字或盖章确认。

1.3 检验数据

必要时，应采取加标回收试验、双人比对试验、不同设备同时检测、不同实验室间比对试验等方式确保数据的准确性。

1.4 检验报告

1.4.1 报告书格式。应当按规定的报告格式出具抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确、结论明确。

1.4.2 应对出具的检验报告的真实性和准确性负责。

1.5 检验过程的特殊情况

1.5.1 检验过程中遇有样品失效或者其他情况致使检验无法进行的，必须如

实记录有关情况，提供充分的证明材料，并将有关情况上报委托部门。

1.5.2 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（如食品中检出三聚氰胺等，检出非法添加非食用物质，可能危及人体健康的重要安全问题，以及其他重大异常情况），应在发现问题后 24 小时内将问题或有关情况及时报告委托部门。

1.6 检验报告发送

检验工作完成后，及时报委托部门审核后，通过“食品安全监督抽检管理信息系统”将监督抽检结果上报，并将检验报告及《食品国家监督抽检通知书》、《食品国家监督抽检抽样单》等有关材料报送委托部门。

1.7 备用样品的处理

1.7.1 对于未检出问题的样品，应当自抽样之日起 3 个月内完好保存（超出保质期的除外）。

1.7.2 检出问题的样品，应当在检验结果异议期满后 8 个月内完好保存。对过了保存期的备用样品，应进行无害化处理，并保留样品保存和处理记录。

1.7.3 留样储存时间有特别规定的，按规定时间留存。

2.1 检验依据

2.1.1 严格按照国家及企业相应标准进行检验

2.2.2 检验应注意的问题

2.2.2.1 流通环节和餐饮环节从大包装中分装的产品不检测微生物。

2.2.2.2 检验项目“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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和”结果超过 1

的，在检验报告中出具该项目并判定，结果未超过 1 的，不在检验报告中出具该项目。

2.2.2.3 流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

农药残留检测方法须依据 GB 2763 检验方法项下具体要求选取。

2.3 检验程序

1 目的

为规范检验行为，确保检验过程控制有序，检验结果准确、可靠，特制订本程序。

2 范围

适用于本公司各类检验过程的控制。

3 职责

3.1 授权签字人负责报告的审核、签发；

3.2 业务室负责样品的受理、标准选定、样品流转、留样管理，协调检验工作、督促检验进度、审核检验报告及报告打印、校对、盖章和发放。

3.3 检验科室负责检验工作的实施、起草报告底稿和公文底稿，校核、审核检验报告；

3.4 检验科室负责人负责检验依据、检验项目的确认，组织协调完成本室检验任务，对检验报告进行审核。

3.5 检验人员执行检验任务，负责核对样品信息，负责编写检验报告底稿和文件底稿。

3.6 办公室负责检验记录及报告副本等资料的归档保存。

4 程序

4.1 检验的分类及识别

4.1.1 抽样检验：系指按国家及省计划进行的监督抽样、计划抽样、风险评估等抽验。

4.1.2 委托检验：系指客户与我公司协商签订检验合同，对委托样品按客户的要求进行的检验。

4.1.3 复验：系指客户对我公司和/或下级检验机构检验结果有疑义，按相关的法律法规的规定，提出的质量投诉检验。食品复验按照《食品安全法》及《食品安全法实施办法》有关规定执行。

4.1.5 应急检验：系指当食品、农产品等重大安全事件发生时、上级有关部门紧急下达的指令性检验。（当指令为电话通知等非纸质时，业务科应及时将其纸质化备案）。

4.2 抽样执行《抽样程序》。

4.3 样品的接收

4.3.1 业务室负责样品接收，照《收检登记操作规程》操作。

4.3.2 业务室收检人员负责对申请检验的有关资料进行形式审查，并对样品是否符合检验要求进行初审。根据“检验协议书”、“抽样记录及凭证”核对样品数量、样品状态（颜色和物态）、样品送达的时效性、包装完整性、封签、所附资料的合法性等相关信息，录入样品的唯一性编号，确定检验依据及检验项目，根据样品的类别、检验科室的职能确定检验科室。

4.3.3 接收的样品应符合有关规定，数量一般为一次检验用量的3倍。易腐败变质的食品（鲜活）一般为一次检验用量的2倍。

4.3.4 样品接收人员确证现行有效质量标准，与客户签订检验合同，按《要



尚慧冲

求标书和合同评审程序》进行评审，并登入“样品管理系统”进行样品登记。

4.3.5 应急检验样品接收时，应注明指令下达部门、形式（电话、传真、文件等）。

4.3.6 样品分配。2 倍检验用量传递检验科室，1 倍检验用量留样，并按规定条件贮存样品、用样品状态标识卡标识样品。简易包装/无预包装的食品（餐饮行业所使用的食品原料、加工半成品、添加剂、食物半成品和成品等）及易腐败变质的食品（鲜活），如保存时间长对检验结果有较大影响的，原则上不留样。

4.4 样品的检验

4.4.1 检验科室负责人核对选定的检验标准是否正确，核对样品及资料，并签收，及时分配检验任务；发现问题及时反馈业务科。

4.4.2 样品由持证上岗的专业技术人员承担检验，并应满足《检验回避制度》要求。

4.4.3 检验人员接收样品后，首先核对样品名称、批号、生产厂家、检验依据、检验项目、包装、数量、状态等与检验受理单的一致，确认无误后，按照规定的检验方法及有关作业指导书进行检验、记录检验数据及结果。

4.4.3.1 检验过程中需要增减项目或改变检验依据及方法时，须经技术负责人批准，按《检验方法及方法的确认程序》确认，业务科负责客户的沟通，客户同意后方可变更。

4.4.3.2 食品检验应对使用的标准方法进行验证，并保留相关记录。

4.4.3.3 检验科室建立和使用食品检验非标准方法时，须经技术负责人批准，按《检验方法及方法的确认程序》确认，并对其可靠性负责。

4.4.3.4 接受食品安全监管部门委托建立和使用的非标准方法需交由委托

检验的部门确认，并提交下述材料：

a) 定性检验方法的技术参数，包括方法的适用范围、原理、选择性、检测限等。定量检验方法的参数，包括方法的适用范围、原理、线性、选择性、准确度、重复性、再现性、检测限、定量限、稳定性、不确定度等。

b) 突发食品安全事件调查检验时，至少应提交方法的线性范围、准确度、重复性、选择性、检测限或定量限等确认数据。

4.4.3.5 食品、化妆品检验还应符合下述要求：

a) 检验方法应按照抽验计划中规定的要求和标准进行；

b) 应同时使用标准物质进行质量控制；

c) 应对每个样品进行平行测定，并保证平行测定结果符合分析方法误差要求，检验结果报告平均值；

d) 样品接收和检验过程中应保证样品原始特性、未变质、污染或混淆；微生物检验的样品应在送样时效性内（4 小时），如有可能，应立即检验；如检验必须被推迟，应将样品在接近原有贮存温度条件下贮存。易腐样品 0℃～4℃不超过 36h，不易坏的罐头或低水分的食物在室温下直到检验，冷冻样本贮存在-20℃直到检验。

4.4.4 对检验中出现的可疑结果或边缘数据进行必要的技术控制，由科室负责人指定有经验与资格的人员复验，照《检验结果质量的保证程序》执行。

4.4.5 协检科室的检验项目，由协检科室校对、审核后，将检验卡（副卡）、原始记录交主检科室，由主检科室核对后合成检验报告底稿。

4.4.6 检验记录及检验报告底稿经校核人员校对，科室报告审核人员审核后交业务科报告审核人员审核。岗位在培员工、外来进修人员或实习人员等不得

进行食品检验和独立出具检验报告。

4.4.7 检验应在规定的检验周期内完成，科室负责人、质量监督员应了解与督促检验进度，对检验过程中的不符合情况及时反馈有关科室处理。

4.4.8 应急检验执行《应急检验程序》

4.4.9 实验室检验报告原始记录和底稿移交业务科时应指派专人交接工作并做好记录，避免遗失、泄露客户秘密等现象的发生。

4.4.10 检验过程各类人员责任

4.4.10.1 检验人员责任

- a) 核对样品资料等是否符合要求；
- b) 核对样品状态、信息等与检验受理单、样品登记信息的一致性；
- c) 核对选定的检验标准是否正确，并对标准的正确使用负责；
- d) 操作过程是否符合作业指导书的要求；
- e) 仪器设备、标准品、对照品及其他材料选择是否正确；
- f) 对原始记录的真实性负责，保证记录完整、规范，检验项目齐全；
- g) 测试数据是否符合要求；
- h) 运算公式与计算过程是否正确；
- i) 报告内容及结论是否正确、规范。

4.4.10.2 校核人员责任

校核人员应对检验人员以下工作内容进行核对并承担责任：

- a) 样品状态、信息等与检验记录登记信息的一致性；
- b) 标准应用是否正确，检验项目是否齐全；
- c) 原始记录是否真实、完整、规范；



尚慧冲

- d) 运算公式与计算过程是否正确；
- f) 测试数据是否符合要求；
- g) 检验报告内容与结论书写是否正确、规范。

4.4.10.3 检验科室负责人责任

- a) 核对选定的检验标准是否正确；
- b) 原始记录是否完整、规范，是否真实；
- c) 履行检验过程技术和质量管理职责；
- d) 安排科室复验工作；
- f) 对检验及校核人员工作质量和检验报告结果负责；
- g) 授权本科室报告审核人员，承担以上工作并负相应责任。

4.4.10.4 质量监督员责任

对科室检验活动进行质量监督及承担相应责任。

4.5 检验报告

4.5.1 按《检验结果报告程序》出具检验报告

4.5.2 检验记录、报告底稿经检验科室校核人、报告审核人员审核后，交业务科报告审核人员、授权签字人分别审核后转报告管理人员。



尚慧冲

4.5.3 报告管理人员负责登记，交报告打印人员打印，并对打印后的报告进行校对，送授权签字人签发。

4.5.4 授权签字人确认后签发报告。

4.5.5 报告管理人员

- a) 负责打印后检验报告等的校核、盖章、发出；
- b) 负责各类检验报告及相关资料的整理及移交归档。

4.5.6 业务科负责人责任

- a) 对选定检验标准的正确性负责；
- b) 对原始记录的完整性、规范性负责；
- c) 对报告内容、报告结果、报告规范性负责；
- d) 授权本科室报告审核人员，承担以上工作并负相应责任。

4.5.7 授权签字人对签发报告内容及结果负责。

4.6 复验执行《复验控制程序》和《检验回避制度》。

4.7 空气洁净度检测，执行《洁净室（区）检测操作规程》和《检验回避制度》。

4.8 业务科负责整理检验原始记录、检验报告副本及有关文件交档案室保存，执行《记录控制程序》。

2.4 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.4.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：

“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.4.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：

“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

4.2.1.1.4 结果专报机制

(1) 结果判定：检验项目中有一项不符合标准要求即判定本批次食品样品抽检不合格。

(2) 检测报告的审核签发流程：依次由报告编制人编制打印、审核人签字、授权签字人签发后加盖证书报告专用章（包括骑缝章），以及我公司公章。检验报告的格式按照管理局要求统一编写。

(3) 检测报告要字迹清晰，图表清晰、准确，保证与原始数据的一致性；数据的表达方式应易于读者理解。

(4) 检验报告书一式三份或两份（以双方达成协议为准），一份外发，一份由采样科室留存（抽检和现场检测样品），一份随报验单、样品交接单、委托合同书及原始记录一起由质控组存档。

(5) 检测报告的发送：授权签字人把加盖 CMA 检验专用章后的检测报告交报告管理员。质控组对所有数据进行汇总。将《样品信息登记表》、《检验结果汇总表》和《不合格信息登记表》以及结果分析报告交由项目负责人审查。出具的检验报告，按采购人的规定送达。

(6) 本项目所有检验报告、《样品信息登记表》、《检验结果汇总表》和《不合格信息登记表》以及结果分析报告都统一由项目负责人指定的唯一项目专员向采购人提交和汇报。

4.2.1.1.5 客户回访制度

1、目的

- 1) 提高客户对公司服务的满意度。
- 2) 全面了解客户的服务需求和消费特点。
- 3) 提高公司信誉，传播公司客户服务理念。

2、适用范围

本控制程序适用于本公司客户服务人员对客户进行的例行回访和针对大客户的特定回访。

1) 客户服务专员根据公司客户资料库和客户回访的相关规定对所保存的客户信息进行分析。

2) 客户服务专员根据客户资料确定要拜访的客户名单。

3) 客户服务专员根据客户资料确定每个客户拜访的具体目的。

3、客户拜访准备

1) 制订回访计划

客户服务人员根据客户资料制订《客户回访计划》，包括客户回访的大概时间、回访资料、回访目的等。客户服务专员要根据公司业务状况结合客户特点选取适合的回访方式。

2) 预防回访时间和地点

- (1) 客户服务人员及时同客户联系，与客户预约回访的时间和地点。
- (2) 时间和地点的预约要充分思考客户的时间安排，不打扰客户。

3、准备回访资料

客户服务专员根据《客户回访计划》准备客户回访的相关资料，包括客户基本状况（姓名、职务、年龄等）、客户服务的相关记录和客户消费特点等。

4、实施回访

（1）客户服务人员要准时到达回访地点。

（2）客户服务人员要热情、全面了解客户的需求和对服务的意见，并认真填写《客户回访记录表》。

（3）回访结束后，客户服务专员要及时将回访的相关资料归还给公司，如果由于客观原因确实无法归还，应报客户服务主管批准。

5、整理回访记录

（1）客户服务人员在结束回访的第二天应根据回访过程和结果，根据《客户回访记录表》，填写《客户回访报告表》，主要对客户的回访过程和回访结果进行汇总和评价。

（2）主管领导审阅

客户服务主管对客户服务人员的《客户回访记录表》、《客户回访报告表》进行审查，并提出指导意见。

6、资料保存和使用

客户服务部相关人员对《客户回访记录表》进行汇总，并经过分类后由专人负责保存。



尚慧冲

4.2.1.1.6 档案管理机制

为规范我公司档案管理，更好地为检验检测服务，制定本制度。适用于文书、技术文件、检测记录，检验报告、仪器设备、人员档案、财会档案的管理。

1 职责

- 1.1 综合部主任负责档案管理工作的组织领导；
- 1.2 办公室负责档案管理工作的实施；
- 1.3 档案管理员负责档案资料的收集、立卷、编号、编目、装订、录入、保管、借阅、检查、鉴定、销毁等工作；
- 1.4 各科室负责本科室各类归档文件材料收集、立卷、保管、移交等工作；
- 1.5 质量负责人负责档案管理的监督检查。

2 要求

2.1 归档范围：检验检测原始记录、检验检测报告书等质量活动记录，技术标准、仪器设备、管理活动、文书等法律法规规定应保存的食品等监督检验相关资料及其它我公司认为应予归档保存的资料。

2.2 交管时限：行政文件等传阅完毕应及时归档；检验报告书等技术文件和记录应于工作完成后 3 日内归档；其它资料应在相关工作完成后 3 日内归档。

2.3 保管期限：检测能力的确认记录应保存至该检测方法作废或被替代。检验检测原始记录、检验检测报告书应保存 6 年以上。

2.4 保管方式：分纸质、电子等，应明确标识；档案保管应有防火、防潮、防鼠、防蛀等基本设施，电子档案应有防磁设施等。

2.5 归档验收、编号、编目、保管、鉴定、销毁、统计按《食品检验工作

规范》执行。

2.6 档案的借阅按《档案借阅制度》执行。

2.7 档案的保密按《档案保密管理制度》执行。

2.8 严禁损毁、丢失、涂改、伪造、擅自处理（抄录、公布、销毁、出卖、转让、赠送）等行为。

2.9 办公室每年不定期抽查，并将抽查结果报质量负责人。

2.10 及时、准确地登记档案的移交和接收，作到帐表相符。

2.11 有专人负责档案管理工作，按要求填报档案报表，并做到迅速、真实、准确无误。



尚慧冲

4.2.1.1.7 应急处理机制

(一)应急响应时间

针对采购人食品抽检中的突发事件，我公司应急服务小组组员均要求每天24小时手机保持联络通畅，在接到任务后0.5小时内响应并在1小时内赶到现场密切配合局里的工作安排。

(二) 应急服务队伍组建及配备

成立食品安全事故应急抽检管理领导小组

所有应急抽检小组成员保证手机必须全开，24小时待岗，如有食品安全突发任务，在0.5小时内响应并在1小时内到达指定现场。

成员职责及分工

应急处置机制由抽检人员执行，项目负责人负责组织统筹全过程。

组长负责实验室整体食品检验工作质量，详细了解检验工作的各个环节的情况，做好食品安全突发事件的检验、汇报工作，并负责及时与采购人相关部门做好沟通；对各检验人员进行质量意识培训，提高食品质量安全意识，并对突发质量问题制定相应的应急措施。

组员负责对来样的应急食品做好及时、准确、高效地检验，严格按照食品安全国家标准，对没有食品安全国家标准的，可按照食品卫生标准、食品质量标准和相关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

应急情况下，经与采购人协商后，可采用经科学验证的参考方法和内部方法进行食品安全突发事件的检验工作，并在24小时—48小时内汇报检验结果，并

能、分析产生不合格的原因和其它工作。

为保证项目的顺利实施，应急组长及所有组员，坚持二十四小时待岗制度。

应急处理措施

1、应急预案启动

(1) 接到食品安全事故的食品检验任务时，立即启动应急预案。

(2) 各相关责任部门和责任人应立即按照预案的责任分工，投入应急处理程序工作，并随时向采购人反馈抽检工作信息。

2、实施应急处理措施

应急检测严格按照公司《应急检测管理程序》进行，坚持7×24小时待岗制度，随时可以进入现场。应急人员到达现场后，服从采购人的工作调度安排，协调相关团队分工协作，快速反应，积极调配各项资源，优质保量的完成相应的检验任务。

(1) 接到采购人下达食品应急抽检工作任务后，技术指导组在0.5小时内迅速响应，马上组织人员进行紧急会议，根据任务特点制定适宜的抽样方案和检验实施细则，同时向采购人及相关部门进行反馈和信息沟通，确认样品检测项目、检测方法、结果判定依据以及报告形式等。

(2) 及时通知后勤保障组和检测实验室准备好相关抽检工具、抽检车辆及其他器具耗材。派出专业抽检人员，1小时内到达事故发生现场，查看产品质量情况，事故发生状态及影响范围等情况，将样品取回进行及时检验。

(3) 取回样品应及时办理样品登记手续（特殊情况可直接交与相关检验人员进行检验，后续再补办相关手续）；

(4) 检验人员接到样品后，按照相应的国家标准，对可能产生问题的项目

进行第一时间检验。

(5) 检验人员应时刻汇报实时检验情况，发现不合格应及时向项目负责人汇报，对怀疑的项目和参数，进行至少两次或两次以上的重复性试验，再确定检验结果的正确性，并对检验数据进行处理，按要求出具检验报告。

(6) 检毕，将所有检验记录汇总整理，进行存档。

(7) 应急小组应在检验工作完毕后及时召开座谈会，分析产生不合格原因，并提出解决不合格的措施，形成报告材料上报采购人，作为处理食品安全紧急事故的处理依据。

(8) 对该类产品的事故发生态势积极关注和沟通，并与相关职能部门配合，做好其它善后处理工作。

(9) 我公司根据采购人具体要求及检验技术许可的情况下的最短时间内出具检验报告。



尚慧冲