

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
第六标段	2023年建安区食品安全抽检项目	大写：贰拾壹万零贰佰伍拾叁元 小写：210253.00	2023年12月31日前完成	无
...				

投标人名称：国检（青岛）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：陈振建

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。

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: 第六标段
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	国检(青岛)检测技术有限公司	82.10	85.00	85.00	83.00	85.50	420.60	84.12	60.00	24.12	9.64	93.76	1
2	河南国德检测技术有限公司	81.70	80.50	82.60	83.00	84.50	412.30	82.46	60.00	22.46	10.00	92.46	2
3	郑州谱尼测试技术有限公司	81.70	80.50	80.30	83.00	84.00	409.50	81.90	60.00	21.90	9.91	91.81	3
4	河南金测检测技术服务有限公司	81.60	81.00	80.40	82.00	83.00	408.00	81.60	60.00	21.60	10.00	91.60	4
5	河南状元红检测技术有限公司	81.70	81.00	83.00	82.00	84.00	411.70	82.34	60.00	22.34	9.19	91.53	5
6	新乡市永平食品检测有限公司	81.70	80.50	82.40	81.00	82.50	408.10	81.62	60.00	21.62	9.76	91.38	6
7	河南中标检测服务有限公司	81.50	80.50	82.10	81.00	83.00	408.10	81.62	60.00	21.62	9.60	91.22	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

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的 2023 年建安区食品安全抽检项目采购活动，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，属于其他未列明行业；承建（承接）企业为国检（青岛）检测技术有限公司，从业人员 99 人，营业收入为 1858.174691 万元，资产总额为 4920.361699 万元，属于小型企业；

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）：国检（青岛）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。

四、符合性审查证明材料

4.1 分项报价表

分项报价表

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	检验项目	单批次价 格 (元)	F包 300 灵井、樵 洞	价格	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 B1	360	1	360	354.94
		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	880	1	880	867.62
		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)	170	1	170	167.61
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1	360	1	360	354.94
			谷物碾磨加 工品	玉米粉 (片、渣)	较高	黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	386	1	386	380.57
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)	80	1	80	78.87
				其他谷物	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以	250	1	250	246.48

- 395 -

			谷物粉类制成品	碾磨加工品		Cr 计)、赭曲霉毒素 A				
				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)	340	2	680	670.43
				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	680	2	1360	1340.87
				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	676	2	1352	1332.98
				其他谷物粉类制成品	较高	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)、菌落总数、	680	1	680	670.43

- 396 -

						大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
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）	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]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	620	2	1240	1222.56
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]花、特丁基对苯二酚（TBHQ）	420	1	420	414.09
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]花、溶剂残留量、乙基麦芽酚	420	1	420	414.09
				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）	340	0	0	0
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	470	0	0	0
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	420	1	420	414.09
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]花、溶剂残留量、	510	1	510	502.83

- 397 -

						特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚				
				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]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	510	1	510	502.83
			煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	170	2	340	335.22
		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]花	420	1	420	414.09
		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	340	1	340	335.22
3	调味品	酱油	酱油	酱油	高	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）、	810	1	810	798.61

- 398 -

					菌落总数、大肠菌群				
	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	760	1	760	749.31
	酱类	酿造酱	黄酱、甜面酱	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	680	1	680	670.43
	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	590	1	590	581.7

- 399 -

					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				
	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)	250	1	250	246.48
			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	420	1	420	414.09
			其他香辛料调味品	较高	铅(以 Pb 计)、丙溴磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、沙门氏菌	420	1	420	414.09
	调味料	固体复合调味料	鸡精、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	510	1	510	502.83
			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	1190	1	1190	1173.26

- 400 -

					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				
		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	340	0	0	0
			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	380	0	0	0
			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)	420	1	420	414.09
			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	420	2	840	828.18

- 401 -

					和				
			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)	850	1	850	838.04
		液体复合调味料	蚝油、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	590	1	590	581.7
			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	680	1	680	670.43

- 402 -

						精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群				
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)	170	1	170	167.61
		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)	450	2	900	887.34
				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)	540	1	540	532.4
				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)	510	1	510	502.83
				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	400	1	400	394.37

- 403 -

						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(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)	400	1	400	394.37
4	肉制品	预制肉	调理肉	调理肉制品(非速冻)	高	铬(以Cr计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素	340	0	0	0
			腌腊肉	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)、苯甲酸及其钾盐(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	590	1	590	581.7
		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)、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	590	0	0	0

- 404 -

			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	1550	4	6200	6112.78
			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)、糖精钠(以糖精计)、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	950	1	950	936.64

- 405 -

						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				
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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	850	2	1700	1676.08
			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	960	1	960	946.49

- 406 -

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	590	2	1180	1163.4
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	510	2	1020	1005.65
				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	770	2	1540	1518.34
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	420	2	840	828.18
			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	340	2	680	670.43
			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	170	1	170	167.61

- 407 -

6	饮料	饮料	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	420	0	0	0
				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	680	1	680	670.43
				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	250	1	250	246.48
			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	640	1	640	631
				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	760	1	760	749.31
				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	590	1	590	581.7

- 408 -

			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	1600	2	3200	3154.98
			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	510	1	510	502.83
			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	680	2	1360	1340.87

- 409 -

			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	340	1	340	335.22
			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	1100	1	1100	1084.53
			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、	1360	1	1360	1340.87

- 410 -

						沙门氏菌				
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	380	2	760	749.31
			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	1000	2	2000	1971.86
			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 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）、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	925	2	1850	1823.97

- 411 -

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	815	2	1630	1607.07
9	罐头	罐头	畜禽肉类罐头	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	420	1	420	414.09
			畜禽水产罐头	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	590	0	0	0
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、	1020	1	1020	1005.65

- 412 -

						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				
			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	420	0	0	0
			食用罐头	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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	340	1	340	335.22
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1、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	590	0	0	0

- 413 -

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	680	2	1360	1340.87
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(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	625	2	1250	1232.42
				速冻面食熟制品	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	590	1	590	581.7
		速冻调制食品	速冻肉	速冻调制肉制品		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	580	1	580	571.84
			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、	680	1	680	670.43

- 414 -

						沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌				
		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B1	170	1	170	167.61
			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)	250	1	250	246.48
			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	590	1	590	581.7
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	合油型膨化食品和非合油型膨化食品	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	930	3	2790	2750.75
				薯类食品	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	590	1	590	581.7
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)	80	1	80	78.87

- 415 -

				薯泥(薯)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	510	1	510	502.83
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)	80	1	80	78.87
				其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	250	0	0	0
13	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	650	0	0	0
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	170	2	340	335.22
			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(以环己氨基	680	2	1360	1340.87

- 416 -

						磺酸计)、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、氯戊菊酯和S-氯戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、氯酞酸甲酯、灭螨酯、甲氧滴滴涕、特乐酚	1600	1	1600	1577.49
		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	250	1	250	246.48
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、啶虫脒、啉啉酯、克百威、呋喃特、毒死蜱、吡虫啉、井冈霉素	760	1	760	749.31
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒(原酒)	一般	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	590	1	590	581.7
		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	420	0	0	0

- 417 -

						己基氨基磺酸计)				
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、原麦汁浓度、甲醛	250	1	250	246.48
			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	680	0	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)	340	0	0	0
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为基的配制酒	一般	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	330	0	0	0
				以发酵酒为基的配制酒	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)	310	1	310	305.64
			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)	340	1	340	335.22

- 418 -

						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				
			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	510	1	510	502.83
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	680	1	680	670.43
				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	830	1	830	818.32
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)	590	0	0	0

- 421 -

						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				
			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	420	0	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	510	0	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	250	1	250	246.48
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	170	0	0	0
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	430	1	430	423.95
				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	430	0	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	380	0	0	0
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质	330	0	0	0

- 422 -

						质、干燥失重、螨				
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	410	1	410	404.23
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	250	0	0	0
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	420	0	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	510	0	0	0
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	340	0	0	0
				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)	250	1	250	246.48
			其他水产制品	其他水产制品	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)、沙门氏菌	420	1	420	414.09
23	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	340	1	340	335.22
			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)	420	2	840	828.18

- 423 -

						计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、二氧化硫残留量				
				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 A1 计)	250	1	250	246.48
24	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 A1 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、	1780	1	1780	1754.96

- 424 -

						霉菌				
			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	1360	1	1360	1340.87
		粽子	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	760	1	760	749.31
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B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐	850	1	850	838.04

- 425 -

						(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)、甜菜素(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				
		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Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1100	1	1100	1084.53
				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	680	4	2720	2681.74

- 426 -

						留量(干样品,以AI计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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AI计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	680	1	680	670.43
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)	1530	1	1530	1508.48
			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	170	1	170	167.61
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	340	0	0	0
			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	170	0	0	0

- 427 -

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、盐酸丁二脲、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、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、呋塞米、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非	2400	0	0	0
----	------	------	------	------	----	---	------	---	---	---

- 428 -

						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				
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅食	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿饼干、婴幼儿其他谷物辅助食品	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NaNO2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	2020	0	0	0

- 429 -

			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	800	0	0	0
			营养补充品	辅食营养补充食品、辅食营养补充剂	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	1690	0	0	0
			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、碘、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维	1520	1	1520	1498.62

- 430 -

						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				
29	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物	420	1	420	414.09
			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	250	1	250	246.48
			食品用香精	食品用香精	较高	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数	170	1	170	167.61
30	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	小麦粉制品（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）	250	1	250	246.48
			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）	80	1	80	78.87
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻	高	铬（以 Cr 计）	80	1	80	78.87

- 431 -

		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	340	1	340	335.22
		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	340	1	340	335.22
		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 B1	80	1	80	78.87
		餐饮具	复用	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	170	2	340	335.22
			饮具	复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	170	2	340	335.22
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、克林霉素、茈霉素、沙丁胺醇、	1870	4	7480	7374.77

- 432 -

					地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）				
			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、克林霉素、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）	1640	2	3280	3233.86
					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）、克林霉素、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）	1020	2	2040	2011.3
			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）、克林霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇	930	2	1860	1833.83

- 433 -

					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、尼卡巴唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1610	3	4830	4762.05
			禽肉		恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃受因代谢物、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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1020	3	3060	3016.95
			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）	760	3	2280	2247.93

- 434 -

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）	1440	2	2880	2839.48
		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	420	1	420	414.09
		猪肾	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	510	1	510	502.83
		猪肾	高	恩诺沙星、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）、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）	1020	1	1020	1005.65

- 435 -

		畜副产品	牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	420	1	420	414.09
			羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	420	1	420	414.09
			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	590	1	590	581.7
		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）	680	3	2040	2011.3
			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）	510	2	1020	1005.65
		蔬菜类	豆芽	较高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）	420	3	1260	1242.27
		鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死	1750	1	1750	1725.38

- 436 -

						啉、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、氯氟菊 酯和高效氯氟菊酯、水 胺硫磷、辛硫磷、氧乐 果、乙酰甲胺磷、异菌 脲				
		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、氯氟菊酯和 高效氯氟菊酯	420	4	1680	1656.37
		芸苔属类蔬 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	500	0	0	0
			菜薹	较高		镉（以 Cd 计）、阿维 菌素、啉虫脲、氟虫腈、 甲胺磷、甲拌磷、甲基 异柳磷、克百威、联苯 菊酯、氧乐果	845	3	2535	2499.34
		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、甲氨基阿 维菌素苯甲酸盐、甲拌 磷、克百威、六六六、 氯氟氰菊酯和高效氯	1040	3	3120	3076.11

- 437 -

						氟氰菊酯、氯氟菊酯和 高效氯氟菊酯、氧乐果 镉（以 Cd 计）、甲氨 基阿维菌素苯甲酸盐、 甲胺磷、甲拌磷、甲氨 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	870	2	1740	1715.52
		茄果类蔬菜	辣椒	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡 虫啉、吡啶啉啉酯、丙 溴磷、敌敌畏、啉虫脲、 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、氯氟菊 酯和高效氯氟菊酯、噻 虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、 水胺硫磷、氧乐果	1640	2	3280	3233.86
			甜椒	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、 吡虫啉、啉虫脲、甲胺 磷、噻虫胺、水胺硫磷、 氧乐果	760	1	760	749.31
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉 虫脲、敌敌畏、毒死蜱、 腐霉利、甲氨基阿维菌 素苯甲酸盐、甲拌磷、	1100	4	4400	4338.1

- 438 -

					克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙磷唑、异丙威				
		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	340	2	680	670.43
			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	510	2	1020	1005.65
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯噻唑、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	930	4	3720	3667.67
		水生类蔬菜		较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、克百威、氧乐果	450	2	900	887.34
		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、啉虫脲、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫脲、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫	1890	4	7560	7453.65

- 439 -

					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				
			大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫脲	1080	3	3240	3194.42
			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、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果	1275	2	2550	2514.13
			油麦菜	较高	阿维菌素、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、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	650	3	1950	1922.57

- 440 -

		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	990	3	2970	2928.22
		豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脲、氟虫脲、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、氯噻磷、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	1640	1	1640	1616.93
		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	760	1	760	749.31
	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）、	1020	2	2040	2011.3

- 441 -

			淡水产品			甲氧苄啶、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠（以五氯酚计）				
				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）	860	0	0	0
				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）	340	0	0	0
			海水产品	海水鱼		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）	1350	0	0	0
				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）	985	0	0	0

- 442 -

						五氯酚计)					
				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)	420	0	0	0	
				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	860	0	0	0
				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	510	0	0	0
	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	510	4	2040	2011.3		
				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	930	2	1860	1833.83		
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	420	1	420	414.09	
			桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、	760	2	1520	1498.62		

- 443 -

						多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉				
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	510	2	1020	1005.65
		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	1020	3	3060	3016.95
				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	420	3	1260	1242.27
			柠檬		较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、草甘膦	590	2	1180	1163.4
				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	865	3	2595	2558.49
			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	1190	3	3570	3519.78

- 444 -

						菊酯和高效氯氟菊酯、噻嗪胺、氯戊菊酯和S-氯戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、吡啶				
			草莓	较高		阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果	510	1	510	502.83
			猕猴桃	较高		敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	340	2	680	670.43
		热带和亚热带水果	香蕉	较高		苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯啶唑、百菌清	1060	4	4240	4180.35
			火龙果	较高		苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺	590	2	1180	1163.4
			荔枝	较高		氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	340	2	680	670.43
						多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	510	2	1020	1005.65

- 445 -

			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	420	4	1680	1656.37
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	340	3	1020	1005.65
		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	420	4	1680	1656.37
				其他禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物	170	2	340	335.22
		豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2,4-滴和2,4-滴钠盐	420	3	1260	1242.27
		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)、螺螄酯	340	1	340	335.22
				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B1、苯醚甲环唑	430	2	860	847.93
/					合计					210253.00

- 446 -

4.2 实施方案

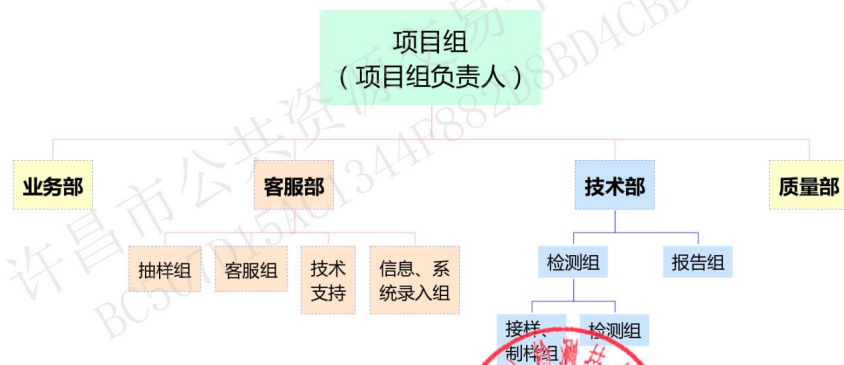
1、技术服务工作方法和管理制度

(1) 成立项目组

●成立项目组

接收到许昌市建安区市场监督管理局抽检任务后，国检（青岛）检测技术有限公司第一时间作出任务响应，合同评审结束后公司即成立项目组，明确各部门职责分工，为本次任务提供完善的服务。项目组负责人由拥有多年检测及业务经验的陈桢担任。项目组由业务部、客服部、技术部、质量部四个部门组成，各组的主要职责如下所列，各组具体负责人详见人员分工及安排。

项目组结构图



●项目负责人：综合协调公司各部门工作，协调整合资源，及时跟踪任务进度，监督各部门工作，解决项目进程中出现的

●业务部：任务均设置专门业务负责人担任项目的对外联络人，负责及时与客户沟通，结果及信息的汇报；

●客服部：下设抽样组、客服组、技术支持、信息/系统录入组，负责任务

的抽检方案编制、抽样、信息录入、分析报告编制、预警信息提示、报告寄送及数据报送等工作；

●技术部：技术部下设检测组（接样组、制样组、检测组）和报告组，负责本次任务的样品接收、样品制备、样品检测及报告编制、审核工作；

●质量部：负责任务的质量监督及保证工作，对任务的抽样、样品接收、样品检测、质控措施、报告出具等工作进行监督及审核。

●实施方案编制

项目负责人召开任务讨论会议，对任务实施的具体细节及注意事项等进行研讨，具体抽检实施方案由技术支持详细研读文件领会任务要求后编制，经技术负责人审核、批准后执行，具体抽检方案包括以下内容：

- (1) 人员分工安排
- (2) 任务时间节点
- (3) 抽样工作（抽样前准备工作、抽样依据、原则、抽样品类、抽样环节、抽样量、具体抽样操作、系统录入及文书填写要求、样品费用支付、样品储运与交接、其他注意事项等）
- (4) 检测工作（样品接收及流转、样品制备及管理、检测过程、质量控制、检测数据审核等）
- (5) 报告出具及发放
- (6) 结果专报（数据、汇总表、分析报告报送）、系统录入
- (7) 档案管理
- (8) 工作纪律、服务承诺



(2) 抽检检验实施细则

1. 抽样实施细则

一、抽样形式

(1) 政府委托检测任务需配合政府抽样人员进行现场抽样；(2) 政府委托检测任务授权检测机构进行现场抽样；(3) 批量产品或商品进行委托检验；(4) 法律、法规或强制性标准中规定必须抽样的；(5) 产品标准所规定的检测方法中要求抽样或采样的；(6) 顾客要求抽样或采样的。

二、抽样依据

国检(青岛)检测技术有限公司严格按照政府委托方任务文件要求、依据《中华人民共和国食品安全法》、《国家食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全抽样检验管理办法》、NY/T 789-2004《农药残留分析样品的采样方法》、《山东省畜产品抽样指导原则》、《山东省畜产品质量安全监测管理规范》、GB/T 30891-2014《水产品抽样规范》、SC/T 3016—2004《水产品抽样方法》、《中华人民共和国渔业法》、《山东省农产品质量安全监督抽查行为规范》、《山东省农产品质量安全风险监测行为规范》以及相关食品安全国家标准等开展抽样工作。为减少抽样工作的风险，首先使用或参考公开的抽样标准或方法。

三、抽样标准

GB/T 5490-2010《粮油检验 一般规则》；NY/T 763-2004《猪肉、猪肝、猪尿抽样方法》；NY/T 762-2004《蔬菜农药残留检测抽样规范》；NY/T 5344 无公害农产品 产品抽样规范系列；NY/T 5344.6-2006《无公害农产品 畜禽产品抽样》；NY/T 762-2004《蔬菜农药残留检测抽样规范》；GB/T 8885-2008《新鲜水果和蔬菜 取样方法》；NY/T 789-2004《农药残留分析样本的采样方法》；NYT 1741-2009《蔬菜名称及计算机编码》；GB/T 30891-2014《水产品抽样规

范》；SC/T 3016-2014《水产品抽样方法》；GB 11782-89《水产及水产加工品分类与名称》；NY/T 2103-2011《蔬菜抽样技术规范》；NY/T 2102-2011《茶叶抽样技术规范》；GB/T 14699.1《饲料 采样》。

四、编制抽样方案

由客服部技术支持对政府下达的指令性检验任务编制实施方案，抽样方案需经技术支持、客服主管、技术负责人三级审批后发布实施。抽样方案中明确抽样地点、品种、数量、分布（区域、环节）；明确抽样方法、参加抽样的人员（具体到人）、人员培训、样品运输与交接；明确样品编号、所抽样品量、抽样完成时间及抽样过程样品保护。抽检方案要求要具有针对性和可操作性。

五、抽样前准备工作及培训

1.抽样前准备工作

●基本试剂耗材：

- （1）采集样品工具：小刀、剪刀、镊子、勺子等；
 - （2）无菌操作工具：酒精灯、棉拭子、无菌镊子、无菌剪刀、无菌勺、酒精、酒精棉、无菌手套、无菌口罩等；
 - （3）无菌抽样存储器具：无菌袋、车载冰箱、保温箱、冰袋（充足）等；
 - （4）普通抽样存储器具：样品袋、食品采集箱、车载冰箱、保温箱、冰袋（充足）等；
 - （5）采集人员装束：实验服、抽样服、工作证、一次性无菌口罩、一次性无菌帽子、一次性无菌手套等；
 - （6）辅助工具：胶带、相机、执法记录仪、印尼、记号笔、防水标签纸等。
- 具体使用的耗材根据任务性质不同，单独携带（生鲜乳携带搅拌器、4L 塑料瓶；渔业厅任务需携带均质机、手术刀、三级水等现场制样；林业厅抽板栗需携带

加厚胶皮手套等）。

●文件材料：

抽检任务相关文件、通知书/委托书、抽样单、封条、告知书、采样计划、记录本、抽样人员的工作证件、收据、有关记录表或调查表、文件夹、样品运输过程温控记录、纸笔文具等。

2.抽样前培训

抽样前，由抽样负责人针对每次抽样任务做培训，培训内容根据每次任务的要求、任务来源、任务性质以及任务涉及的相关食品安全国家标准、抽样方法、抽样注意事项、单据填写注意内容及其他特殊要求等，并做好相关培训记录。

各环节培训基本内容：

●食药部门：《中华人民共和国食品安全法》、《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》、相关食品安全国家标准、任务红头文件、抽样方法、抽样注意事项、单据填写注意内容及其他特殊要求。

●渔业部门：GB/T 30891-2014《水产品抽样规范》、SC/T 3016—2004《水产品抽样方法》、《中华人民共和国渔业法》、任务红头文件、抽样方法、抽样注意事项、文书填写注意事项及其他特殊要求。

●畜牧部门：《山东省畜产品质量安全监测工作规范》、《山东省畜产品抽样细则》、NY/T 763-2004《猪肉、猪肝、猪尿抽样方法》、NY/T 5344.6-2006《无公害农产品 畜禽产品抽样》任务红头文件、抽样方法、抽样注意事项、文书填写注意事项及其他特殊要求。

●农业部门：《山东省农产品质量安全监督抽查行为规范》、NY/T 762-2004

《蔬菜农药残留检测抽样规范》、《山东省农产品质量安全风险监测行为规范》、NY/T 789-2004《农药残留分析样本的采样方法》相关食品安全国家标准、抽样方法、抽样注意事项、单据填写注意内容及其他特殊要求。

六、抽样实施

抽样人员严格按照《国家食品安全监督抽检实施细则》的要求开展工作，遵循科学公正，抽检分离的原则，认真领会政府部门的要求，做好抽样工作。若抽样现场出现异常情况，导致无法继续抽样工作，应立即终止抽样，并将相关情况反馈至业务负责人，待收到回复后方可进行下一步工作，不得随意处置、不得与被抽检方产生冲突及矛盾。

抽样人员不得少于 2 名，必须工作认真，遵纪守法，熟悉业务并执行有关保密规定；抽样人员必须经过培训合格方可上岗。

样品应在现场抽取，抽样人员到现场抽样前不得预先通知被抽检方。抽样人员到达抽样地点后应主动向被抽样单位出示有关文件、证件、说明来意，提出协作事项，然后进行抽样。

样品一经抽取，抽样人员应在现场以妥善的方式进行封样，并贴上盖有抽样单位公章的封条，以防止样品被擅自拆封、动用及调换。封条上应由被抽样方和抽样人员双方签字或盖章确认，并注明抽样日期。

抽样人员应当使用规定的抽样单，详细完整地记录抽样信息。记录应当字迹工整、清楚，容易辨认，不得随意更改。如需更改信息应当由被抽检方签字或盖章确认。若发生偏离则在备注栏中予以详细记录，并由被抽检方签字确认。

被抽检产品若执行企业标准，抽样人员应在备注栏予以注明，并索要企业标准文本复印件。

抽样人员根据样品的特性妥善运输、存储、保管样品，对于易碎品、冷藏、

冷冻或其他特殊贮运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或样品标示要求的运输条件。

委托检验一般由委托方自行抽样，若委托我公司进行抽样，顾客应填写《委托检验协议书》后进行抽样。

对于有完整包装的样品，尽可能整件抽取，减少操作过程，避免污染。对于无完整包装或需要打开包装抽取的样品，监控并记录需要控制的因素，包括相关的环境条件如采样时间、采样点的环境状况等。对于微生物检测项目的样品应进行无菌取样。

七、抽样纪律

抽样人员务必严格遵守公司抽样人员管理制度，对于需要买样的情况，抽样人员应按照被抽检单位的市价支付样品费用。

1.对所从事的抽样活动本着独立、公正、客观的原则进行，并对此承担相应的法律责任。

2.公司的抽检工作严格按照标准或合同规定进行，不受任何来自行政、商业、财政或其他方面不正当的压力及影响，不接受任何商业贿赂，坚决维护委托人的合法权益，并对委托人的机密信息及专有权进行保密。

3.公司坚决不从事与检测结果、报告存在利益关系的活动，坚决不参与和检测项目或者类似的竞争性项目有关系的产品设计、研制、生产、供应、安装或使用的活动。

4.本公司坚决遵守有关实验室管理的法律法规，按照相关规范或准则建立管理体系并有效实施，具备对检测质量有效控制的能力。

5.严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益。

6.能够按照招标人关于畜产品质量安全监督抽检的有关工作制度配合招标人完成相关工作。

7.我公司指定严格的工作制度、标准和方法，严格执行，并有完善的检查落实措施。

8.我公司严格按照国家法律、法规、国家标准规定和采购人要求开展抽样、检测等各项任务，并根据承担的检测任务出具检测实施方案交采购人审查确定。

9.我公司保证参与现场检验的抽样人员着装整齐、举止文明，配备相应的采样工具和设备积极配合甲方工作工作安排

10.每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及早上报检测结果；与采购人代表、工作人员随时交流，接受采购人的意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平。

11.严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益。

12.不得接受被抽检单位以任何形式任何理由给予的现金礼物等。

13.公平、公正，不得徇私情，不得参与任何影响公正性的活动。

2.检测工作实施细则

2.1 整体检测工作要求

对检测过程进行充分的控制和有效地监督，保证检测工作符合规定要求，为客户提供可靠的检测数据和规范的检测报告。

一、检测任务来源

1.日常委托的各类检测工作。

2.国家、省、市及各县市区相关业务主管部门、监督管理部门下达的任务。

3.委托检测由接样人员受理，并根据委托人和申请人提出的要求和申请，进



行合同评审并填写《委托协议书》。

4.接样人员及时将接受的检测任务（计划、细则等）下达到技术部。

二、样品接收与制备

1.抽样组负责检测样品的抽取工作，并严格执行《抽样控制程序》。

2.抽样人员持样品和抽样单到接样人员处办理样品交接登记手续，接样人员对样品进行确认后粘贴唯一性标识，并下达《检测任务单》，交样品管理员。

3.样品管理员接到样品后，按照作业指导书对样品进行制备，填写样品制备记录，制备好的样品加贴唯一性溯源标签由检测人员到制样室领取检测任务单及检测用样品，并填写《样品管理台账》。

三、检测的实施

1.检测人员必须严格按照产品标准或方法标准或检测指导书进行检测，并做好记录。

2.检测人员必须按操作规程使用仪器设备，并做好使用记录。微生物检测，对需要使用的无菌器具和器皿正确实施灭菌，无菌器具和器皿要进行标识以与非无菌器具和器皿加以区别。

3.检测中出现异常现象按《异常情况的处理程序》执行。

4.数值修约与极限数值的表示和判定按 GB/T8170-2008《数值修约规则与极限数值的表示和判定》进行。

5.根据客户的要求进行测量不确定度的估算，按《测量不确定度控制程序》进行。

6.检测报告的编制按《检测报告编制规范》进行。

7.样品返库按《样品控制程序》执行。

8.当出现下列情况之一时，应进行复检：

- (1) 客户对检测结果的正确性和有效性有怀疑时；
- (2) 在检测数据中有粗大误差出现时，或平行测试数据超出标准规定误差时；
- (3) 标准规定复检时；
- (4) 技术负责人认为有必要复检时。

9.进行复检后，应以复检数据为准。

10.当客户（受检单位）对检测结果提出异议时，按《客户申诉和投诉处理程序》进行。

11.对于国家、省、市及各县市区相关业务主管部门、监督管理部门下达的检测任务，相关检测室在规定时间内完成检测工作、出具检测报告，并由客服专员写出本次检测任务的分析报告并将分析报告报送相关单位。

四、现场检测

因样品无法运输等条件的限制，检测人员经过总经理批准后可自带检测仪器设备到现场进行检测。并执行《现场检测工作程序》。

五、检测工作的质量控制和监督

- 1.质量部应对检测计划的执行和检测工作运行情况进行质量控制和监督检
查，及时将检查情况反馈至总经理。
- 2.对检查中发现的问题，应提出纠正措施，限期改正。
- 3.质量控制按《质量保证控制程序进行》，监督按《质量监督管理程序》进
行。

六、检测工作的公正性声明

无论何种性质的检测工作，检测人员必须确保不受任何外来因素的干扰和影响并严格按质量手册和程序文件的要求进行，任何人包括上级部门和领导不得干预检测工作，不得以行政手段影响判定检测结果。



2.2 样品制备及管理制度

由专人负责样品的接收、制备、留存、处理等过程。实验室建立唯一性标示系统防止样品在实验室流转过过程的混淆和丢失。实验室配有专门的设施和条件，确保样品在储存、流转、制备和检测中不会变质、损坏，影响到检测结果的可靠性。

一、样品制备

样品制备人员按照《样品交接制备控制程序》及相应的作业指导书进行样品制备，并填写样品制备记录，制备好的样品加贴样品标签（对应检测室），然后跟随检测任务单分发至各检测室。

微生物样品和特殊检查项目样品如感官、馅料含量等由检测人员自行制备。如果需要将样品分开用于检测不同的特性，此时二次抽样样品应代表原始样品，样品标识始终保留，选择适当的设备用于二级抽样、包装等，确保不对样品造成污染以避免影响检测结果，具体按照作业指导书要求操作。不确定制备方法的样品，由技术负责人和检测室主管确认制备方法。微生物样品的制备具体操作按照《微生物样品制备处理作业指导书》执行。

1.样品前处理

样品制备前需破除检样封条及样品包装，去除泥土及明显腐烂、萎蔫部分（蔬菜水果）。

2.选取特定部位

制备过程中，需根据标准要求选取特定部位进行制备（标准依据：农产品 GB/T 2763 附录 A，水产品 GB/T 30891 附录 B 等）。

3.样品缩分

对于样品量较大的样品，需进行缩分处理，以保证样品制备均一，并具有

代表性。（农产品样品缩分参照 NY/T 789-2004、NY/T 762-2004 、NY/T 2103-2011 执行，其他类别样品可使用四分法直接缩分处理）

4.样品粉碎

使用粉碎机，将样品粉碎至特定细度的均一匀浆或粉末状，根据样品类别可选用不同类别的特定粉碎机，如食品加工机（肉类、面制品等），破壁机（蔬菜、酱腌菜等），植物粉碎机（粉丝、粉条等较干样品）

5.样品分装

样品制备后，需分别装入样品袋/瓶，分装过程中需注意，取样均匀，对于制备后有分层现象的样品，需搅匀后方能分装。

6.注意事项

样品制备时，制样人员必须严格按照仪器操作规程，注意人身安全，严禁出现违规操作。

制样人员严禁携带或涂抹化妆品、药物等污染源进入制样室，同时制样过程中，在制备样品时，每制完一个样品都需更换手套，清洗仪器，封严样品袋，严防制样过程中交叉污染。

具体畜产品制备按照【GJQD-SOP-015 畜产品样品管理作业指导书】；农产品制备按照【GJQD-SOP-016 农业厅样品管理作业指导书】；水产品制备按照【GJQD-SOP-017 水产品管理作业指导书】。

二、样品的流转

样品在流转过程中，要做好污染防控措施，避免样品被污染。各检测室领样人员与样品管理室交接样品时，或检测人员与领样人员交接时，应检查样品状况，避免发生撒漏、污染、变质等情况。

样品在流转过程中如遇污染、损坏或丢失等情况，应立即上报质量负责人

和实验室主任，进行原因调查并处理。必要时立刻通知业务经理，由业务经理与任务下达部门进一步沟通，经任务下达部门同意后将该样品作废或重新补抽样品。

运输和储存应在一定的条件下（如合适的冷藏或冰冻），以保持样品的完整。监测条件并保存记录。如果条件合适，应有从取样到送达检测实验室的运输和储存的详细责任档案。样品的检测要尽可能在取样之后及时进行，并且要符合相关标准。

三、样品的保存

1.样品实行双人双锁保管，严禁样品被随意调换、拆封。

2.若需要低温保存，冷冻冷藏设备设施应保证足够的容量和储存空间，确保样品完整性和不会改变其性状并符合储存要求。

3.样品室存放的待测（或待分析）的样品，应根据样品实际情况尽快完成检测，避免长时间存储，影响检测结果。检测完成后，阳性样品返还至样品室，由样品管理员统一管理，其他样品由检测室自行废弃处理。

4.样品留存过程中严格按照样品性质分类存放，特别是易变质（冷藏、冷冻）、易燃易爆的（远离火源），注意保护好样品标签，防止样品信息模糊不清；注意留样袋的密封性，防止样品变质。

5.企业客户委托检测一般不留存备样，客户有要求需要留存备样的，应根据检测标准或外包装标识以及样品性质等因素确定保存条件（常温，冷藏或冷冻），其留存期限一般为自检验结论作出之日起 30 天（如无特殊要求），如客户提出保存要求则按照客户要求执行。

6.政府备份样品（备样和留样）期限，检验结论合格的样品，自检验结论作出之日起保存 3 个月（剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束）；

检验结论不合格的样品，自检验结论作出之日起保存 6 个月（剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束），政府客户有特殊要求的按照客户要求期限保存。

7.副样的保存期限，合格的样品一般保存至报告出具后 1 个月，不合格的副样（复检后剩余样品返回样品室）保存时间同备份样品。

8.微生物样品的保存，因微生物样品在制样时无法确保原始状态和避免外源的污染，因此若无特殊要求，样品不予保留。

具体存储要求按照【GJQD-SOP-011 样品储存作业指导书】。

四、样品的处置

若政府委托部门下发文件中明确规定备份样品保存时间的，保存期满后，样品管理员按照要求进行处理，同时告知业务经理，由业务经理转达委托部门。

若政府委托部门下发任务时没有在文件中具体要求样品保存时间的，保存期满后，由样品管理员提出书面处理申请，由业务经理转发政府部门相关领导，待收到书面或电话批准后，由样品管理员统一处理。

样品管理员根据情况，遵守随物品提供的处理说明进行样品处置。阳性样品采取无害化处理，参照《无害化处置作业指导书》规定操作，合格样品采取废弃处理，并填写《样品处理记录表》。

副样保存期满后，由样品管理员根据对应正样的检验结论来确定处理措施，合格的直接进行废弃处理，不合格的同备份样品一起进行无害化处理。

微生物样品由检测室主管负责处理，致病菌检测项目的结果报告发出后，方能处理剩余的微生物样品，并满足实验室对样品保存的规定要求。合格的样品直接废弃处理，检出致病菌的样品以及疑似病原微生物污染的样品应经过无害化处理。

2.3 食品安全检测制度

为了确保抽样、检测工作的安全、有序的进行，保障实验室安全和我公司人员安全，保护环境，我公司建立了专门的《安全管理程序》、《生物安全管理程序》、《环境保护程序》、《三废处理作业指导书》、《微生物实验室危险因子清单及生物安全事故应急预案》等，并定期对我公司人员进行宣贯培训，以确保其采取措施保障正常检测的安全开展。

一、人员安全操作

我公司实验室人员严格按照检验操作规程和仪器设备操作规程进行操作，熟悉检测原理和注意事项，做好相应的安全防护措施。检测人员进行检测必须穿工作服、工作鞋，戴乳胶手套，均质时裸眼戴防护眼镜。禁止卷起工作服袖子露出胳膊。

我公司实验室全体人员均能掌握安全器材和设施的使用和维护，发现问题及时报告。我公司定期举办防火等安全培训，确保每个人都能了解防火常识并熟悉实验室的逃生路线。

二、实验室化学品安全管理

实验人员熟知化学品的性能及危害，化学试剂和药品领用时必须查看标签是否齐全，密封是否完好，建立出、入库领用登记，供应品需验收合格后才可投入使用。仓储保管剧毒品、易爆品应严格执行“五双”制度（双人管、双人发、双人运、双把锁、双人用）。

搬运或入库时，轻拿轻放，严防振动、撞击、摩擦、重压和倾倒，对遗留在地上的化学危险品及时清除，并妥善处理。

领用后根据物质性质，分柜按条件贮存。化学试剂建立了专柜存放，并遵循小瓶在上，大瓶在下；固体在上，液体在下；无腐蚀品在上，腐蚀品在下的

摆放原则。闪点 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 的易燃、易爆试剂，妥善保存于试剂柜内，并防止日晒，远离火源、热源，不与强氧化剂接触。易制毒、剧毒化学品的使用情况必须每天登记。

三、设施的安全管理

1.通风装置:进行检测时必须开启通风装置。通风装置每天下班之前必须关闭并且恢复原位。

2.气瓶:气瓶不可靠近热源，禁止敲击和碰撞，用毕随时关闭。气瓶都有固定装置保证其不发生倾倒。

3.设备:不使用的电器及时关闭。下班之前关闭通风橱、超声波、烘箱、均质器、真空多歧管、抽滤装置、旋转蒸发仪等设施的电源。电器和线路经常检修，防止绝缘不良而短路或超负荷而引起火灾。

四、三废的处理

检测中产生的有毒有害废物和废液均应按《废弃物处理规程》进行处理，盛装废液的废液桶每天下班之前必须盖紧盖子。检测中存在有害气体产生的操作应在通风橱中进行。

用专门的耐扎容器收集有生物危险性的废物，并进行高压灭菌后废弃。

对于检出阳性的样品和使用标准菌株进行试验的培养基均需高压灭菌处理，并对灭菌效果进行验证，确认安全后再进行集中处理。

五、防火安全

实验室内严禁吸烟。需要加热或使用火源的操作要在特殊固定区域操作，此区域内不放置任何易燃品，且操作中作业人员不离开现场，做到人走火灭。实验室、标准品室、资材库、试剂库、样品室等配备相应的消防设施，工作人员具有消防常识。

一旦发生火灾，应立即移开可燃物，切断电源，停止通风，对小面积火灾，立即用湿布、消防砂等覆盖燃烧物，隔绝空气使火熄灭，或使用灭火器进行抢救。火灾发生应立即报警。

六、意外情况的处理

实验室配置药箱，内放常用医药用品：消毒剂：75%酒精，0.1%碘酒；烫伤药；创伤药：云南白药；治疗用品：药棉、纱布、护创胶、绷带、镊子等。实验室将严格按照《安全管理程序》对意外情况进行正确、及时的处理。

2.4 内部质量控制制度

质量控制是指为达到质量要求所采取的技术活动，目的在于监视过程并排除导致不合格、不满意的原因以取得准确可靠的数据和结果，使实验室有针对性地采取纠正措施或预防措施，避免或减少不符合工作的发生。

日常检测过程中主要选择的内部质量控制方式为：空白样质量控制、加标回收质量控制、标准物质质量控制（使用有证标准物质或质控样进行）、重复性检测质量控制（包括人员比对、仪器比对、方法比对等）、绘制质控图等。

具体内部质量控制措施详见【内部质量控制措施】。



2.5 检验记录控制制度

一、记录的编制、审核和批准

记录的编制、审核和批准按照《文件控制程序》要求执行。

二、记录管理的范围和内容

质量记录：质量记录是指公司管理体系活动中所产生的记录，包括：

(1) 内部审核和管理评审记录；(2) 纠正/预防措施记录；(3) 人员培训和考核记录；(4) 质量监督记录；(5) 申/投诉处理记录；(6) 质量管理体系文件控制记录；(7) 服务和供应品的采购记录；(8) 服务和供应品的符合性检查记录；(9) 合同评审记录；(10) 工作计划；(11) 个人技术档案；(12) 其他质量管理活动记录。

技术记录：技术记录是进行检测所得数据和信息的累积，表明检测是否达到了规定的质量或规定的过程参数。包括：(1) 检测记录及审核记录（包括原始观察结果、导出数据，原始记录及相应人员签字和日期等）。(2) 实验室间比对或能力验证记录。(3) 标准物质使用记录及标准溶液的配制记录。(4) 检测方法确认记录，特别是新项目、新方法等涉及检测能力扩展时的记录。(5) 特殊实验与管控区域（如无菌室、留样室等）人员及其活动的控制记录和环境条件监测记录。(6) 期间核查记录。(7) 检测报告存档记录（包括检测任务单或委托协议书等）。(8) 其他检测活动中产生的技术记录。如仪器设备使用记录、环境设施记录、样品制备及管理记录、报告发放记录、计量设备检定确认记录、分包记录、试剂耗材验收记录等。

三、记录的填写及核查

1. 记录必须在工作的当时予以记录，不允许事后补记或转抄。

2. 记录的填写必须字迹清晰，填写真实，用语准确，内容全面，确保在尽可

能接近原条件的情况下能够复现。

3.不产生记录的记录栏不能为空，必须划“/”标识，或标明“以下空白”。

4.数据性原始记录应有检验人员和检测人，复核人（功能区主管或另一位检测人员），审核人（技术负责人或功能区主管）的签名或盖章。这包括：原始检测记录、计算和导出数据及记录等技术记录。

5.复核人员应对记录的填写、输入、计算等过程进行全面审核。

四、记录的更改

1.检验记录的更改应遵循“谁出错，谁更正”的原则，由记录者本人实施，不得由他人代替。该条款强调的记录更改不适用于检验已结束和报告已发放的存档记录。

2.检验信息应在检验发生的当时进行记录，因此错误信息的更改也必须在发生的当时进行。

3.当误记信息不影响检测结果和结论、或不致引起不同理解和发生歧义的信息，如某些样品信息、检验过程步骤、计算过程的中间数值等，适用于直接在记录上更正时，应采取直接划改的方式进行。用单删除线划改，在更改数据附近的空白处记录正确的数据，并签字，注明修改时间。例如 1.35 要改为 1.36，则正确修改方式为 ~~1.35~~-1.36 金判 2017.06.12。

4.在某些情况下，当误记信息或数据是对检验结果和判定结论有直接影响的第一手数据时，尤其是当正、误信息存在本质区别（如还不属同类的样品名称、不同的检验依据、对应不同要求的样品等级和规格型号、不相一致的结果结论等）、或可能导致不同（或相反）结果和不同的理解时，误记信息不得以划改方式更正，检验人员应对检验记录进行重新整理，检验原始记录的重新整理必须遵循“当时进行”的原则。

5.我公司本着严格要求和持续改进的态度和精神,对同一份记录中允许出现的错误信息更改次数做出限制规定,划改不得超过3次,否则应对检验记录重新进行整理。**强调:检验原始记录的重新整理必须遵循“当时进行”的原则。**

6.保存在计算机内的文件,应进行加密,由原编制人(录入人)先选择工具栏中的审阅格式,然后选择修订,即可跟踪对文件所作修改的全部详细记录。

五、记录的识别

记录的唯一性标识按照《唯一性标识管理程序》规定执行。

六、记录的收集

1.各类记录的收集由档案管理员专人负责,各部门按要求如期交档案室验收、立卷、归档。各部门应把技术记录的形成、积累、整理、归档纳入正常管理并由其负责人定期进行检查。

2.所有质量记录和随检测报告产生的技术记录在产生后立即交与档案管理员进行存档,其他技术记录如仪器设备使用记录、环境监控记录等每一个季度由档案管理员进行收集,存放于档案室。标准物质领用、配制、使用等记录每年年底归档。必要时,如因记录积攒过多,可以根据实际情况提前归档。

七、记录的索引

- 1.现场使用的记录存放于文件夹中,文件夹外面打印记录名称。
- 2.档案室中的记录存放于档案柜或资料架上,档案盒应粘贴存放档案目录。

八、记录的存档

1.质量记录和原始观测记录、计算和导出数据记录及检测报告复印件或副本等技术记录由档案管理员统一存放于档案室。技术数据应储存于防止损坏、防止变质、防止丢失的环境中。

- 2.记录未经总经理同意,不得向外单位人员出示或复印。

3.档案室钥匙由档案管理员保管。

九、记录的维护

每季度检查资料室是否渗水、记录是否受潮或风化破损。

十、记录的保存期限及清理

1.检测标准、方法、细则、法规文件等永久保存现行有效版本。

2.人员培训、考核记录及业绩档案保存至该人员离开公司六年为止。

3.仪器设备档案保存至仪器设备报废或转出。

4.所有记录的保存期限至少为六年。

5.记录清查整理每年一次，超过保存期限的档案，经质量负责人批准由档案管理员负责清理。

6.到期记录如果需要保存，由记录使用人员提出申请，相关部门负责人审核，质量负责人批准后，档案管理员将其单独存放。

十一、电子存储记录按照《电子数据控制程序》执行。



2.6 报告管理及结果报送制度

报告格式按照 CNAS-CL01:2018、RB/T214-2017、《农产品质量安全检测机构考核评审细则》及相关客户要求编制，形成统一模板，经质量负责人审批后受控、使用。

一、报告通用要求

报告应至少包含以下信息：标题；标注资质标志，加盖检验检测专用章、正（副）本章，食品检验检测报告加盖公司公章，农产品报告加盖 CATL 章；需要时加盖 CNAS 章；公司的名称、地址、邮编和联系电话；报告编号：检测报告的唯一性编号，以及每页和总页数的标识，以确保能够识别该页是属于检验检测报告的一部分，以及标明检验检测报告结束的清晰标识；客户的名称和联系信息；检测依据的方法或标准；检验检测样品的描述、状态和标识；样品的检验检测日期。对检验检测结果的有效性和应用有重大影响时，注明样品的接收日期或抽样日期；对检测结果的有效性或应用有影响时，提供检验检测机构或其他机构所用的抽样计划和程序或抽样方法的说明；检验检测报告的批准人或签发人的姓名、签字或等效标识及报告签发日期；检验检测结果的测量单位；相关声明：如当公司不负责抽样时（样品由客户提供），应在报告中声明结果仅适用于客户提供的样品；未经本机构批准，不得复制（全文复制除外）本报告等相关免责声明。检验检测结果来自外部提供者时，应清晰标注，即报告结果包含分包项目时，应在报告中清晰标明分包项目，在分包项目后标注*，并在报告结尾处注明*的含义及分包的另一检验检测机构的名称和资质认定许可编号。

二、报告特定要求

当解释检测结果需要时，报告还应包含以下信息：对检验检测方法的偏离、

增加或删减，以及特定检验检测条件的信息，如环境条件；相关时，与要求或规范的符合性声明；适用时，当测量不确定度与检测结果的有效性或应用相关时、客户有要求时、测量不确定度的影响与规范限的符合性时，带有与测量相同单位的测量不确定度或被测量相对形式的不确定度（如百分比）；适当时，给出意见和解释；特定方法、法定管理机构或客户要求的其他信息。

报告抽样认定要求：当解释结果需要时还应包含抽样信息，例抽样日期、抽取的样品唯一性标识、抽样位置（包括图示、草图或照片）、抽样计划和抽样方法、抽样过程中影响结果解释的环境条件详细信息、评定后续检测或校准测量不确定度所需的信息。

对于未进行认可的检测项目在出具检测结果时须在“备注”栏内列出哪些项目为非认可项目；当客户建议的方法不适合或已过期时，应立即通知客户。如果客户坚持使用不适合或已过期的方法时，检验检测机构应在委托合同和结果报告中予以说明，在结果报告中明确该方法获得资质认定的情况；公司为科研、教学、内部质量控制等出具不具有对社会证明作用的数据、结果时，方可出具不加盖 CMA 标识的证书，并在报告中注明不具有社会证明作用信息或声明；当检出结果低于检出限或定量限时，在报告中提供检出限或定量限的数值；如果报告的结果是用数字表示的数值，应按照规定进行表述，当方法没有相关规定时，依照有效数值修约的规定表述；当解释检测结果需要或客户有要求时，或检测方法要求时，经技术负责人审核后，应报告质量控制结果。

三、意见和解释

当需要对检测报告结果有必要表述意见和解释时，可在检测报告的结论栏或备注栏中做出解释，其内容主要包括：关于结果符合（或不符合）要求的声明意见；是否满足合同要求；如何使用结果的建议；用于改进的指导性意见，

如根据检测结果对被检样品设计、生产工艺、材料或结构等的改进建议；被检测结果或其分布范围的原因分析；根据检测结果对被测样品特性的分析。

除上述外，必要时可增加其它内容。当不须书面表达而是通过与客户直接对话来传达“意见和解释”时，这些对话需要有文字记录。检测报告中的结果应充分支持所作出的意见和解释。如果“意见和解释”的项目是由分包方承担的，则分包方应符合《分包方评定控制程序》，且“意见和解释”应由分包方提供。

四、结果判定及报告结论用语

依据标准进行的委托抽样类检验报告结论用语：

监督抽检类报告：

(1) 当检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求时，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合 XXXX（判定依据）要求”。

(2) 当检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求时，检验结论为：“经抽样检验，XX 项目不符合 XXXX（判定依据）要求，检验结论为不合格”。

(3) 当检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“XX 项目不符合 XXXX（食品安全标准）要求、XXXX（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

风险监测或例行监测类报告：

(1) 当不需要或无法判定时，检验结论用语为：“仅提供检测数据，不进行判定”。

(2) 当委托方要求，需要判定时，结论用语同监督抽检类要求。

(3) 当部分项目没有判定依据时，结论用语同监督抽检类要求。

需要录入国家食品安全抽检监测信息系统的国家食品安全抽检报告和省级抽检报告：

结论用语由国家食品安全抽检监测信息系统自动导出，按照系统模版执行。

仲裁检验报告：

由我公司抽样检验时，检验结论为“该批产品经抽样检验，符合（或不符合）XXXX（合同、协议或生产该产品时所执行的有效产品标准）规定”。

由委托方送检时，检验结论为“该送检产品经检验，符合（或不符合）XXXX（合同、协议或生产该产品时所执行的有效产品标准）规定”。

五、报告编号

报告编号同样品编号即 GJQD+四位年代号+两位月号+四位流水号，如 GJQD2016120001，代表国检（青岛）检测技术有限公司 2016 年 12 月第一份报告。

特殊情况：当所抽取的样品既做风险监测又做监督抽检时，风险监测报告编号在监督抽检报告编号的基础上加 F，例如监督抽检报告编号为 GJQD2018110001，则风险监测报告编号为 GJQD2018110001F。

六、检验检测报告盖章

资质章、检验检测专用章、公章，须经最高管理者授权后，由被授权人加盖。

在检测报告的结论用语处加盖检验检测专用章，并在检验检测报告所有页面加盖骑缝检验检测专用章，食品报告封面加盖公章，在报告的右上角加盖正/副本章，并在《报告印章使用及报告传递记录表》中登记。

本实验室按有关规定使用 CMA、CNAS、CATL 等专用章，对于未进行认可的检测项目在出具检测结果时须在“备注”栏内列出哪些项目为非认可项目。

在使用资质标识（包括印章和电子图形）时，应保证资质标识的完整，可按比例放大或缩小，不允许扭曲、压缩或拉伸使用，且只能水平使用，不允许

旋转或使用类似的字体替代标识中的字体，应保证认可标识的颜色与认可机构的徽标颜色一致并清晰可辨。标识的背景色彩不应影响标识的清晰度，且字体应清晰可辨。CNAS 认可标识应保持与 ILAC-MRA 标识的比例相近，高度在 ILAC-MRA 标识的 $\pm 5\%$ 以内，且保证标识直径大于 20mm。

资质标识在报告中使用，可以采用印刷、图文、印章等使用方式。若客户要求检验检测报告中加盖 CNAS 认可章，必须由经过印章使用授权的人员加盖。资质章加盖位置为报告封皮左上方，从左到右依次为 CMA 标识、ILAC-MRA/CNAS 联合标识、CATL 标识，如果仅需加盖一种印章时，则在左边加盖，并在《报告印章使用及报告传递记录表》登记使用信息。

带资质标识的检验检测报告应由授权签字人在其授权范围内签发。报告结果全部不在资质范围内或全部由分包方完成，不允许在报告上使用资质标识；报告结果包含部分非认可项目时，应清晰标明此项目不在认可范围内。

七、检验检测报告的审核、批准

检测室主检人员，根据检测标准和检测原始记录，按统一格式、技术术语、法定计量单位认真提交相应资料。做到字迹清晰、内容完整、数据真实。

报告编制人应对报告质量负责，在完成编写后，连同原始记录和有关材料一并交报告审核人审核。

报告审核人员对检测报告编写的规范性、检测依据是否恰当，所附原始记录、图标、数据、曲线等是否相符及结论是否正确进行审核，对报告的规范性、准确性负责。审核通过后送授权签字人批准。

在审核中发现的错误，应由原编制人修改或重新打印，再履行审批手续。

检验检测报告由具有相应授权范围的授权签字人签发，授权签字人禁止超范围签发报告。报告经签字批准后发出。

所有检测报告由报告组对审批手续和技术资料进行核对，齐全后加盖印章发出。

授权签字人对所发放报告资质进行严格审核，杜绝超范围签发报告。一经发现立刻上报最高管理者，并与客户沟通，作废报告，重新进行合同评审。若报告已发出，由销售经理立即联系客户撤回报告并声明作废，向客户表示歉意，情节严重，给予客户相应赔偿，同时由质量部组织进行调查，对责任人进行处罚或辞退。

八、检验检测报告发送及存档

报告编制人把检验检测报告正本交于市场部相应的业务经理或客服专员，并在《报告印章使用及报告传递记录表》上登记；市场部负责把报告发送给客户。检验检测报告如需邮寄，则由客服专员寄送并填写《报告寄送信息登记表》，并保留快递底单等记录。

用电话、传真或其他电子、电磁方式传送检测结果时，应先确认客户身份，确保数据的完整性和保密性。

档案管理员将报告副本、委托检测协议书（抽样单）、检测任务单、检测原始数据整理成册，按报告编号顺序归档保存，报告和原始记录的保存期限不少于 6 年。

九、检验检测报告的更改和补充

报告发出后，如果有修改，由修改人提出申请，填写《检验检测报告修改申请表》说明修改原因及修改内容，经原报告批准人批准后交予报告室，报告室按照申请单上要求进行更改，同时要求修改人收回原报告交予报告室，并加盖“作废”章，归档。

报告修改应满足 CNAS-CL01 和 CMA 及其他法律法规的所有要求。更改后

的报告给予新的唯一性标识，第一次更改时，在原编号后加 G1；第二次更改时，在原编号后加 G2；以此类推。如原报告编号为 GJQD2016120001，第一次更改后编号为 GJQD2016120001G1；如第二次更改，编号为 GJQD2016120001G2。

更正后的检测报告控制与正式检测报告相同。若修改报告后原报告作废，需向客户发出书面说明，说明本报告替代×××检测报告，×××检测报告作废。

报告发出后，如果发出的报告做了实质性修改或补充，应另发一份题为《对编号***检验报告的补充（或更正）》的声明。

更正、补充检测报告同原检测报告一起归档。

十、报告发送

报告组根据任务红头文件规定出具相应份数的正本报告，并交付本次任务项目负责人或客服专员，在《报告印章使用及报告传递记录表》上登记领取。检验检测报告如需邮寄，则由客服专员负责并填写《报告寄送信息登记表》，将检验检测报告送达记录以及快递底单（截图）等留存。报告副本连同原始记录等一起交付档案室存档。

电话、传真或其他电子、电磁方式传送检测结果时，应先确认客户身份，确保数据的完整性和保密性。

十一、分析结果报送

检测任务中，发现严重食品安全问题或高风险项目，我公司将在 24 小时内将检测结果及报告寄送至政府委托部门。

检测任务结束后，检测报告出具后 5 日内，由客服专员将检测结果汇总表统计完毕（表格内容根据委托方要求），按照任务文件要求发送至指定邮箱及人员，并及时跟进了解对方的反馈。

技术支持结合抽样反馈的问题、以及本次任务检测结果情况进行研判和分

析，对当前的食品安全监管提出合理化建议，形成相关分析报告，一并寄送政府委托部门。

十二、结果报送保密性

为确保结果报送程序的规范性及保密性，我公司制定了严格的检测报告及数据上报管理流程，从而有效控制结果报送过程中可能会产生的风险。

其中报告编制人员、对应政府部门负责信息汇总的客服人员等能够直接接触到报告的人员，均根据公司要求签订了保密协议，确保结果的保密性。

结果报送时由联络组负责人直接与政府委托部门联系汇报，防止检测结果及报告信息被第三方知悉。

(3) 结果专报制度

为配合任务委托方进行食品安全监管、建设食品安全城市、及时掌握抽检结果和重要食品安全情况，国检（青岛）检测技术有限公司建立结果专报机制，将每次项目任务的抽检结果严格按照任务委托方的要求以《样品信息登记表》、《检测报告》、《检验结果汇总表》、《不合格样品登记表》，《结果分析报告》等形式提交。

一、《样品信息登记表》的提交

项目部采样组人员采样完毕后，立即将样品运输至公司与接样组进行样品交接，并于采样完成后 2 日内完成《样品信息登记表》，提交至任务委托方，以便其第一时间了解本次项目任务抽检的样品信息。

二、《检测报告》的提交

(1) 检测报告完成后，应按要求将检验报告报送至任务委托方。

(2) 应急事件的检测报告，无论检测样品合格与否，安排专门车辆在报告签发盖章后 2 小时内送达任务委托方。

(3) 若任务委托方对检测报告格式和报告内容有要求时，公司将严格按照采购方要求的检测报告格式及提交日期，完成报告的编制、审核、签发和提交。

(4) 当检验工作需要分两段进行，而委托方要求先行取得第一阶段的检验结果时，可先将第一阶段的检验结果形成正式检验报告，交付客户。待第二阶段的检验完成后，再出一份正式检验报告，作为对第一份检验报告的补充。两份报告均应在其备注栏中加以说明。

(5) 为保证检验报告的顺利送达，报告将指定专人送达。

三、《检验结果汇总表》和《不合格样品登记表》的提交

(1) 公司在检测结论作出后 2 日内完成《检验结果汇总表》、《不合格样品登记表》，报任务委托方。

(2) 应急事件的《检验结果汇总表》、《不合格样品登记表》应在检测结论作出后 1 日内完成，并报任务委托方，使其第一时间了解应急事件的检测结果，以便根据检测结果制度相应的应对措施。

(3) 《检验结果汇总表》、《不合格样品登记表》必要时以电子数据形式的传送。

四、《结果分析报告》的提交

(1) 检测结论作出后 3 日内结合实际工作和检验情况运用科学的统计分析方法做出《结果分析报告》，报任务委托方。

(2) 应急事件的《结果分析报告》应在检测结论作出后 2 日内完成，并报任务委托方，使其第一时间了解应急事件的检测结果，以便根据检测结果制度相应的应对措施。

(3) 《结果分析报告》要做到以下几点

分析报告基于紧密严谨的数据分析和客观依据，不得有猜测性的结论等主观判断；

分析报告具有可读性，用词准确，语法通顺，报告结构清晰明了，尽量避免使用晦涩难懂的词句；

分析报告尽量图表化，有助于客户更形象直观地理解问题和结论；

分析报告有解决方案和建议方案，分析报告的编制人员应为具有丰富专业知识和从业经验的人员，做出的解决方案和建议方案应有理有据；

不能回避不合格结论，要公正的态度，站在第三方的立场上发现问题、分析原因、提出意见。

五、其它情况的提交

检验过程中发现被抽检样品存在严重安全问题、较高风险问题、有可能造成食品安全事故的问题，应在 24 小时内将问题和有关情况报至给任务委托方。

六、提交过程要求

- ①以上过程中涉及到客户机密信息的，应严格遵守公司的《保密工作程序》。
- ②各个环节和过程要严格按照服务响应时间的要求进行。
- ③各环节和过程的负责人不得延误相关信息的提交。
- ④因个人主观原泄露客户机密信息、延误信息提交的，公司将追究其责任，造成食品安全事故的将视情节严重按照相关法律法规要求追究其刑事责任。

(4) 客户回访机制

国检（青岛）检测技术有限公司建立《客户回访机制》，抽检任务结束后，根据公司要求由业务负责人及时与客户沟通，采取登门拜访、电话沟通、邮件沟通等方式对本次任务的执行情况进行总结及沟通交流。积极采取反馈意见，不断完善自身工作。

一、制订回访名单

销售人员根据《客户档案》制订《客户回访名单》，包括参加回访的人员、回访方式、回访时间、回访问题与内容等，并制定回访提纲。

回访的目的要明确，回访有三大目的：

(1) 客户对公司整体情况的了解，通过回访确定客户对公司整体形象、业务人员各类意见和建议；

(2) 回访的第二目的是为了建立客户档案，延伸对客户的服务，增强公司在客户思维中的记忆与提高公司在客户思维中的认知度、美誉度；

(3) 回访的第三个目的是找出公司销售过程中存在的不足之处，提高公司业绩。

二、回访时间

回访时间要充分考虑客户的时间安排，以不打扰客户为基本准则，在回访前必须提出回访要求，通知要回访的客户。

三、准备回访资料

(1) 销售人员根据《客户档案》准备客户回访的相关资料，包括客户基本情况（姓名、联系方式、检测需求等）、客户服务的相关记录等。

(2) 确定回访主体内容。回访的内容，必须要注意维护公司形象。严禁与客户发生争执。

四、实施回访

(1) 回访的方法：优先采用电话通讯方式回访。对于重要客户和特殊客户、单独走访。走访前必须通过电话形式提前通知客户，配合客户的时间安排。

(2) 回访行为要求：

在回访中，要认真处理客户的投诉、不满、疑惑等，应诚实、可信，并且对公司负责，对客户负责。

(3) 回访信息记录

回访人员要热情、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》。回访工作人员必须要日清日结，对所回访的客户基本信息、要求以及服务评价都要有书面记录，对于回访客户所提出的问题、建议都要有原始记录。

五、整理回访记录和处理

(1) 销售人员编制回访报告

①按时根据《客户回访记录表》记录的回访过程和结果，对客户回访过程和回访结果进行汇总和评价形成《客户回访报告》。

②回访结束后，回访人员应将一周回访的相关资料提交部门主管审核。

(2) 部门主管审阅

主管领导对下属人员提交的《客户回访记录表》、《客户回访报告》进行审查，并提出指导意见。及时对回访结果提供处理意见，并将《客户回访记录表》、《客户回访报告》交总经理审阅。如发现问题，及时与总经理。

六、资料保存和使用

(1) 销售人员对《客户回访计划》、《客户回访记录表》、《客户回访报告》进行汇总，按照客户分类后建立客户档案，以备参考。

(2) 销售部门根据《客户回访记录表》、《客户回访报告》改进服务方式，并根据回访的相关资料制定市场营销策划。

(3) 若在回访过程中，客户提出的意见、要求等涉及到公司质量管理体系或技术能力等方面，应及时将这些问题反馈至质量负责人和技术负责人处。

(5) 档案管理机制

我公司建立了完善的《档案管理程序》，并配有专门的档案室，根据公司程序文件要求，结合政府委托部门相关要求，当该项目结束后，由项目负责人安排技术负责人和客服主管分别对该项目各环节工作过程中形成的记录及文件资料等归档保存，为质量体系有效运行和检测工作符合要求提供证据，并为后期工作改进提供依据。

一、档案保管

为更好的完成工作任务，做到档案规范、完整，由项目负责人指定各环节工作中专门的档案管理员，负责对本环节工作过程形成的记录进行整理和保存，等项目结束后，各环节档案管理员将档案资料经相关负责人确认后统一交予公司质量部档案管理员，分期分类编目存放，入档封存。

二、纸质记录归档

检测报告副本及一整套溯源原始记录、数据汇报任务通知书，抽检方案、分析报告、快递寄送记录（含底单）等；政府委托部门下达的各类工作要求、检测合同及其报价的文书等。

三、电子记录归档

完成检测任务后，形成的电子记录、谱图及其他纸质档案的扫描件等材料分类刻盘，然后移交至档案室，由档案管理员赋予档案管理编号，并归档保存。

四、档案保存期限

档案保存期至少 6 年。在档案销毁前 2 个月，我公司会书面致函档案涉及到的政府委托方，得到正式回复后方依法予以处理。若有特殊需求要继续保存的，我公司将继续无偿保存至要求期限。

许昌市公共资源交易平台投标专用
BC507D15AC1344F882D8BD4CBDC03BE8

