

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
第五标段	2023 年建安区食品安全抽检项目	大写：贰拾壹万壹仟零陆拾玖元整 小写：211069.00	2023年12月31日前完成	我公司为小型企业，完全响应招标文件要求
...				

投标人名称：河南国益检测技术有限公司（公章）

投标人法定代表人（或授权代表）签字：陈现伟

日期：2023年9月5日

- 注：1、合同履行期限指完成项目的最终时间（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。

陈现伟

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: 第五标段
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	河南国德标检测技术有限公司	81.70	84.50	84.30	83.00	85.50	419.00	83.80	60.00	23.80	9.68	93.48	1
2	中检集团中原农食产品检测(河南)有限公司	81.70	80.50	82.70	83.00	83.50	411.40	82.28	60.00	22.28	9.61	91.89	2
3	河南海瑞正检测技术有限公司	81.70	80.50	82.80	83.00	84.50	412.50	82.50	60.00	22.50	9.29	91.79	3
4	河南金测检测技术服务有限公司	81.50	80.50	80.10	83.00	83.50	408.60	81.72	60.00	21.72	10.00	91.72	4
5	郑州谱尼测试技术有限公司	81.60	81.00	80.30	83.00	83.50	409.40	81.88	60.00	21.88	9.57	91.45	5
6	河南省诚建检验检测技术股份有限公司	81.70	81.00	82.40	81.00	84.50	410.60	82.12	60.00	22.12	9.25	91.37	6
7	河南中标检测服务有限公司	81.70	80.50	82.80	81.00	83.50	409.50	81.90	60.00	21.90	9.29	91.19	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）企业为河南国德标检测技术有限公司（企业名称），从业人员82人，营业收入为1652.53万元，资产总额为11354.44万元，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）：河南国德标检测技术有限公司

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

(投标人根据招标文件要求自行编制)

许昌市建安区市场监督管理局食品安全抽检项目询价单									
序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	检验项目	单批次 价格 (元)	E包 300 榆 林、蒋 李集	总价
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	342	0	0
		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	836	1	836
		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）	162	0	0
		其他粮食加工品	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	342	1	342
			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	367	1	367
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）	76	0	0
				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	238	0	0
		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）	323	1	323
				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	646	1	646

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）			（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				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	642	1	642
				其他谷物粉类制品	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	646	0	0
				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）	589	1	589
				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）	399	1	399
				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	399	1	399
				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）	323	0	0
				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	447	0	0
				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）	399	1	399

3				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	485	1	485
				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)	485	1	485
				煎炸过程用油(餐饮环节)	高	酸价、极性组分	162	2	324
		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	399	1	399
		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	323	0	0
	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	770	1	770
		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	722	1	722

					(以糖精计)、菌落总数			
	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	646	1	646
	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	561	1	561
	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)	238	1	238
			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	399	1	399
			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	399	1	399
	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	485	1	485

				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	1131	1	1131
				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	323	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 B ₁ 、沙门氏菌	361	0	0
			半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	399	1	399
				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	399	2	798

			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）	808	1	808		
			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	561	1	561		
			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	646	1	646	
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	162	1	162
			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）	428	2	856

				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)	513	1	513
				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)	485	1	485
				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)	380	1	380
				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)	380	1
4	肉制品	预制肉	调理肉	调理肉制品(非速冻)	高	铬(以 Cr 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素	323	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	561	1	561
		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	561	0	0

						生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
			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	1473	4	5892
			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	903	1	903
			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	808	2	1616

						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	912	1	912
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	561	2	1122
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	485	2	970
				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	732	2	1464
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	399	2	798
			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	323	2	646

6	饮料	饮料	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	162	1	162
			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	399	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	646	1	646
				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	238	1	238
			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	608	1	608
				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	722	1	722
				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	561	1	561

			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	1520	2	3040
			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	485	1	485
			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	646	2	1292
			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	323	1	323
			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）、	1045	1	1045

						菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			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	1292	1	1292
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	361	2	722
			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	950	3	2850
			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	879	2	1758

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	774	3	2322
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头 果蔬罐头	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	399	1	399
				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	561	0	0
				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、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	969	1	969
				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	399	0	0

						胺四乙酸二钠、商业无菌			
				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（以苯甲酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	323	1	323
			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	561	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	646	2	1292
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	594	2	1188
				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	561	1	561
		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	551	1	551

12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	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	646	1	646
			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	162	1	162
			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）	238	1	238
			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	561	1	561
			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	884	3	2652
			薯类食品	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	561	1	561
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	76	1	76
				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	485	1	485
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）	76	1	76
				其他类	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	238	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	618	2	1236
			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	162	2	324
			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	646	2	1292
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、毒虫畏、氯酞酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚	1520	1	1520
			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	238	1	238
			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	722	1	722
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	561	1	561

						基氨基磺酸计)、三氯蔗糖			
			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)	399	0	0
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、原麦汁浓度、甲醛	238	1	238
		发酵酒	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	646	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)	323	0	0
		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)	314	0	0
				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)	295	1	295
			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)	323	1	323
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)、	708	1	708

						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			
			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	323	0	0
			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）	238	0	0
				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）	323	0	0
				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	323	0	0
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（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	1283	1	1283

						二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、哒螨灵、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、茚菌酯、啉啉菌酯、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	1292	0	0
			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	485	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	646	0	0
			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	789	0	0
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、商业无菌	561	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	399	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	485	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	238	0	0
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	162	1	162
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	409	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	409	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	361	1	361
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨	314	0	0
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	390	1	390
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	238	0	0
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	399	1	399
				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	485	1	485
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	323	1	323
				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）	238	0	0

			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	399	0	0
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	323	1	323
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量	399	2	798
				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）	238	1	238
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、霉菌	1691	3	5073

			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、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	1292	2	2584
			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	722	1	722
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A1计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	808	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	1045	1	1045

						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			
				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 Al 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	646	4	2584
			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 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	646	1	646
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）	1454	1	1454
			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	162	1	162
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	323	1	323
			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	162	1	162

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、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	2280	1	2280
----	------	------	------	------	----	--	------	---	------

28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素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	1919	1	1919
			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NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌	760	1	760
			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	1606	1	1606

						NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 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	1444	1	1444
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	399	1	399
			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	238	1	238
			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	162	1	162
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)	238	1	238
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 A1 计)	76	1	76
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻	高	铬(以 Cr 计)	76	1	76
		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	323	1	323
		水产及水产品制品(自制)	水产及水产品制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	高	铝的残留量(干样品,以 A1 计)、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群	323	1	323

		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	76	1	76
		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	162	2	324
			饮具	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	162	2	324
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 苄啉、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、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)	1777	4	7108
				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)、甲氧苄啉、 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)	1558	2	3116
				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	969	2	1938

						计)、克伦特罗、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)			
				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)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	884	2	1768
			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)	1530	3	4590
				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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	969	3	2907
				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)	722	3	2166



陈伟

 畜禽肉及副产品	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）	1368	2	2736
	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	399	1	399
	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	485	1	485
	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）	969	1	969
	牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	399	1	399
	羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	399	1	399
	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	561	1	561
	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、	646	3

						氟苯尼考、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)			
			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)	485	2	970
		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)	399	3	1197
		蔬菜类	韭菜	较高		铅(以Pb计)、镉(以 Cd计)、阿维菌素、敌 敌畏、啉虫脒、毒死蜱、 多菌灵、二甲戊灵、氟 虫脲、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	1663	1	1663
		蔬菜类	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	399	4	1596
		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	475	0	0
		芸薹属类 蔬菜	菜薹	较高		镉(以Cd计)、阿维 菌素、啉虫脒、氟虫脲、 甲胺磷、甲拌磷、甲基 异柳磷、克百威、联苯 菊酯、氧乐果	803	3	2409
		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 虫脲、甲氨基阿维菌素 苯甲酸盐、甲拌磷、克 百威、六六六、氯氟氰	988	3	2964

						菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果			
			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	827	2	1654
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚、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、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	1558	2	3116
			茄果类蔬菜	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	722	1	722
			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、甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威	1045	4	4180
			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	323	2	646
			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲胺磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	485	2	970

			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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	884	4	3536
		水生类蔬菜	莲藕	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	428	2	856
		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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、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	1796	4	7184
			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、唑虫酰胺	1026	3	3078
			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菊酯、水胺硫磷、氧乐果	1211	2	2422

			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	618	3	1854	
		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	941	3	2823	
		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	1558	1	1558	
		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、灭多威、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	722	1	722	
		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）、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	969	2	1938

	许昌市公共检验检测技术有限公司 1DA015A97139491D		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）	817	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）	323	0	0	
		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）	1283	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）	936	0	0	
			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）	399	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	817	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	485	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	485	4	1940

				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	884	2	1768
			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）	399	1	399
				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	722	2	1444
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	485	2	970
			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	969	3	2907
				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	399	3	1197
				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	561	2	1122
				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	822	3	2466



许昌市公共检验检测中心 1DA015A957133000
--

4.2 实施方案

(投标人根据招标文件要求自行编制)

4.2.1 明确技术服务工作方法和管理制度

(1) 技术服务工作方法

本着为客户创造服务的公司宗旨，针对本次项目，我公司制定科学、有效、切合实际的检测技术实施方案及管理制度，认真做好所属辖区内的食品安全抽样检验工作，实时了解并且掌握所属辖区内食品安全隐患及其他信息，做到有效预防、积极应对、及时控制食品安全事故。

●成立专门项目组

针对本次项目，我公司集合业务骨干、技术骨干成立针对此次项目的食品抽样检验项目组（以下简称项目组），本项目组由公司技术负责人牵头、项目负责人统筹负责。项目负责人与采购人及时沟通，认真做好统筹协调工作，同时技术负责人全面负责本次项目的管理工作、及技术把控工作，质量负责人负责全部任务的质量把控工作。

接到任务后，项目组将针对本次项目开专题会议，统筹安排工作，承诺在不超过规定的期限内完成本次抽样检验工作。本次项目的服务周期为：2023年12月31日前完成。

针对本次整个食品抽样检验项目，特别是样品采集及运输、样品储存、检验检测、数据上报等关键环节实行分管领导下的专人负责制，各个环节紧密联系，确保项目完成的效率与质量。

项目职位	姓名	联系方式	职责
------	----	------	----

●抽检验测实施细则

◆抽样实施细则



抽样流程

1) **抽样人员培训**: 针对本项目, 我公司配备足够的抽样人员, 并在抽样前对抽样人员进行相关培训, 培训内容包括法律法规、产品知识、抽样文书填写、抽样方式、抽样信息系统使用等, 确保抽样人员能够合法合规抽取样品、准确辨识产品类别、正确填写抽样文书、熟练使用抽检系统平台。

2) **部署**: 项目组在接到项目要求后的 24 小时内, 根据委托的食品抽检品种、检测项目、批次、采样区域和其他要求制订此次项目抽检实施方案。抽检范围覆盖采购单位所属行政区内的所有区域。

抽检实施方案上报采购单位审核确认后, 项目组根据项目方案选择相应的抽样人员, 准备抽样所需要的车辆、设备、材料和表单, 并将任务下达至相关负责人员。

冷链贮存工具: 配足数量及容量的冷藏(冻)箱、冰袋(排)、温湿度计等, 温湿度记录(样品采样入箱时间、温湿度, 运输途中的温湿度, 出箱时间等各项记录)(主要是抽检对温度有特殊要求的冷冻、冷藏食品)。

3) **抽样**: 抽样人员于指定的抽检日前往指定采样区域, 抽检范围覆盖采购单位所属行政区内的所有区域。抽样符合本次项目的要求。抽样工作需严格按照采购单位的相关要求, 具体抽样流程内容如下:

出示证件, 讲明来意, 告知权益: 出示有效证件和《国家食品安全抽样检验告知书》、《国家食品安全抽样检验任务委托书》。告知被抽样单位依法享有的权力和承担的义务。告知被国家食品安全抽样检验告知书后的被抽样单位须知, 向被抽样单位告知抽检监测性质、抽检监测食品范围等相关信息。

查验证照, 核对资质: 要求被抽样单位提供单位营业执照, 以及食品生产许可证、食品经营许可证等相关法定资质证书, 确认被抽样单位合法生产经营, 并且拟抽取的食品属于被抽样单位法定资质允许生产经营的类别。

核对抽样单位营业执照、食品经营许可证等资质, 并进行拍照取证。

若抽样过程在发现被抽样单位存在无证经营、超范围经营等行为的, 应立即停止抽样, 上报组织抽检的市场监督管理局食品抽检科。

依据实施细则, 抽取样品: 抽样人员按照实施细则的规定, 从食品生产者的成品库待销产

陈伟

品中或从食品经营者仓库或者用于经营的食品中随机抽取样品。

抽样中应注意：至少2名抽样人员现场随机抽取，样品不得由被抽检单位自行取样。如果实施细则中抽样数量对重量和独立包装数据均有要求时，必须二者同时满足，抽取的样品量应满足检验和复检需求。

过程记录，留存证据：为保证抽样过程客观、公正，抽样人员可通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品基数，以及其他可能影响抽检结果的因素进行现场信息采集。

现场采集的信息可包括：

①被抽样单位外观、被抽样单位悬挂厂牌（店面招牌等）、营业执照、食品经营许可证等法定资质证书原件或复印件。

②抽样人员从样品堆中取样照片，应包含有抽样人员、价签和样品堆信息（可大致反映抽样基数）。

③从不同部位抽取的含有外包装的样品照片（散装销售样品则为能辨别实际样品的清晰近照）。

④封样完毕后，样品码放整齐排放后的外观照片和封条近照。

⑤同时含所封样品、抽样人和被抽样单位人的照片。

⑥填写完毕的抽样单、购物票据等在一起的照片。

⑦其他需要采集的信息（动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、有机食品、绿色食品、无抗食品、购货单等）。

做好标记，共同封样：样品已经抽取，抽样人员在填写好抽样单等文书后，在被抽样单位人员面前用封条封样，封条需双方共同签字盖章，确保做到样品不可拆封、动用及调换，真实完好。如果使用多张封条进行封样时，应同时在抽样单备注采用。

填写文书，签字确认：抽样人员填写抽样文书字迹工整、清楚、容易辨认，不得随意涂改，需要更改的信息应采用杠改方式。

付费取样，索取票证：抽样人员以正常售价金额购买样品并索取购买票据，尽量采取刷银行卡并留存刷卡记录的方式进行付款。

妥当运输，完整移交：配备专业的抽样队伍及抽样专用车辆，配备食品抽样车载冰箱、保温包、低温冰袋、手持红外电子测温仪、温度数据记录器等专业设备，能够满足各领域样品的储运要求，确保采样后及时送达到实验室。

送达实验室后及时进行样品交接和抽样单核对，确保样品完整移交。



抽样单填写规范

1) 任务来源:

依据文件提前部署, 抽样时选择正确的机构, 系统自动生成。

2) 任务类别:

以下发任务要求为准, 但需注意:

①监督抽检: 所检项目均有判定值;

②风险监测: 所检项目无判定值;

③抽检监测: 要求所检项目中既有有判定值的项目, 又有无判定值的项目, 选择抽检监测时, 同一个抽样单编号会生成 2 分报告, 一份监督抽检报告 (所列项目为有判定值的项目), 一份风险监测报告 (所列项目为无判定值的项目)。

④评价性抽检:

3) 被抽样单位信息:

严格按照被抽样单位提供的证件填写, 有以下几点需要关注:

①被抽样单位必须提供营业执照和经营许可证 (食用农产品除外);

②食用农产品可以没有经营许可证, 若无, 在经营许可证一栏划 “/”;

③食用农产品若在批发市场、农贸市场、菜市场等经营单位抽样时, 应记录被抽样单位的摊位号;

④食用农产品抽样时若现场提供的证照上无经营者名称或现场不能提供证照时, 以批发市场 (农贸市场、菜市场) 名称+摊主姓名填写;

⑤若营业执照上的信息与经营许可证上的信息不一致时, 以经营许可证上的信息为准, 并备注 “被抽样单位信息为经营许可证上的信息”;

4) 样品名称:

①标签有明确的样品名称时, 严格按照标签信息录入;

②标签无明确的样品名称时, 以标签的显著标示为准, 不得擅自增减文字;

③若样品名称无法体现样品的真实属性, 应备注样品的真实属性; (备注时优先参考标签标识)

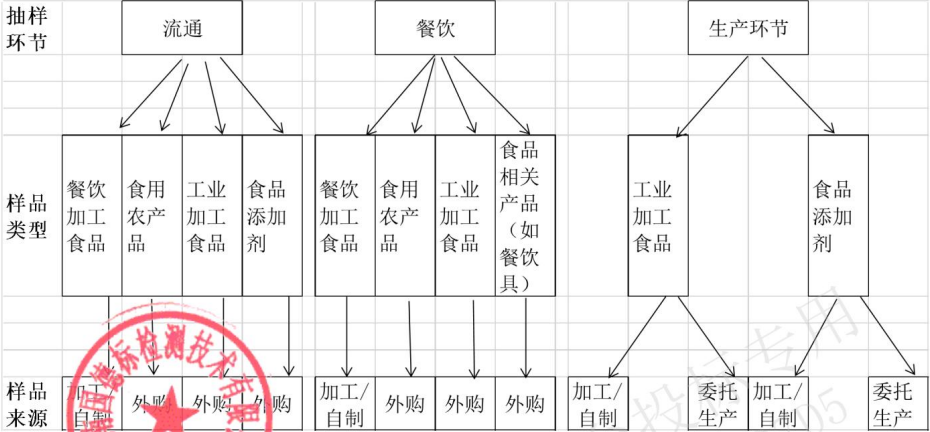
5) 商标: 以标签明确标识 “R” 或 “TM” 为准, 有这两种标识的任意一种都必须标注商标, 无则划 “/” (汉字 “商标” 不作为认定其为商标的依据);

6) 条形码:

陈伟

扫描商品条形码后会自动生成，但需注意核对，出错的几率较高；

7) 样品类型、样品来源:



自产自销的，选择其他，备注“样品来源由被抽样单位确认为自产自销”；

8) 样品属性: 普通食品、特殊食品、节令食品、重大活动保障食品。

9) 日期:

预包装、非定量包装食品，选择生产日期并填写正确的生产日期，餐饮食品一般选择加工日期，其他无包装食品一般选择购进日期，若食用农产品有合格证，应依据合格证上的信息填写：若合格证上是检疫日期，日期类型就勾选检疫日期；若是检验报告，也可勾选检疫日期，备注“检疫日期为检验检疫合格证上的签发日期”；

10) 样品批号:

预包装产品，若标签没有明示“批号”二字，抽样单上的批号均划“/”；若标签明示有批号，应选取相同的数字和字母部分填写（汉字或表示具体时间的数字不写）；

11) 规格型号:

①预包装、非定量包装食品严格按照标签填写（包括大小写）；

②无包装产品均划“/”

12) 质量等级: 严格按照标签填写，没有划“/”，但需注意，有些样品的等级和生产日期以喷涂的方式写在一起；

13) 保质期: 严格按照标签的表述填写；

14) 抽样基数: 必须大于抽样数量；抽样数量、备样数量、单价以实际抽样为准；

15) **抽样方式:** 无菌采样、非无菌采样

16) **储存条件:** 预包装产品的储存条件, 可以选其他, 备注“储存条件见包装”; 无包装产品填写抽样时样品的储存条件(冷藏、冷冻需要填写温度记录)

17) **包装分类:** 预包装、非定量包装、无包装

18) **执行标准:** 严格按照标签标识填写

19) **生产企业信息:** 严格按照标签标识填写, 注意填写生产许可证号时, 只选取证号, 不填写文字, 如果标签只显示分装商, 将分装商信息填写到生产商信息栏里, 然后备注“生产商信息为标签明示的分装商信息”

在填写抽样单对于生产企业打/的要求一定在英文状态下录入, 并且前后不要有空格, 否则后期有不合格产品的可能会生成生产环节的核查处置, 实际调整后生产环节生产企业填写/的一律不生成生产环节的核查处置, 所以为避免后期退修, 所以录入时候一定要在英文状态下录入并前后不要有空格。



抽样过程注意事项

1) **拍摄视频的要求:**

①进店前店门头、形象及左右邻居;

②抽样过程中所有告知、询问事项的过程;

2) **称重:** 如样品需称重, 不能单纯依靠被抽样单位提供的数据, 必须使用经过校准的秤进行验证。

3) **封样:** 用塑料袋或者自封袋盛装样品后用胶带封口(不能直接用胶带封缠样品, 整箱样品除外), 在封口处粘贴封条, 做好放拆封措施。

4) **签字:** 抽样过程中的所有签字统一使用黑色油性笔, 食用农产品抽样时, 封条、抽样单、告知书应有 2 名抽样人员和 2 名监管人员共同签字。



无效样品认定情形

序号	要素	序号	情形	说明
1	样品实物	1.1	计划外样品	样品大类超计划、样品细类超计划。
		1.2	样品类别错误	样品大类错误。
		1.3	抽样量不足	样品数量（独立包装数）或重量不足，检样、备样分配不当。
		1.4	包装破损	包装不完整、内容物泄露、液体和半固体倒置无防漏措施。
		1.5	变质	霉变、生虫、胀袋、腐败变质等。
		1.6	保质期余额不足	过期样品，或样品保质期余额不足一个月（保质期较短的样品除外）。
		1.7	混批	样品个体间生产日期和批号不一致；混口味、混花色（视情况而定）。
		1.8	矛盾样品	样品自身信息存在逻辑矛盾，如内外包装标签信息不一致等。
		1.9	赠品	样品标签、包装、说明书标有“试制”、“样品”、“赠品”等字样。
		1.10	储运不当	样品实际储运条件不符合有关规定要求或明示要求。
2	签封状态	2.1	封样不规范	不能有效防止拆封换样。
		2.2	被抽样单位签名不规范	要求被抽样单位签名。盖章或按手印。
		2.3	抽样人员签名不规范	要求2名抽样人员签名、抽样单位签章。
		2.4	封条破损或信息展示不全	封条存在折叠、破损，封条信息被遮挡，无法完全展示。
		2.5	封条信息填写错误	封条上抽样单编号填写错误。抽样编号为17位。
3	文书资料	3.1	重要信息错误（不可更改项）	营业执照号、样品名称、生产日期、生产许可证编号、抽样日期
		3.2	样品名称未反映真实属性	如大米样品标识“稻花香”，应录入“稻花香（大米）”，或添加备注“样品真实属性为大米”。
		3.3	抽样单填写不规范	抽样单填写不符合工作规范要求，如勾选错误、数量单位不一致、随意涂改、无签字确认等。生产许可证编号的正确填写方式为SC+数字（14位）。“规格型号”、“基数”、“抽样量”、“备样”量词统一。未正确使用“杠改”。
4	其他	4.1	平台与抽样单信息不一致	国抽平台与抽样单信息不一致。
		4.2	超期交样	抽样完成5个工作日内未完成样品、抽样单等资料文书的交接。

陈红伟

◆检验实施细则

检测部门接到样品之后，立即展开样品的制备、流转、检测等工作，并及时上报检测结果。
检验周期按照采购单位的规定严格执行，如有特殊样品（短保样品），要及时检测。具体检测
工作流程图如下所示：





样品接收

确认样品信息无误后，样品接收员应及时将抽样单信息、任务红头文件要求的检测项目及检测方法录入实验室 lims 系统，对样品进行唯一性标识，下达检测任务。样品接收员检测任务下达完毕后将打印的唯一性标识（样品标签）分别加贴到样品包装的显著位置，避免样品混淆。将样品、检测标签、检测任务单放入样品箱传递至制样室。由于某些原因，样品不能立即传递至制样组时，样品接收人员应当采取适当措施，保证样品存储过程符合要求，确保样品保持原有状态，从而保证检测结果的准确性。

●实验室样品交接要求

抽样人员将样品送达业务室，接样室负责样品接收工作。由抽样人员与样品接收员对样品进行清点核查，对以下信息核查：

- 1) 抽样单信息准确性；
- 2) 封条是否完整；
- 3) 样品重量、样品份数；
- 4) 样品状态（是否变质、是否符合要求）；
- 5) 抽样单编号与封条编号一致；
- 6) 抽样单信息是否与实际样品信息一致。

样品清点核查无误后，由抽样人员与接样人员填写 GJQD-QR-163《样品移交确认单》，对移交的样品数量、编号、份数、样品状态、是否拒接等信息进行描述。

●样品接收

●样品重量

- 1) 除特殊情况外，送检样品的重量要求不低于 500g；
- 2) 贝毒检测样品的重量要求不低于 1000g；
- 3) 对于不满足检样、备样重量要求的样品，根据《国家国抽实施细则》将拒绝接样。

●样品包装

- 1) 每个样品包装完好，密封无破损；
- 2) 样品间防止交叉污染；
- 3) 样品无腐烂等质量变化；
- 4) 样品所带标签必须完整、字迹清晰；

●其他情况

陈伟

样品存在以下情况之一者，接样室不予接收：

- 1) 样品重量不足或数量不够；
- 2) 样品存在腐烂变质等质量变化；
- 3) 样品包装存在破损或密封不佳；
- 4) 样品实际信息（状态、描述、名称、批号等）与抽样单的内容不符；
- 5) 存在污染性、放射性、剧毒性、传染性等危害身体健康的样品。



样品的制备及流转

1) 制样原则、方法、注意事项

样品制备员严格按照公司《样品制备程序》开展制样工作，及时填写样品制备记录表。样品制备原则为：均匀、有代表性，防止污染。各检测项目对样品制备会有特殊要求，特殊项目检测按照具体执行的标准制备。

※注意事项：

- ①制样前：检查封条编号与公司内部唯一性标识是否对应。制样后：注意检样、留样、备份样品的唯一性标识保持一致。
- ②制备前后两个样品之间应彻底清洗食品加工机：自来水冲洗干净→洗洁精清洗→自来水冲洗干净→去离子水冲洗三次。
- ③所有操作均需配戴一次性手套。
- ④所有操作人员应避免环境、自身及周围人员用药引起的污染（如眼药水、感冒药、消炎药、化妆品等）。
- ⑤检测黄曲霉毒素的样品，需要全部粉碎，以保证样品的均匀性。因为发霉颗粒分布不均匀。
- ⑥重金属检测对样品均一性要求非常严格，均质时应尽可能做到细致均匀。
- ⑦粮食谷物类样品，粉碎，过 20~40 目筛。
- ⑧三聚氰胺、塑化剂等项目的样品，须用玻璃器皿放置。

2) 样品领用及返还

样品交接至功能区时必须登记，由各功能区检测人员在检测任务单中签字领用。检验完成后，技术部相关人员应及时将检验后剩余样品返还样品管理员处，按规定统一保管。样品在保存期内任何人不得改变样品的状态。当有复检需求时，接样人员填写《样品复验申请单》，经技术负责人批准后，接样人员将《样品复验申请单》及采购单位同意复检的邮件或传真（适用时）交予样品管理员，方可领取备样，样品管理员需填写《备样出库记录》。

陈伟

样品检测

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，为采购单位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）下达到各个实验室。

二) 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。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：
 - a 客户对检测结果的正确性和有效性有怀疑时；
 - b 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；
 - c 标准规定复检时；
 - d 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，相关实验室在规定时间内完成检测工作、出具检测报告，并由技术人员写出本次检测任务的分析报告并由项目负责人将分析报告报送相关单位。

三) 现场检测

因样品无法运输等条件的限制,检测人员经过技术负责人及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》。

四) 检测工作的质量控制和监督

1) 质量技术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技术负责人。

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。

五) 检测工作的公正性声明

无论何性质质的检测工作,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检测结果的公正性。

报告的出具及发放

● 报告编制

实验室原始记录提交完毕,由报告组严格按照公司《检测报告控制程序》进行报告编制。检测报告格式按照评审准则要求制定,并形成统一模板,经技术负责人审批后使用。

● 报告审核

报告编制人及审核人负责对采用标准(方法)的正确性、报告与原始记录及抽样单或委托协议书的一致性、检验结论的正确性和报告内容的完整性、报告书面质量等进行审核。授权签字人负责对采用标准(方法)的正确性、检验结论的正确性及签字、印章(CMA、CATL、公章、检验检测报告专用章、骑缝章、正本/副本章)加盖等是否齐全等进行审核,非授权签字人不得签发检验检测报告。

● 报告发放

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,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,则由项目负责人负责并填写《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。

●结果专报机制

接到任务后，我公司将于采购单位建立结果专报机制。针对本次项目，我公司将设立结果专报人员，实行检验结果及其他相关信息的结果专报形式，**结果专报人员由本次项目的项目负责人杨光威（联系方式：13598002708）担任。**在每次抽检任务结束后按照市场监督管理局的要求，将检测结果及相关资料报至市场监督管理局及相关单位，有特殊要求的按照特殊要求办理。**在未获得允许前，要做好保密工作，不得将抽检商品、抽样时间、受检单位、检验结果等内容向委托检测单位以外的单位及人员泄露。**

在任务进行的过程中，食品抽检发现的不合格食品信息，我会第一时间报告采购单位，不会告知和食品品种利益相关的企业，我有义务保守检测工作的相关秘密，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。我对报告的可靠性和准确性负责。

我会参与工作任务的人员严格遵守公司保密协议，对事件涉及的所有信息未经招标人许可承诺不向第三方泄露抽检工作涉及的任何信息，我司接受采购单位或监管机构的任何处罚。

我司按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。

- 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）以及公司公章。检验报告的格式按照要求统一编写。
- 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量技术部门存档。
- 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审核员。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技术负责人审查。出具的检验报告，按市场监管局的规定送达。
- 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结果专报人员向采购单位提交和汇报。

●客户回访

我公司本着为客户利益而持续创新的公司使命、为客户创造服务的公司宗旨，设身处地站到客户的角度，制定出了客户回访制度。我公司建立并保持与客户良好的协作关系，及时、有效地收集客户反馈的信息，最大程度地满足客户的需求，为客户提供更加优质、满意的服务，为采取纠正措施、预防措施和改进措施提供依据。

针对本次项目，我公司设置项目负责人也即项目联络员，该联络员保证手机24小时开机，随时接收采购单位的电话，及时为采购单位提供答疑解惑、结果分析、合理化建议等义务服务。

1) 回访频次

根据本次项目的服务周期时长，制定合理的回访计划。根据实际情况，在合理的时间制定合理的回访内容。

一般采取每周回访及每月回访一次的工作方式。每周回访以便及时汇报抽样及检测进度，再根据采购单位的临时安排或者临时变动合理调整下周工作计划；每月回访会汇报当月任务开展情况、抽检进度、检测结果、不合格率情况、合理化建议等，为采购单位做出切实合理的月工作汇报情况。另外，为了及时了解采购单位的需求及任务部署，我公司会不定期的回访采购单位，找准切入点，制定具有时效性的回访内容。

2) 回访内容

周回访、月回访会按照固定并带有创新性的内容进行，一般会选择具有参考性的并且针对本次项目的服务内容进行回访，具体回访形式及内容设置如下：

顾客满意度调查问题		编号: GD88241606-2018		异议(申诉、投诉)受理表		编号: GD88241701-2018	
尊敬的顾客: 您好! 非常感谢您对我们产品/服务/质量有如此高的评价,我们正以您的评价为基准,不断提升我们的产品和服务质量,以“科学、严谨、务实、诚信”为行为准则,以顾客利益、服务社会、提升价值为目标,为您提供更好的产品和服务,感谢您的支持! “顾客至上”是我们的宗旨,您是我们的上帝,我们将竭尽所能,不断提升您对我们的满意度,让您对我们的产品和服务感到满意。我们衷心感谢您,我们将一如既往地为您服务,不断提升我们的产品和服务质量,不断提升我们的产品和服务质量,不断提升我们的产品和服务质量。				异议(申诉、投诉)受理表 产品名称		性 别 职 位	
河南国德标检测技术有限公司顾客满意度调查表				异议(申诉、投诉)内容		邮 箱 联系电话	
公司名称: 产品名称: 评价日期:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
公司地址: 一、产品(缺陷/质量): 您对我们的产品质量的评价是: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 其他您对我们的评价,我们产品的不足之处是:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二、服务态度: 您对我们的服务态度评价是: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三、知识水平: 您对我们的知识水平评价是: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 四、不满意的原因:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
五、交付及交付: 您对我们的交付情况的评分: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 六、价格的评价: 您对我们的价格的评价是: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 七、其他:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
八、意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 九、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十一、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十二、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十三、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十三、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十四、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十四、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十五、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十五、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十六、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十六、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十七、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十七、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十八、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十八、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 十九、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
十九、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十一、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十一、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十二、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十二、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十三、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十三、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十四、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十四、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十五、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十五、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十六、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十六、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十七、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十七、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十八、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十八、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 二十九、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
二十九、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三十、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
三十、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三十一、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
三十一、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三十二、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
三十二、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三十三、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
三十三、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三十四、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉)内容		单 位: 日 期:	
三十四、其他意见和建议: 您对我们的意见和建议: ☐很满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 三十五、其他意见和建议:				异议(申诉、投诉			

●档案管理机制

河南国德标检测技术有限公司拥有一套专业的档案管理制度。针对不同类别的客户，设立不同类别的档案管理方式，结合每家客户的特殊性设立具有针对性的档案管理办法。针对每次项目，我公司配备专门的档案管理人员，归属本次项目的抽样过程、接样过程、制样过程、流转过程、检验过程、出具报告过程等所有的记录、原始数据、报表等都包含在本次项目的档案管理范围内。

本次项目的档案管理人员由公司档案管理员李海鸽（联系方式：13613822986）担任。

针对本次项目，档案资料保存时间设置在6年。另外我公司采取档案数据化管理模式，除了保存纸质档案，电子档案也会通过公司已有的Limis系统数据库自动保存，通过电子搜索，方便查

对于抽回的样品，分为检样及备样。我公司会严格按照《食品安全法》、《食品抽检检验管理办法》等相关管理办法进行保存。食品安全监督抽检的检验结论合格的，自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。



针对本次项目，有详细的档案管理机制，具体如下：

1) 食品检验资料归档管理

实验室质量控制和检测活动中的一切与检测结果重现相关的各种质量记录和技术记录等记录。具体包括：检验资料（食品检验报告、检验原始记录、检测标准等）、仪器资料（仪器档案、检定/校准资料、期间核查资料）、试剂及耗材资料（试剂资料、合格供应商资料、核

查及使用记录等)、环境资料(温湿度等环境条件监测记录)、人员资料(技术档案、培训考核资料等)、质量控制资料(内部质控资料、外部能力验证资料等)等。

2) 归档期限

记录要定期收集、归档。仪器、耗材、人员资料由设备部归档,检验资料、环境资料、质量控制资料由质量技术部归档。其中,原始记录等检验资料随存档检验报告归档,由检测部在检验报告完成后三个工作日内交质量技术部归档;公司日常质控资料由质量监督员在质控活动结束后三个工作日内交质量技术部归档;年度收集、汇总、整理完毕的质控资料于年末交质量技术部归档。

3) 归档程序

由质量技术部档案管理员分类整理检验资料、材料、文件。

由质量技术部档案管理员填写或编制各类检验资料档案卷内目录。

纸质检验资料的整理立卷采用装订方法。检验原始记录根据实验室项目加以区分;其他技术资料按需求、按种类、时间排序进行装订。

4) 记录的保存和管理

a 保管期限

食品检验报告、检验原始记录等检验资料保存期为六年。特殊情况需长期保存的另立册存档(如一起档案、人事档案等);超过保存期限的记录、档案由保管人造册,列出销毁清单,科室负责人审核,报技术管理层批准后销毁。

b 保管方式、条件

档案需在专门的区域集中管理,存放环境要适宜,能防盗、防火、防鼠、防潮、防霉,对损失或变质的档案资料应及时修复或复制。

档案资料应清晰明了,并注意完整、规范、保密,不得用圆珠笔书写,不得用热敏打印机,不得损毁、丢失、涂改、伪造、擅自抄录、销毁、出卖、转让、赠送检验资料。资料利用者必须注意保守机密,不得向无关人员泄密档案的内容,未经同意,不得将档案带出。档案应分类编目、存放有序、便于存取、检索和借阅。电子媒体的记录应确保软盘、硬盘、光盘不受损坏,确保记录完整。质量技术部档案管理员要及时对档案的收进、移出、整理、数量情况进行统计,依照相应程序填写记录。

c 档案借阅、复制、清理、处置和销毁

归档的检验资料不准外借,确需查阅时由查阅部门提出申请,经检验资料档案管理部门负责人批准后方可查阅,确有需要时可以复印。借阅、复制、清理、处置和销毁需办理相关手续,具体按实验室有关规定执行。

●应急处置机制

为进一步加强食品质量安全管理，实施有效的食品质量安全检验监督措施，保障食品质量安全，确保食品应急检验工作的快捷、准确、有效实施，并及时为政府及社会提供科学、公正、准确的检测数据，我公司特制定本食品抽检应急处置方案。

本方案中食品安全事故适用于因食品质量安全问题造成或可能造成重大食物中毒事故，发生或可能发生人民群众身体健康和人身安全事故，以及通过监督检查、风险监测、上级及有关部门通报、媒体曝光等形式发现的食物产品已造成或可能造成危及人身健康，引起社会关注的重大食品安全事故。本方案是指我公司在上述食品安全事故中涉及到抽样、检验，并将检验结果上报的活动。

1) 职责划分

本方案由具体检验人员执行，由技术负责人提供技术指导，组长由项目负责人担任，计划统筹全过程。

组 长：项目负责人（杨光威 13598002708）

技术指导：技术负责人（贾欢欢15981876002）

组 员：各技术检验人员

技术负责人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，并负责及时与采购单位相关部门做好沟通；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。

技术负责人负责对应急食品做好及时、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、食品质量标准及有关食品的行业标准、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制定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，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 小时至 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，坚持二十四小时待岗制度，**应急组长（杨光威 13598002708）**及所有组员必须收集全开，24 小时待岗（如有特殊情况必须向组长请假，由组长安排后备人员）。如有加急任务，能第一时间响应，满足响应要求。

2) 操作程序

2.1) 应急方案启动

a 接到食品安全事故的食品检验任务时，立即启动应急方案。

b 各相关责任部门和责任人应立即按照方案的责任分工，投入应急处理程序工作，并随时向采购单位反馈检验工作信息。

2.2) 实施应急处理措施

a 接到采购单位下达食品应急抽检工作任务后，项目负责人组织技术小组在**半小时内迅速响应**，马上组织人员进行紧急会议。根据任务特点制定出适宜的抽样方案和检验实施细则，同时向采购单位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、结果判定依据及报告形式等。

b 及时沟通后勤保障组结合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，派出相关的专业抽检人员，最短时间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。

c 取回样品后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）。

d 检验人员接到样品后，按照相应的国家标准对可能产生的项目进行**第一时间检验**。

e 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，也可报质量主管加强质控措施，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。

f 检毕，将所有检验记录汇总整理，进行存档。

g 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，形成报告材料上报招标人，作为处理食品安全紧急事故的处理依据。

h 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。

(2) 项目管理制度

河南国德标检测技术有限公司具有完善的管理制度,并且实施有效。为保证本次项目安全、有序、顺利、高效的进行,我公司针对本次项目制定出了详细的项目管理制度。

结合每次项目的特点,我公司制定了晚上的**食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度**等相关的管理制度。根据公司的程序文件、管理手册、操作规程等重要文件,在制度实施的过程中会不断的完善。

以下附部分公司程序:

序 号	名 称	编 号
1	《公正和诚信程序》	GDBCX 01-2018
2	《保护客户机密和所有权程序》	GDBCX 02-2018
3	《人员管理程序》	GDBCX 03-2018
4	《人员培训程序》	GDBCX 04-2018
5	《内务管理程序》	GDBCX 05-2018
6	《设施和环境管理程序》	GDBCX 06-2018
7	《安全作业和环境保护程序》	GDBCX 07-2018
8	《仪器设备管理程序》	GDBCX 08-2018
9	《期间核查管理程序》	GDBCX 09-2018
10	《标准物质管理程序》	GDBCX 10-2018
11	《量值溯源程序》	GDBCX 11-2018
12	《文件控制程序》	GDBCX 12-2018
13	《要求、标书、合同评审程序》	GDBCX 13-2018
14	《分包管理程序》	GDBCX 14-2018
15	《服务和供应品选购程序》	GDBCX 15-2018
16	《服务客户程序》	GDBCX 16-2018
17	《投诉处理程序》	GDBCX 17-2018
18	《不符合检测工作控制程序》	GDBCX 18-2018
19	《预防和改进控制程序》	GDBCX 19-2018
20	《纠正措施程序》	GDBCX 20-2018
21	《设备校准程序》	GDBCX 21-2018
22	《记录控制程序》	GDBCX 22-2018
23	《检验资料档案管理程序》	GDBCX 23-2018
24	《内部审核程序》	GDBCX 24-2018
25	《管理评审程序》	GDBCX 25-2018

序 号	名 称	编 号
26	《检测工作控制程序》	GDBCX 26-2018
27	《检验检测方法和方法确认程序》	GDBCX 27-2018
28	《允许偏离控制程序》	GDBCX 28-2018
29	《新检验项目评审程序》	GDBCX 29-2018
30	《测量不确定度的评定程序》	GDBCX 30-2018
31	《数据完整性和安全性控制程序》	GDBCX 31-2018
32	《抽样控制程序》	GDBCX 32-2018
33	《样品管理程序》	GDBCX 33-2018
34	《质量控制程序》	GDBCX 34-2018
35	《实验室比对、能力验证程序》	GDBCX 35-2018
36	《检测报告管理程序》	GDBCX 36-2018
37	《检验责任追究程序》	GDBCX 37-2018
38	《风险评估程序》	GDBCX 38-2018
39	《食品安全应急检验预案程序》	GDBCX 39-2018
40	《监督抽查程序》	GDBCX 40-2018
41	《开发特定检验检测方法的程序》	GDBCX 41-2018
42	《标准菌株管理程序》	GDBCX 42-2018
43	《培养基及耗材质量控制程序》	GDBCX 43-2018
44	《微生物实验室生物安全事故处理及	GDBCX 44-2018
45	《检测数据控制程序》	GDBCX 45-2018

4.2.2 明确技术服务工作流程

(1) 流程设置合理

为更好的完成工作任务，提高工作效率和针对性，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》关于检验机构的有关规定，依据《食品抽样检验工作制度》、《食品安全抽样检验管理办法》等相关要求，以及采购单位关于食品质量安全定点委托检验机构的要求，确定项目的运作方式，包括成立项目组、制定项目运作制度及流程文件，并参照公司内部质量管理体系对抽检的质量进行审核、评估和有效控制，确保抽检结果的科学、公正和准确。

针对本项目，我公司成立专门的项目组。设项目负责人一名，直接领导项目进展、协调相关资源。项目联系人由杨光威（13598002708）担任，具有丰富的管理和技术方面的经验。项目组又分为技术指导组、业务管理组、质量管理组、现场采样组、综合检测组、报告审核组、后勤保障组等小组，分别由公司骨干人员组成。项目组和项目工作机制的成立，可以更加有针对性的开展本次检验任务，增加有效沟通，保障委托任务顺利开展。

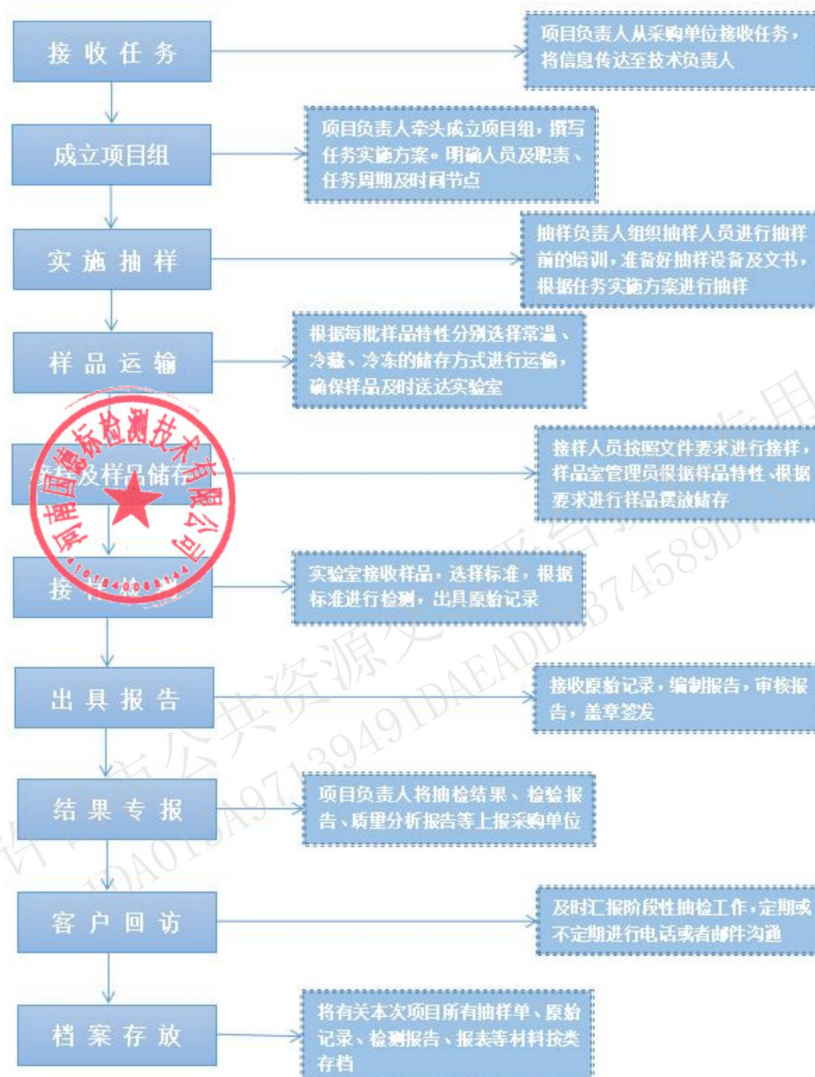
食品检验检测项目组成员由本公司业务骨干组成，实行项目负责人制。

根据餐饮、生产和流通类食品产品特点及销售特点，采取随机抽检与日常监管相结合的方式抽样，并严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全抽样检验管理办法》的相关要求进行抽样。

我公司接到市场监督管理局下达的食品安全抽检任务后，将第一时间做出响应，根据任务特点（包括抽样环节、抽样区域、抽样批次、样品种类、检测项目、完成日期等）研究拟定抽样工作方案和实施细则，由技术组向各部门通报工作内容。

技术组在规定时间内向招标人提交工作方案，确认样品抽检过程中的细节问题，经同意后，正式向各部门下发工作方案和实施细则，指导、敦促各个部门按照分工迅速行动。

流程设置详见下图：



对于本次食品安全抽检任务，我公司根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检实施细则》等有关抽检要求制定基本工作流程，具体工作流程情况详解。

接受任务、成立项目组、编制抽检方案

项目负责人接收到市场监督管理局下达的抽检任务后立刻响应，10 分钟内通知项目负责人，组织各部门主管及负责人参与项目会议，成立项目组，明确各部门职责分工。

由技术负责人对任务红头文件及相关材料进行详细研读，根据任务要求、结合实际情况撰写抽检方案，对整个抽样任务的人员分工、时间节点、工作注意事项、工作流程等进行具体安排，指导本次任务顺利实施完成。

抽样、样品储运

抽检方案编制完毕后，抽样组负责人根据抽样方案要求具体安排细节工作，组织抽样培训、对本次任务的具体执行要求、时间要求、特殊要求、抽样相关法律法规、实施细则进行详细讲解。抽样人员根据任务要求及各项工作规范开展抽样工作，抽样完毕后根据样品性质存储运输，交接至实验室。

检测、报告出具

实验室接收样品后即进行样品状态及信息核查，核查无误后交由制样组进行样品制备，并流转至各功能区开展检测工作。检测过程中采取加标回收、空白实验等质量控制措施，质量部及各监督员及时监督各项检测工作。检测工作结束后，由各功能区负责人对检测数据进行审核，并将电子版数据提交至系统、纸质版原始记录交付至报告组。

报告组接收到实验室原始记录及系统数据后，开始报告编制工作，由授权签字人审核无误后盖章签发。

结果专报、系统录入

抽检任务结束后，客服负责对外进行数据报送及系统录入工作。根据市场监督管理局要求进行《检测结果汇总表》、《样品信息汇总表》、《不合格样品信息汇总表》及各类通告等编写及报送，根据市场监督管理局要求进行报告寄送。

项目负责人根据本次任务的《样品信息汇总表》、《检测结果汇总表》以及抽样检测过程中的问题进行《质量分析报告》编制及装订。

客户回访及沟通

抽检任务结束后，根据公司要求由项目负责人及时与采购单位沟通，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。

档案存放

对于日常配合各个部门开展食品安全抽检过程中产生的各类记录表格由档案管理员及时归档至质量部档案室，保证各任务、流程可溯源。



许昌市公共资源交易平台投标专用
1DA015A97139491DAEADDBB74589D7D5

陈红伟