

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
第二标段	2023年建安区食品安全抽检项目	大写：贰拾贰万贰仟元整 小写：222000.00	2023年12月31日前完成。	我公司为小微企业，应给相应价格优惠。
...				

投标人名称：新乡市永平食品检测有限公司（公章）

投标人法定代表人（或授权代表）签字：李红艳

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: 第二标段
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	新乡市永平食品检测有限公司	82.20	84.00	84.50	81.00	86.00	417.70	83.54	60.00	23.54	9.42	92.96	1
2	河南状元红检测技术有限公司	82.00	83.00	83.20	82.00	85.00	415.20	83.04	60.00	23.04	9.48	92.52	2
3	河南金测检测技术服务有限公司	81.40	82.00	80.00	82.00	84.50	409.90	81.98	60.00	21.98	10.00	91.98	3
4	郑州谱尼测试技术有限公司	80.80	80.00	83.20	83.00	83.50	410.50	82.10	60.00	22.10	9.64	91.74	4
5	河南省诚建检验检测技术股份有限公司	81.50	81.50	83.20	81.00	84.50	411.70	82.34	60.00	22.34	9.27	91.61	5
6	河南国德标检测技术有限公司	81.30	81.50	80.10	83.00	83.00	408.90	81.78	60.00	21.78	9.68	91.46	6
7	河南中标检测服务有限公司	81.00	80.50	83.20	81.00	84.00	409.70	81.94	60.00	21.94	9.29	91.23	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06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）企业为新乡市永平食品检测有限公司（企业名称），从业人员62人，营业收入为1199万元，资产总额为1000万元，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）：新乡市永平食品检测有限公司

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。



公共资源交易平台投标专用
7839010AF2554F7DAE33E9791E708EBF

四、符合性审查证明材料

4.1 投标分项报价表

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)	B包 300 将官 池	价格
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	360	1	360
		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	880	1	880
		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
		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	360	1	360
			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	386	0	0
			米粉	米粉	较	铅 (以 Pb 计)	80	1	80

				高				
			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	250	0	0
			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
		谷物 粉类 制成 品	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	650	2	1300
			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	660	2	1200

					数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				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	680	0	0
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 B ₁ 、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	620	1	600
				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)	420	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	420	0	0

				橄榄油、油 橄榄油渣 油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	340	1	340
				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	470	1	470
				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)	420	0	0
				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	510	1	510
				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)	510	1	510

			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
		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	420	1	420
		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
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落	810	0	0

					总数、大肠菌群			
					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
					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、	680	1	680

					糖精钠 (以糖精计)、大肠菌群			
		调味料 料酒	调味料 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	590	1	590
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味料油	酸价/酸值、过氧化值、铅 (以 Pb 计)	250	1	250
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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
				其他香辛料调味品	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	420	0	0
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以	510	1	510

					环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群			
				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	1190	1	1190
			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
				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	380	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
				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
				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	850	1	850

					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）				
					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	
			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	680	1	680

		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)	170	1	170
				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
		食盐	食用盐	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
				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
				特殊工艺食用	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以	400	1	400

				盐	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)				
				食品生产用盐	食品生产加工用盐	一般	400	1	400
4	肉制品	预制肉	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	590	2	1180
			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	340	1	340

			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	1	590
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、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	1550	5	7750



					菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌			
	</							



					萄球菌、菌落总数、大肠菌群			
			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
			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
			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
			乳粉	高	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	340	2	680
			乳清粉和乳清蛋白粉（企	高	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓	170	1	170

			业原料)	缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉					
			其他乳品(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
				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
				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
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	640	2	1280
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)	760	2	1520

					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			
				其他类饮用水	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	0	0
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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、	1600	2	3200



					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				
			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
			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	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	340	0	0

			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
			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、	1360	0	0

						日落黄、亮蓝)、 菌落总数、大肠 菌群、霉菌、酵 母、沙门氏菌		
7	方便 食品	方便 食品	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
			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
			其他 方便	方便 粥、方 较高	酸价 (以脂肪 计)、过氧化值	925	1	925

			食品	便盒 饭、冷 面及 其他 熟制 方便 食品 等	(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			
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	1	815
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	420	0	0

					(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌				
				水产动物罐头	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
			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、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	1020	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	420	0	0

					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			
				食用 菌罐 头	较高	340	1	340
			其他 罐头	其他 罐头	一般	590	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	680	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	625	1	625
				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	590	1	590
		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	580	1	580
			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、	680	0	0

						单核细胞增生李斯特氏菌			
			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	170	0	0
		速冻其他食品	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
			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	0	0
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	930	1	930

				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	590	0	0
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	80	1	80
				薯类食品	薯泥（酱）类	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
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）	80	1	80
				其他类	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	250	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	650	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、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、灭螨酮、甲氧滴滴涕、特乐酚	1600	2	3200
		含茶制品	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
		含茶制品和代用茶	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	760	0	0
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	590	1	590

			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）	420	0	0
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、原麦汁浓度、甲醛	250	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	680	1	680
			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
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基	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）	330	1	330

				的配 制酒						
				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）	310	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）	340	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	745	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	340	1	340
			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）	250	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）	340	1	340
			食用菌制品	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	340	1	340

17	水果 制品	水果 制品	蜜饯类、 蜜饯类、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	1350	0	0
			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、 唑螨酯、氯氰菊 酯和高效氯氰菊	1360	0	0

					酯、防腐剂、噻唑酮、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			
					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	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	680	1	680
				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）、	830	2	1660

						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			
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	590	1	590
			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	1	420
			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
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	0	0
		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

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	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	430	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
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨	330	0	0
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	410	0	0
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	250	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
				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
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
				预制动物性水产干	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	250	0	0

				制品		(以山梨酸计)			
			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	420	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	340	0	0
			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	420	1	420
				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	0	0
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)、	1780	2	3560

						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			
			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	1360	2	2720

					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			
			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	1100	1	1100
		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、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	680	2	1360



						计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
			其他大豆制品等	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A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	680	0	0
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、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1530	1	1530
			蜂王浆(含蜂王浆冻)	蜂王浆(含蜂王浆冻)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	170	1	170

			浆冻 干 粉)	干粉)					
			蜂花 粉	蜂花 粉	一 般	铅 (以 Pb 计)、 菌落总数、大肠 菌群、霉菌	340	1	340
			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	1	170
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、	2400	0	0

					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			
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴	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	2020	0	0



			 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	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			
			泥 (糊) 状罐 装食 品、颗 粒状 罐装 食品、 汁类 罐装 食品	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	800	0	0

				辅食 常 素 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	1690	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 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、	1520	1	1520

						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			
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	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	250	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	170	0	0
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)	250	1	250

			油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	80	1	80
	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻、皮冻	高	铬 (以 Cr 计)	80	1	80
	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	2	680
	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	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	80	1	80
	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

			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	170	2	340
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、 克伦特罗、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)	1500	4	6000

				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）	1600	2	3200
				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）	1020	2	2040
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚	930	2	1860

					酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇			
				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）	1610	3	4830
			禽肉	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	1000	3	3000

					(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）	760	3	2280
				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）	1200	2	2400
				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

				羊肝	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	510	1	510
				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、克伦特罗、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
				牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	420	1	420
				羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	420	1	420
				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）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	560	1	560

			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
		禽副产品	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
		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	4	1680
			鳞茎类蔬菜	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	1500	4	6000

					酯和高效氯氟菊酯、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	420	4	1680
			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	500	2	1000
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、啉虫脒、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	4	3380
			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、	1040	4	4160

					氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果			
				茄子	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	870	4	3480
			茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、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	4	6560
				甜椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、	750	2	1500

					阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果				
					阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、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	1100	4	4400	
				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
				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	500	2	1000
			根茎类和薯芋类蔬菜						
				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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、	930	4	3720



					氧乐果				
			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	450	2	900
			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 氟菊酯和高效氯 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	1890	4	7560
				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、	1080	3	3240

					唑虫酰胺				
				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	1275	2	2550
				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	650	3	1950
			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、	990	3	2970

					氯氰菊酯和高效 氯氰菊酯、烯酰 吗啉、溴氰菊酯、 氧乐果、乙酰甲 胺磷					
				豇豆 蔬菜	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 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	1440	2	2880	
				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	2	1520	
				水产 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	1020	2	2040

					谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、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	2	1720
				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	2	680
			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）	1350	2	2700

			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	1	985
			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	1	420
		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	1	860
		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	500	1	500
	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	500	6	3000

				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	930	2	1860
				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）	420	1	420
			核果类水果	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	760	2	1520
				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
			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、	1000	3	3000

					狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷			
			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
			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	590	2	1180
			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	2400
		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、氟虫脲、氯吡啶	1000	4	4000

			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	2	1020
			猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	340	2	680
		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、烯唑醇、百菌清	1000	4	4000
			芒果	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	1090
			火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	340	2	680
			荔枝	较高	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	4	2000
			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
		瓜果类水果	甜瓜	较	克百威、烯酰吗	340	3	1020

			类	高	啉、氧乐果、乙 酰甲胺磷			
	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
			其他 禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑 酮代谢物	170	2	340
	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	420	3	1260
	生干 坚果	生干 坚果	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	340	1	340
	生干 坚果 与籽 类食 品	生干 坚果 与籽 类食 品	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	430	2	860
合计						/	300	222000

4.2技术方案（实施方案）

（投标人根据招标文件要求自行编制）

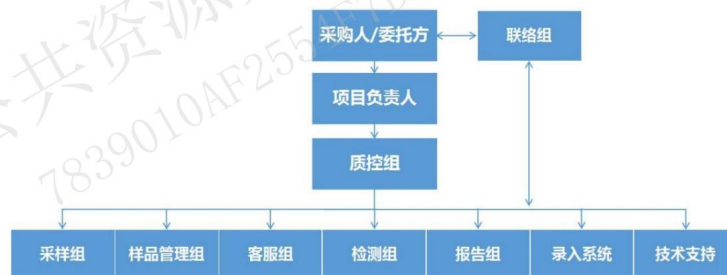
4.2.1项目实施方案

4.2.1.1投标人明确技术服务工作方法和管理制度

1.成立专门项目组（实行项目专项负责制）

为了保证项目抽检工作顺利完成，我公司专门成立了“许昌市建安区市场监督管理局项目组”（以下简称“项目组”），项目组负责整个工作的统筹安排、全面开展及与许昌市建安区市场监督管理局各处室进行密切联系。

项目组包括联络组、技术支持组、采样组、样品管理组、检测组、质控组、报告组等。项目负责人全面负责，各小组全力配合，有效沟通，保证每一环节的工作质量。在许昌市建安区市场监督管理局需要技术支撑或其他协助时，项目组承担许昌市建安区市场监督管理局的秘书处，配合整个项目的顺利完成。



项目组相关负责人及工作职责

组别	姓名	职称	专业工作年限	职务	联系电话	职责
----	----	----	--------	----	------	----

预防管理工作。发生安全事故，项目负责人及相关部门负责人按照公司安全运营管理规定承担相应责任。

(3) 技术质量管理。项目负责人必须明确任务要求，根据任务要求，制定有效可行的工作方案，明确本项目的控制点，经工程师审核后方可宣贯；根据任务量，组建合适人数的项目组后，并组织会议，进行方案的培训宣贯，方可实施任务。

(4) 任务时限管理。要求项目组按照委托部门的要求，按时限、高质量的完成，项目各个环节按照方案要求完成工作，各环节出现问题导致项目延期交付，或者出现质量问题，应当根据公司相关规定进行处罚。

(5) 工作纪律管理。项目组全体成员必须严格遵守公司工作纪律规定。如发生违规违纪行为者，经查实，并视情节严重程度，按照公司的管理规定给予处罚。

制定实施方案

联络组协助技术支持依据政府相关文件要求对任务进行详细分析，与采购方确认检测工作重点及检测项目要求，根据承检环节、食品类别以及抽检覆盖地域范围，结合过往同类项目优秀经验，制定具体项目实施方案（含具体采样方案，保证样品兼具检测代表性、典型性和适时性。样品采集数量既能满足检验需求，又不会造成浪费）。

实施方案具体到：

◎抽检前准备工作

☑资质确认

☑物资准备

☒制作并传递抽样任务单

☒制作并传递《抽检品种及检验项目表》

☒确认并传递《食品采样派遣单》

◎抽样

☒抽样时间

☒抽样地点

☒抽样人员安排

☒具体细节任务前培训讲解。经培训后的抽样人员根据《每个样品对应的物资种类及数量对照表》准备物资。

☒样品贮存和运输

◎样品交接

☒指定样品收发负责人

☒明确样品收发注意事项

☒样品交接种类明细

◎样品检测

☒质量控制

☒质控不合格数据处理

◎报告出具及后续相关工作

联络组负责填写采样派遣单、委托协议书，并附任务具体实施方案，将任务具体信息下达至客服部和采样组。

2.抽样实施管理细则

现场采样

新乡市永平食品检测有限公司具有专业专职食品采样人员团队, 配备充足的采样设备及相关配套设施, 完全满足本项目抽检的各项要求。并根据项目的需求, 随时增加配备采样设备及人员。现我司配备了 10 名专职食品采样人员, 采样车辆 10 辆。每期任务可提供 5 组以上采样人员和采样工具 (车辆、冷藏运输工具等), 每组 2 名具备上岗资格人员到指定地点采样, 现场检验的采样人员着装统一、举止文明, 积极配合采购方工作安排。

严格按照国家食药监总局《食品安全抽样检验管理办法》(国家食药监督管理总局令第 11 号)、《食品安全监督抽检和风险检测工作规范 (2015 版)》、《食品安全监督抽检和风险检测实施细则 (2016 年版)》《国家食品安全监督抽检实施细则 (2021 年版)》等规定执行。具体采样实施细则如下:

样品采集的总体要求

严格按照科学规范操作, 避免交叉污染和环境污染, 保证检测样本具有代表性、典型性和适时性, 对于有特殊贮存和运输条件的样品, 采取必要措施, 保证样品贮存、运输过程符合要求, 不发生影响检验结果的变化。

实施监督抽检时, 每组采样人员不少于 2 名。采样前, 向被抽检单位出示监督抽检通知书 (或相关文件) 以及采样人员工作证, 向被抽检单位告知抽检性质、抽检食品范围等相关信息。查验被抽检单位的营业执照、许可证件等资质, 相关资质符合法定要求的, 采样人员按照实施方案规定的采样方法进行采样。采样数量满足检验和复检的要求。

抽取的样品现场封样, 并且检测、备份样品单独封样, 加贴具有防拆封措施的封条。填写采样单等文书以记录样本详细信息并进行唯一性编码, 保证被抽检的样本信息完整, 具备溯源性。并由执法人员、检测公司采样人员、被抽检单位

负责人签字确认，加盖被抽检单位公章或其他合法印章。特殊情况，签字并加按指模确认，以保证样品的真实性。样品由采样人员携带至公司实验室。

采样前的准备工作

a.与对应食药局负责人联系，确认好具体参与任务的执法人员，约好时间和地点，互留联系方式；

b.学习抽检计划

接到采样任务安排后，了解抽检范围、食品类别、抽检样品数量、抽检工作要求等内容。

c.采样工具准备

各种器具的数量根据样品数量进行准备，涉及微生物检验的采样工具、容器，预先做好灭菌处理；对需要洁净干燥的物品，预先做好物品的清洁、干燥，如果有快检设备进行现场检测的，提前要检查设备的运行情况。

①无菌采样容器：无菌袋、无菌盒等。

②非无菌采样：自封袋、密闭塑料盒、带塞玻璃瓶等。

③采样工具：口罩、帽子、一次性无菌手套等

④冷藏运输工具：车载冰箱、保温箱、冰袋，必要时将配备冷（冻）藏运输车等。

⑤采样服装：专门工作服。

⑥辅助工具：记号笔、签字笔、胶带、棉球、75%酒精、酒精灯等，将根据具体情况选择合适工具。

d.生产企业大部分离中心城区较远，要提前规划采样路线，以节约采样时间。

实施采样

(1) 出示证件

采样前向被抽检单位出示：《食品安全监督抽检通知书》，向被抽检单位表明身份、出示证件，向被抽检单位告知监督抽检性质、抽检食品范围等相关信息。

(2) 现场取证

对被抽检单位的经营许可证、营业执照、待抽查样品状态、产品库存及其他可能影响抽查结果的情形，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。

(3) 采样单填写

每个样本需要填写一张采样单，每个样本需要单独封样。

1) 产品名称、质量等级、生产单位（名称、通讯地址、联系电话、邮编等）如实按照所抽检的样品标签进行填写。若标注的产品名称无法反映食品的真实属性，将同时注明产品的“标识名称”和“标准名称”。

2) 标称商标：商标一般在其文字或图案的上方有®、TM 标识。如果商标为图像图形，填写为“图形商标”。

3) 规格型号：按照包装上的明确标签填写，如淀粉标签上会写明为 400g，填写时把量词写清楚，如填写 400g/袋。计量称重的样品填写为计量称重。散装产品按照重量、体积等方式填写样品数量，规格为散装。

4) 执行标准：按照样品标签上的格式明确填写，标准号正确填写。

5) 生产日期或批号：各个产品的生产日期的格式不同，抽检单上的填写格式与包装上的格式保持一致。批号可以填写到日即可，散装产品或者农副产品，按照被抽检者提供的信息填写，或者填写进货日期。

6) 被抽检单位信息：按照被抽检单位提供的营业执照或其他合法证件，如实填写；核实不了的信息可以“/”替代。

7) 产品的销售单价、采样基数、批量等要求被抽检单位提供，基数进行核实，采样基数为采样之前的同批次的库存量。

8) 签字：采样单上需要有执法人员签字（两人）、检测公司采样人员签字（两人）、被抽检单位负责人签字。

9) 采样单及封条等文书的编号，需保持唯一性，不出现混淆重复。

10) 严格要求被抽检单位在采样单上签字、盖章。如有特殊情况不能盖公章，需要由被抽检单位负责人指模确认。

11) 采样单上栏目不能空缺，无法填写的栏目应填写“/”

(4) 核实信息、封样

检验样品和备份样品分别放入密封性能良好，清洁，无污染的样品袋内，抽检完成后由三方人员在采样单和封条上签字，并当场封样，以防止样品被擅自拆封、动用及调换。采样人员应观察、分析样品的可调整部位、运转部位、可拆卸部位等，包装箱的上、下、四周等箱板或纸板的拼接处等，确定封样部位和标记，以防止出现可能的漏洞。必要时为确保样品的真实性，采样人员可采取漆封、蜡封、拍照、特殊材料等适宜的其他附加防拆封措施。

样品运输

我公司负责每次抽检食品运送，保证运送安全；对于易碎品、有贮藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品。我公司采样人员将采取如下适当措施，保证样品运输过程符合标准或者样品标示要求的运输条件。

(1) 抽检结束后尽快将样品进行检验或送往留样室。需要冷藏的食品，应

采用冷藏设备在 0℃ ~ 5℃冷藏运输和保存。

(2) 采集的冷冻和易腐食品，应置冰箱或在包装容器内加适量的冷却剂或冷冻剂保存和运送，为保证途中样品不升温或不融化。

(3) 食品标签标明存放、运输条件的食品，采集的样品存放、运输条件要与之相符，如酸奶标识说明冷藏，样品的运送及要做到冷藏。

(4) 需做微生物检测的样品，保存和运送的原则是应保证样品中微生物状态不发生变化。

(5) 样本保存要保持样本原有状态，样本应尽量从原包装中采集，不要从已开启的包装内采集。从散装或大包装内采集的样本如果是干燥的，应保存在干燥清洁的容器内，不要同有异味的样本一同保存。

采样过程的质量控制措施

采样过程和采样方法正确与否，是决定检测结果是否具备法律效力的重要环节，直接决定着食品安全检测结果的成败，因此加强食品采样过程的监督检查非常重要。主要对以下几个方面进行质量控制。

(1) 采样基本原则合规

1) 重点检查采样是否由两名以上(含两名)采样人员同时参加，检查是否携带食品采样相关文件、采样单，并带本人工作证或有效身份文件。

2) 采样人员携带的采样工具、封条和必要的采样用具是否清洁、干燥、无异味，不会对样品造成污染。检查包装容器是否完整、结实、有一定抗压性。抽取过程中不会受雨水、灰尘等环境污染。

3) 样品费用,采样人员应向被抽检单位说明抽检样品都是有偿提供。(按样品的成本费用支付)。

(2) 检查是否按照要求运输和存放样品

1) 冷藏冰箱等是否在正常工作状态, 已经被抽取的样品是否保持冻结或者冷藏状态;

2) 样品容器及包装材料是否是防水和防脂材料制成的, 例如合适的自封袋等。

(3) 采样过程的监督检查

1) 封样是否符合要求: 样品抽取后是否立即进行封样, 并贴上盖有承检机构公章的封条, 封条是否可靠地贴封于样品或样品包装的有关部位, 从而避免出现在不破坏封条的情况下更换产品。同时检查封条上是否有三方签名, 注明了采样日期等。

2) 对于预包装产品, 使用的容器是否会损害产品外包装, 并且具有一定抗压能力; 对于非预包装的产品, 如果检验微生物指标, 检查是否使用经过灭菌的采集及装样容器。

3) 散装食品样品采样

A、液体、半流体食品(如植物油、牛乳、酒或其他饮料), 若用大桶或大罐盛装者, 是否充分混匀后再采样。

B、新鲜肉类、水产品等食品是否按分析项目要求分别采取不同部位的样品或混合后采样。例如盐酸特伦克罗等激动剂主要在肝和肾脏残留, 脂肪含量高和低的部位兽药残留差异很大, 检测样品如果单独采取某一部分, 会有很大差异。

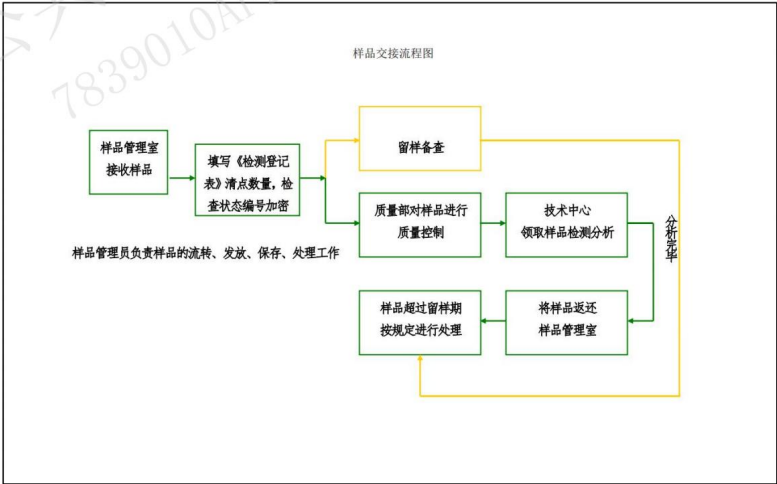
3. 检验实施细则

样品到达实验室后, 样品管理人员对照《委托协议书》或《采样单》核对封样情况、样品数量、状态、质量等, 检查合格后, 方可入库, 并将相关信息记录

于《样品登记表》中，必要时备存影像资料。

样品不得出现与正常（或规定）条件的偏离。样品管理员接收样品时，应根据检测需求，认真查验样品与资料的完整性、符合性以及确认样品的可检性，包括样品安全警示、外貌特征、数量、附件、要求（贮存条件、处置要求、维护要求、检验检测说明、保密及是否退样等）。当对样品是否适合于检验检测存在疑问，或当样品与所提供的说明不相符时，样品管理员应在接样时协调相关部门进一步明确，否则不予接收样品。

样品管理员确认样品符合检验检测要求后，对样品进行唯一性标识与检测状态标识，并按照《样品管理程序》的要求进行相应登记。将样品分为“检样”、“复查”、“备样”（必要时）三种，其中“检样”是指发放到实验室进行检测的样品，“复查”是指与检样同时制备、用于实验室质控或后期内部复检、留样复测的样品，“备样”是指执行采购方委托任务时（目前主要是指食品领域）贴封条的样品，用于外部复测。



样品制备

对于可直接进行检验检测的样品,新乡永平检测样品管理人员进行标识分装后,可直接传递至实验室;对需要进行制备后方能检验检测的样品,由样品制备人员按照相应标准/规范要求进行制备。制样操作规程如下:

样品状态确认

样品制备前应对样品状态进行确认,预包装食品、无菌采样的样品、散装称重的食品等不应出现外包装破损、霉变、腐烂等异常情况,一旦出现异常不能进行样品制备(备注:特殊情况除外,如群体性中毒事件采集样品)。

样品量必须满足样品所有检测项目的需要,并要有足够的留样以供复检。制样过程中应尽量减少样品损失。如测量解冻失水率、水质检测等,需要的样本量很大,一定要注意样品数量。当送样量不能满足留样要求时,在保证检测分析使用后,全部用作留样。

样品标识和储存

样品标识:样品应有正确、清晰的唯一性和状态标识,保证样品在检测过程中不被混淆。

样品保存和处置:

- (1) 样品应在完成感官评定后进行制样处理。样品制备应在独立区域进行。
- (2) 使用洁净的制样工具。制成样品应盛装在洁净的塑料袋或惰性容器中,立即闭口。
- (3) 加贴样品标识,将样品置于规定温度环境中保存。应对样品保存的环境条件进行控制、检测和记录。
- (4) 检测人员应核对样品及标识,按委托项目进行检测。检测过程中的样

品，不用时应始终保持闭口状态,并仍然在规定温度环境中保存。应特别注意对检测不稳定项目样品的保护。

(5) 样品应保存在规定的环境条件下，防止变质、污染、水分变化和目标物降解。

(6) 建立台帐，记录相关信息。及时处理超过保存期的留样，做好处置记录。

制样设备及器具的清洗

制样过程中用到的器具，如：案板、刀具、制样容器等，每制备一个样品清洗一次，具体的清洗方式为先用自来水请先，再用实验室用水清洗，确保清洗干净，样品之间无交叉污染。对于高脂肪、高粘度，等强附着样品可以适当使用洗洁精清洗或者 50℃以上热水进行清洗的方式，但要确保清洗剂不带入污染性成分（此处所说的污染性成分主要指对仪器正常运行设备造成干扰的组分、待测定的目标物等）。

样品的缩分

将抽取的大批样品混合后用四分法缩分，按以下方法预处理样品：

- (1) 对于个体小的物品（如苹果、坚果、虾等），去掉蒂、皮、核、头、尾、壳等，取出可食部分；
- (2) 对于个体大的基本均匀物品（如西瓜、干酪等），在对称轴或对称面上分割或切成小块；
- (3) 对于不均匀的个体样（如鱼、菜等），在不同部位切取小片或截取小段。
- (4) 对于苹果和果实等形状近似对称的样品进行分割时，收集对角部位进

行缩分。

(5) 对于细长、扁平或组分含量在各部位有差异的样品，间隔一定的距离取多份小块进行缩分。

(6) 对于谷类和豆类等粒状、粉状或类似的样品，使用圆锥四分法进行缩分。

(7) 混合经预处理的样品，用四分法缩分，分成三份，一份测试用，一份需要时复查或确证用，一份作留样备用。

样品的处理

干样品或含水量比较低的样品：样品先用高速万能粉碎机粉碎（粉碎机间歇启动 3 次，每次启动 30s），粉碎后的样品通过 420 μ m 的试验筛，未通过的固形物再进行粉碎，直到通过试验筛为止。收集通过 420 μ m 试验筛的样品作为试样。

含水量较高的样品或半固体样品：样品用高速组织捣碎机或搅拌机粉碎或者匀浆（捣碎机或搅拌机间歇启动 3 次，每次启动 30s）后即得待测样品。盛装容器采用干净无污染塑料袋、玻璃广口瓶。

样品传递

样品管理人员完成样品制备和标识后，将样品按照《样品管理程序》的要求传递至技术部，传递过程中应保证样品状态完好，并且不会发生任何混淆。

样品检验检测、原始记录出具及传递

技术部各检测组领取样品后，各位实验员责任清晰，分工明确，按照样品名称、检测项目、检测方法、检测时限及检验任务要求，严格按照相关的标准规范或作业指导书的规定进行检验检测，并且如实填写检验检测原始记录，原始记录

真实、准确、清晰，符合《质量记录和技术记录控制程序》要求。

审核人员对检验检测过程、依据标准、数据导出等环节进行监督核查，确定数据无误后，在原始记录上签字。所有的数据都是经过三级审核。

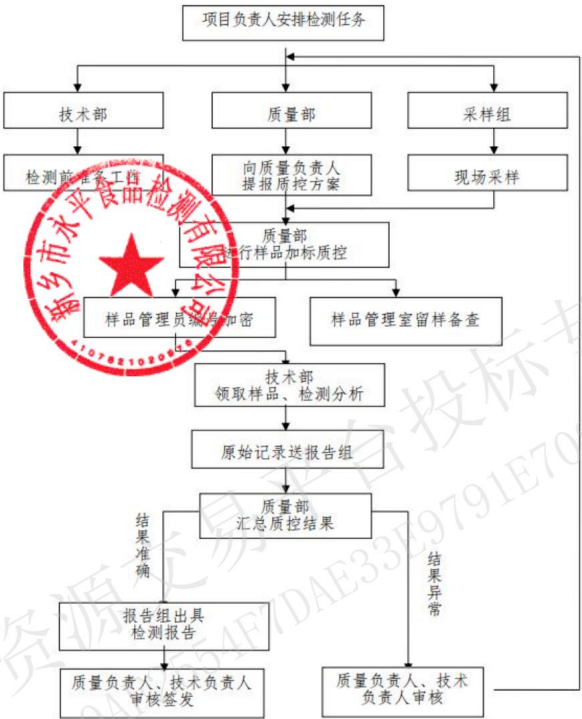
经审核符合要求的原始记录由技术部各检测组传递至报告组，有质控参数的原始记录由各检测组负责人进行质控参数核查，出具质控结果。质控不合格的原始记录，由各检测组进行验证核查，必要时执行《不符合工作处理程序》。

对于超标或接近限值样品，检测人员在得出初检结果后，应立即组织复检，确保原始数据的可靠性及原始记录出具的及时性。超标样品初检人员及复检人员为不同人员。审核人员负责超标数据的审核确认工作，应在超标样品初检、复检、质控结果出具完成后，方可对外提报结果。

菌落总数、大肠菌群等微生物检测项目和挥发性盐基氮等随时间变化的理化项目不予复检，但应由技术负责人组织对试验过程进行追溯核查，确认符合要求。

与检验检测相关的资料，如相关的手册、检验检测标准方法、仪器设备操作规程、作业指导书等要保持现行有效，便于检验检测人员取阅。检测所用仪器设备、标准物质均进行核查，保证合格有效。

样品检测质量控制流程图



报告编制及发放

原始记录数据经相关人员审核、复核完毕后，经技术负责人批准，提报至报告组，交给报告编制人员出具检验检测报告。报告编制完成后需经过审核、授权后方能发放。

报告审核人员及授权签字人核查检验检测结果准确无误后，方能签发检验检测报告。报告的发放按照《检验检测结果发布程序》的要求进行相应的登记管理。

检测报告出具后，由专人在规定的时间内完成省抽/国抽系统录入并在时限

内提交。保证数据录入及时、准确、全面。授权签字人作最后签发报告，确保出具的报告合法、合规。原始记录随检验检测报告副本存档。

报告编制符合《检验检测结果发布程序》的要求。检验检测报告内容包含三个方面的全部信息，即客户要求的信息、说明检验检测结果所必需的信息以及所用方法的信息，具体如下：

- (1) 标题；
- (2) 标注资质认定标志和(或)实验室认可标志，加盖检验检测专用章(适用时)，食品检测报告上加盖公司公章；
- (3) 公司的名称和联系信息；
- (4) 检验检测报告或证书的唯一性标识，每一页上的标识(以确保能够识别该页是属于检验检测报告或证书的一部分)，以及表明报告或证书结束的清晰标识。
- (5) 客户的名称和地址；
- (6) 所用检验检测方法的识别；
- (7) 检验检测样品的描述、状态和明确的标识；
- (8) 检验检测日期、样品接收日期，对检测结果的有效性和应用有重大影响时，注明抽样日期；
- (9) 报告的发布日期；
- (10) 对检测结果的有效性或应用有重大影响时，提供公司或其他机构所用的抽样计划和程序的说明；
- (11) 检验检测报告或证书批准人的签字或等效的标识和签发日期；

(12) 检验检测结果的测量单位 (适用时) ;

检验检测报告归档

报告及相应原始记录独立归档, 分类管理, 建立目录/索引, 便于存取与查阅。检验检测原始记录、报告、证书是公司出具的数据和结果、结论的证据性、溯源性文件, 至少保存 6 年。报告档案存档由专门人员负责, 存档前对归档档案进行核查, 确认档案符合要求后方可归档保存。核查内容包括以下几方面:

- (1) 检查原始记录是否齐全, 所含内容是否完整;
- (2) 检查原始记录是否正确, 与报告内容是否配套;
- (3) 检查原始记录格式是否规范;
- (4) 检查原始记录是否加盖页码章, 避免原始记录更改或丢失;
- (5) 检查报告所用模板是否是现行受控模板;
- (6) 检查报告批准、审核、编制人的签字和签发日期等内容是否齐全。
- (7) 检查报告档案是否建立目录/索引。

对于政府委托任务, 报告档案至少包括: 政府指令性文件 (包括红头文件、实施细则和抽样计划)、采样实施方案 (主要包括食品项目的各个节点、承检任务明细、如何实施及各实施阶段的负责人)、任务传递单和样品交接记录、抽样单、检验检测原始记录、质控计划、报告副本、工作总结 (主要包括承检任务的时间、任务类别、任务量、完成情况、不合格项目分析、存在的问题及建议)、报告发放登记等内容。

样品贮存、保护和处置

样品贮存于专用样品室, 样品管理人员负责管理, 限制出入。留样期内的样品, 任何人不得以任何理由挪作它用。样品室配备样品柜、冷藏柜、冷冻柜等样

品存放设施设备,确保样品的存放环境符合标准或相关技术文件的要求。除样品室外,其中公司自建标准冷藏库(80m³)和冷冻库(130m³),常温样品室1个,体积490m³,确保样品的存放环境符合标准或相关技术文件的要求。可以充分应对大批量食品安全任务抽检样品保存的需要。

样品管理室分为“检样”、“复查”和“备样”三个区域,并明确加以标记。其中“检样”是指发放到实验室进行检测的样品,“复查”是指与检样同时制备、用于实验室质控或后期内部复检、留样复测的样品,“备样”是指执行政府性指令性委托任务时(目前主要是指食品领域)贴封条的样品,用于外部复测。检验样品分为“待检”、“在检”、“已检”三个状态,其中“待检”指该样品处于待检状态,“在检”指该样品处于在检状态,“已检”指该样品已经检测完毕。

样品分类摆放的优先级次为状态标识、样品类别、样品序号。即先根据样品的状态标识(检样、复查、备样)确定样品摆放区域,再根据样品类别,在既定区域内分块摆放,摆放次序按样品的序号,便于查找。

样品进入样品管理室,根据样品类别及检测状态分类存放于专用区域,并摆放整齐,食品样品存储于食品样品管理室,严格确保各类储存样品间无相互干扰。

食品样品的储存条件

✓ 粮油类、坚果类、饼干类、各类糖果、奶粉、调味品类、各种酒类、饮料、膨化食品、各类干货等,常温储存,温度保持在20℃为宜,且通风良好,避光防潮。

✓ 糕点类、熟面制品、新鲜果蔬类、凉拌菜、冷饮类、鲜奶及其制品、鲜蛋及其制品、豆腐及其制品、果脯蜜饯类、蜂蜜、罐头制品等,低温储存,温度4℃±4,防止其变质。

✓ 水产类、生肉类、速冻食品类、熟肉制品类、雪糕冰淇淋等，在 - 18℃ 以下冷藏储存，防止其变质。

✓ 已经制备成浆状的食品样品，在 - 18℃ 以下冷冻储存。

✓ 预包装食品按其包装上要求的储存条件保存。

✓ 样品整个流转过程中，标识保持完好。对于冷冻储存的样品，因其标识容易掉落，采用在样品外再套加密封袋的方式。样品管理专员定期检查样品储存状态，确保符合要求。

样品储存期限要求

样品应根据与客户约定的时限进行保存，在客户没有特殊要求的情况下应根据以下要求进行存储：

✓ 空气类样品检测完毕后，不予保存，由各检测室直接处理；如需复验，要重新采集样品。

✓ 水质类样品的储存期限一般为 7 天，个别检测项目不予储存；

✓ 土壤样品的储存期限为长期保持。

✓ 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。检出致病菌的样品以及疑似病原微生物污染的样品由微生物室进行无害化处理。

✓ 对于食品备样，根据《食品安全抽样检验管理办法》第二十七条规定执行：“食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当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，承检机构应当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。”对于农产品样品，复查样品和备样保存期限应从任务下达开始，保存6个月。

✓ 食品复查样品，对于保存期较长且不易变质的，保存期限为30天；保质期短于30天的样品，保存到其保质期，易腐易变质样品不予保存。

✓ 对仲裁样品，样品需留样，以备在客户有争议时复测；对于价值昂贵的样品，需保险、防盗，有些样品上有可调部位，如果样品流转过程中有人触动这些部位，可能导致样品失效，因此应在可调部位上贴上封印；对危险物品的储存和处置应有明确的书面规定，明确其处理技术及发生意外时的处置措施。

✓ 在检验检测后还要重新投入使用的样品，如留样待测，特别注意确保样品在处置、检验检测、储存中不被损坏或损伤。样品检测完毕后，其处理方式根据与客户约定的要求进行，对于客户没有要求的样品，根据公司的规定进行。

4.实行结果专报机制

1 目的

新乡市永平食品检测有限公司建立了重要检测情况工作专报机制，克服了检测报告篇幅较长、专业术语多、报告周期限制等不利因素，通过平实易懂、简明扼要、重点突出反映检测发现问题，便于领导及时掌握相关信息、了解重要食品安全情况、批示处理重大食品安全问题。为进一步加强检测结果的运用、更好地履行监督职责提供了有效的方法措施。

2 适用范围

2.1 本制度适用于新乡市永平食品检测有限公司营销中心结果报送工作。

2.2 本制度由新乡市永平食品检测有限公司营销中心实施并解释。

3 职责

3.1 营销中心人员（项目组联络员）负责与委托单位联系人员专线联系，不得将报告、结果转交他人；

3.2 报告编制人员负责收集所有原始记录，统计数据，编制报告；

3.3 质量中心人员负责实施质控，根据质控信息判断数据的准确性；

3.4 授权签字人负责分析数据的合理性并签发报告；

3.5 档案管理人员负责每个任务的相关记录进行整理、存档。

4 结果、报告控制要点

检测结果除了要求准确性以外，还需做到公正性、保密性，为了做到向委托单位的结果专报，本制度明确了以下控制要点，使检测结果在固定范围内传达，以保证数据受控：

4.1 现场抽样人员与技术支持不得将现场抽样计划透露给受检单位，不得将现场抽样信息透露给实验室分析人员；

4.2 样品管理员不得透露样品编号信息、抽检样品数量等；

4.3 质量中心人员严格实施质控，不得透露质控信息；

4.4 现场抽样人员、样品管理人员不得询问检测数据；

4.5 实验中心要求准确、及时、公平公正地出具检测数据；

4.6 不得直接或间接地查看、询问与自己岗位无关的检测项目情况，任何人员不得以任何形式或任何理由泄露检测数据；

4.7 必须做好保密工作，未经允许，不得将现场抽样项目、现场抽样时间、受检单位、检验结果等内容向委托单位以外的任何单位和个人透露任何信息；

4.8 档案管理人员将所有档案存于公司档案室专用文件柜中。

5.客户回访

1 目的

为了确保新乡市永平食品检测有限公司与客户或其代表保持良好的协作关系。在工作过程中与客户保持良好的技术沟通,收集来自客户或其它方面的反馈意见,并为客户提供适当的到技术中心见证的机会,特制定本制度。

2 适用范围

本制度适用于新乡市永平食品检测有限公司受委托承许昌市建安区市场监督管理局 2023/食品抽检项目中的客户问访工作。

3 在确保其他客户机密的前提下,技术中心在明确客户要求、监视实验室中
与工作相关操作方面积极与客户或其代表合作。这种合作可包括:

3.1 允许客户或其代表合理进入新乡市永平食品检测有限公司的相关区域直接观察为其进行的检测。客户如需要到现场检测的工作,应及时安排,检测人员按照与客户商定的时间、地点、交通方式到现场服务。

3.2 客户出于验证目的所需的检测物品的准备、包装和发送,由新乡市永平食品检测有限公司主任负责与客户协调和确认,并组织实施。新乡市永平食品检测有限公司非常重视与客户保持技术方面的良好沟通并获得建议和指导,以及根据结果得出的意见和解释。

4 技术中心每年对客户至少上门走访一次,客户服务部负责制定《走访客户计划》,每年组织对委托人发放《客户满意度调查表》,收集委托人反馈的信息并编制《客户意见汇总表》和《走访客户报告》,上报管理评审用于改善质量体系。

5 技术中心在对客户的检测过程中(包括现场服务)如检测的数据出现明显偏离或其他异常情况,应及时通知客户,协商解决办法并积极配合完成。

6.档案管理机制

1 目的

为对各项工作中形成的记录、报告、科技资料、往来文件(书)档案进行有效控制,为管理体系有效运行和检验检测工作符合要求提供可溯源性证据,为工作改进提供依据,制定本程序。

2 范围

适用于管理体系运行和检验检测活动中的各种记录、报告、证书、文件资料、各部门间的往来文件等的档案管理。

3 职责

3.1 质量部负责人力资源档案的归档和管理。

3.2 设备管理员负责仪器设备档案的归档和管理。

3.3 技术部负责报告档案和技术服务档案的归档和管理。

3.4 技术部负责实验室运行技术档案的归档和管理。

3.5 质量部负责管理体系运行档案、资质档案、管理体系文件电子档案的归档和管理。

3.6 综合部负责服务方和供应商评价档案、房屋租赁合同、危险废弃物处置合同和处置单的归档和管理。

3.7 各部门在质量活动和技术运作时,按要求填写相关记录,并做好各类记录的收集管理工作。

3.8 财务部负责会计帐册、报表的立卷、归档管理。

4 程序

4.1 检验检测资料档案分类

公司内的检验检测资料根据档案性质及管理部門的不同可以分为人力资源档案、仪器设备档案、报告档案、实验室运行档案、管理体系运行档案、其他档案六类。

4.2 人力资源档案及其管理要求

4.2.1 人力资源档案内容

人力资源档案包括人事档案和技术档案,其中人事档案应包含所有管理人员和技术人员档案。档案内容应包括身份证明、学历证明、工作经历、能力证明、体检报告、合同、保险等,由质量部建立并保管;技术档案应包含公司检验检测相关技术人员的档案,档案内容包括相关授权、能力、教育、资格(包括相应的证书、上岗证等)、执业承诺、培训、考核、经验和监督的记录,同时应注明相关授权和能力确认的日期。

4.2.2 人力资源档案管理要求

4.2.2.1 人力资源档案由质量部负责统一建立、保存和更新。

4.2.2.2 质量负责人或其指定人员负责对人员档案的真实性、完整性、时效性进行定期核查。

4.2.2.3 人力资源档案的内容及时更新,信息应易于获取,以便验证检验检测人员持续具有相应的能力。

4.2.2.4 人员记录应随同人员工作期间全程保留,在人员调离后,人员技术记录应再保存 6 年。

4.3 仪器设备档案及其管理要求

4.3.1 仪器设备档案内容

仪器设备档案应至少包括以下内容:

- (1) 设备及其软件的识别，包括软件和固件版本；
- (2) 制造商名称、型式标识、系列号或其他唯一性标识；
- (3) 对设备是否符合规范的核查记录（包括期间核查记录、计算机自动化核查记录等）；
- (4) 当前的位置（如适用）；
- (5) 制造商的说明书（如果有）（外文说明书需有其操作部分的中文翻译）；
- (6) 所有检定/校准报告和证书的日期、结果及复印件，设备调整、验收准则和下次检定/校准的预定日期；
- (7) 设备维护计划及已进行的维护（适当时）；
- (8) 设备接收/启用日期和验收记录；
- (9) 设备使用记录；
- (10) 设备的任何损坏、故障、改装或修理记录；
- (11) 标准物质的文件、结果、验收准则、相关日期和有效期。

4.3.2 仪器设备档案管理要求

4.3.2.1 公司应保存对检验检测具有重要影响的设备及其软件的记录，由设备管理员组织、设备使用部门协助建立独立的设备档案，由设备管理员负责设备档案的保管和更新。

4.3.2.2 设备管理员应建立仪器设备台账，对仪器设备进行有效管理，设备台账中应包含以下信息：名称、唯一性标识、型号规格、出厂号、制造商名称、技术指标、购置时间、单价、检定（校准）周期、用途、管理人、使用人等。

4.3.2.3 仪器设备档案及相关记录应随同设备使用实现全程保留，在设备停止使用后，设备技术记录应再保存 6 年。

4.3.2.4 设备档案如在他处储存，应在仪器设备档案目录中注明其存放地点。

4.4 报告档案及其管理要求

4.4.1 报告档案存档共性要求

4.4.1.1 报告及相应原始记录应独立归档，分类管理。检验检测原始记录、报告、证书是公司出具的数据和结果、结论的证据性、溯源性文件，应至少保存6年（即一个资质认定周期）。

4.4.1.2 各领域报告档案管理除了符合《检验检测机构资质认定评审准则》和《检测和校准实验室能力认可准则》外，还应符合相应国家、地方和相应行业的管理要求。

4.4.1.3 报告档案存档由技术部专门的报告档案管理人员负责，存档前应对项目负责人提报的归档档案进行核查，确认档案符合要求后方可归档保存。核查内容包括以下几方面：

- (1) 检查原始记录是否齐全，所含内容是否完整；
- (2) 检查原始记录是否正确，与报告内容是否配套；
- (3) 检查原始记录划改是否规范；
- (4) 检查原始记录是否加盖页码章，避免原始记录更改或丢失；
- (5) 检查报告所用模板是否是现行受控模板；
- (6) 检查报告批准、审核、编制人的签字和签发日期等内容是否齐全。
- (7) 检查报告档案是否建立目录/索引。

4.4.1.4 报告档案的归档方式应便于存取与查阅，并建立归档报告档案台账。

4.4.2 职业卫生技术服务档案管理要求

职业卫生技术服务档案的内容及管理要求执行《职业病危害评价工作程序》

和《职业卫生技术服务工作控制程序》的规定。

4.4.3 环境领域报告档案应至少包括以下内容：

- (1) 报告副本；
- (2) 委托检测登记表；
- (3) 要求、标书和合同评审表；
- (4) 检测任务传递单；
- (5) 质量控制任务传递单（如果有）；
- (6) 样品制备任务单；
- (7) 现场采样原始记录；
- (8) 样品接收单；
- (9) 样品分析任务传递单；
- (10) 实验室检测原始记录；
- (11) 检测质量控制结果汇总记录（如果有）。

4.4.4 食品领域报告档案管理要求

4.4.4.1 食品领域报告档案管理要求应满足相应任务委托部门或单位的要求。

4.4.4.2 对于政府委托任务，报告档案应至少包括以下内容：政府指令性文件（包括红头文件、实施细则和抽样计划）、采样实施方案（主要包括食品项目的各个节点、承检任务明细、如何实施及各实施阶段的负责人）、任务传递单和样品交接记录、抽样单、检验检测原始记录、质控计划、报告副本、工作总结（主要包括承检任务的时间、任务类别、任务量、完成情况、不合格项目分析、存在的问题及建议）、报告发放登记等内容。

4.4.4.2 对于一般客户委托检验检测任务，报告档案内容应包括报告副本、

抽样单、样品委托单、检测任务单、原始记录、及其相关联的图谱或仪器测试数据等。

4.4.4.3 检验检测报告及相应原始记录应独立归档，并建立目录/索引。

4.4.4.4 同一批抽检任务的报告档案应统一归档存放。

4.4.4.5 食品领域检验检测报告应至少保存 6 年。

4.4.5 其他领域报告档案管理要求

公共卫生、室内空气及其他检验检测报告档案内容应包含报告副本、委托检测登记表、现场采样记录、任务传递单、样品交接记录、检验检测原始记录及其相关联的图谱或仪器测试数据、质控记录等。

4.5 实验室运行档案

4.5.1 实验室运行档案内容

实验室运行档案包括以下内容：

(1) 检验检测环境条件控制资料，包括环境监控（监测）记录、无菌室出入记录、微生物室紫外灯使用记录、温湿度计比对资料等；

(2) 标准物质及标准溶液管理资料，包括标准物质台账、标准物质证书、期间核查计划及核查资料、储存条件核查资料、领用及使用管理记录、标准溶液配置及管理资料（包括标准滴定溶液的配制和标定记录，标准滴定溶液、标准储备液、标准工作溶液的领用/使用管理记录）、标准物质及标准溶液作废处理记录等；

(3) 新工作开展资料，包括新项目立项资料、新项目验收资料；

(4) 样品管理资料，包括样品交接记录、样品制备记录、样品登记表等；

(5) 其他资料，包括实验室外来人员出入控制记录、易制毒试剂管理资料、

危险废弃物处置合同复印件、危险废弃物转移处理记录、文件控制资料等。

(6) 采购管理资料，包括物资验收记录、微生物培养基配置资料；

4.6 管理体系运行档案

4.6.1 管理体系运行档案内容

管理体系运行档案包括以下内容：

(1) 管理体系文件，包括质量手册、程序文件、作业指导书、记录表格；

(2) 体系运行资料，包括内审报告及相关记录、管理评审报告及相关记录、不符合工作处理记录、纠正措施记录、预防措施记录；

(3) 组织机构设置文件、重要人员任命文件、实验室重要人员变更备案资料、公司房屋租赁合同及房产证（复印件）；

(4) 检验检测质量控制资料，包括质量监督记录、内部质控资料（内部质控计划、质控实施记录、质控结果评价）、外部质控资料（包括外部质控计划、外部质控实施资料）；检验检测方法档案，包括标准受控及分发台账、标准查新资料、方法证实资料、方法确认资料、方法不确定度评定报告、检出限报告；

(5) 外部评审、检查资料，包括现场评审/检查资料、不符合项整改资料、工作总结等；

4.6.2 管理体系运行档案管理要求

4.6.2.1 质量部分别于每年 1 月组织各部门进行半年度档案的整理和存档工作。

4.6.2.2 除报告档案外，各部门负责当年的技术档案（其中持续使用的资料由使用部门负责存档管理），并于每年年初将转档的管理体系运行资料交由档案管理员统一管理。报告档案在其任务彻底结束后一周内，由报告组按要求整理并

确认无误、无缺失后交由档案管理员统一管理。

4.6.2.3 管理体系文件电子版档案由技术质量部负责控制、更新、保存和管理。

4.6.2.4 管理体系运行档案应至少保存 6 年（即一个资质认定周期）。

4.7 其他档案

4.7.1 资质档案纸质版和电子版均由质量部负责保存、控制和管理，借阅需经质量负责人批准，借阅、归还时应签字确认。

4.7.2 公司房屋租赁合同及房产证原件、危险废弃物处置合同及处置单原件由综合部负责管理、更新和存档。

4.7.3 服务质量控制资料（包括客户满意度调查资料、客户投诉和申诉处理资料）由销售部负责管理、更新和存档。

4.7.4 供应商和服务商综合能力评价资料、合格供应商及服务商目录等由采购部负责管理、更新和存档。

4.8 档案保存和管理

4.8.1 公司任命专门的档案管理员负责档案管理工作，对于有特殊管理要求的档案应按要求进行单独存放。

4.8.2 档案管理员应注意对各类档案按照年度、档案类别、保存期限分类编目、存放，档案保存期限应满足本程序“4.2-4.7”的要求，特殊情况需长期保存的另立册存档。

4.8.3 档案保存室的环境要适宜，能防盗(铁柜、铁门、铁窗)、防火、防水、防鼠、防光、防潮、防霉。对损失或变质的档案资料应及时修复或复制；设置记录档案框架。

4.8.4 对进入档案室的人员进入应加以控制，非指定管理人员未经批准不准进入档案室。

4.8.5 档案应存放有序，便于存取、检索和借阅。严格遵守保密纪律和制度，执行相应的保密和保护所有权的程序。

4.8.6 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。

4.8.7 档案管理员要及时对档案的收进、移出、整理、鉴定、保管数量 and 利用情况进行统计。

4.9 记录、档案的借阅

4.9.1 对一般档案，人员借阅记录、档案的检索和借阅需经相应档案管理人员同意，填写《档案借阅登记表》。

4.9.2 外部人员查阅或拷贝记录、档案，需经相关管理部门批准；所有记录(档案)只可就地查阅，不予外借。

4.9.3 工作人员借阅档案资料应先提出申请，经档案管理员批准后借阅与本人目前从事专业有关的资料。借阅人必须妥善保管好档案资料，发现有损、撕、涂改或泄露档案内容者，档案管理人员必须及时向有关领导汇报，采取适当的纠正措施。

4.10 记录的清理、处置和销毁

各部门负责人会同档案管理人员对保存期满的档案(记录)进行审阅，有价值的档案继续保存，确认无需保存而又不能外泄的档案列出销毁清单，提交文件销毁申请，经质量负责人或原批准人批准后，由规定人员监督销毁。(参见《管理体系内部和外部文件控制程序》)

7.应急处置机制

1 目的

为规范我公司食品抽检应急工作的组织与实施,建立健全应对突发食品抽检过程中的应急运行机制,规范和指导应急处理工作,最大限度地保障食品抽检过程安全、有效进行,特制定本制度。

2 适用范围

本制度适用于新郑市永平食品检测有限公司受委托承担许昌市建安区市场监督管理局 2023 食品抽检项目中的应急处置工作。

3 组织管理

技术中心成立事故应急领导小组,中心主任任组长,中心副主任任副组长,各项目组负责人任成员。组长负责统一指挥,协调食品抽检应急工作,副组长负责食品抽检应急工作的组织、落实、协调和督查。领导小组成员在各自的工作职责范围内负责做好抽检紧急工作。

4 预案制定

明确组织领导、部门职责、资源调配和使用、处置责任等。

5 应急处置流程

5.1 预案启动。如发现影响此次食品抽检工作正常运行的突发事件后,立即启动预案。

5.2 抽检应急响应。应急领导小组公布 24 小时值班电话,相关抽样和检测人员保持 24 小时手机畅通。发生食品抽检安全事故,应急领导小组在收到安全事故通知后,必须在 30 分钟内通知相关人员到指定位置和检验岗位,做好相关技术准备,并听从领导小组统一安排。应急联系人应与许昌市建安区市场监督管理局就应急事件进行沟通,了解事件性质、发生时间、发生原因、涉及范围等基

本情况，并及时报告。

5.3 应急处置组长联系相应小组负责人针对事故实际情况，制定处置措施，最终保证抽检结果按时准确报送客户。

5.4 针对应急处置结果，应急领导小组组织相关部门进行分析总结，认真总结经验。



公共资源交易平台投标专用
7839010AF2554F7DAE33E9791E708EBF

4.2.1.2技术服务工作流程

技术服务抽检工作方案

响应时间

在本项目进行期间，业务负责人 24 小时手机保持联络通畅，全程跟踪项目进度并及时汇总抽检资料。对于许昌市建安区市场监督管理局提出的要求以及下达的抽检任务，我公司在 30 分钟内迅速响应，按照要求制定抽检方案，并提交给许昌市建安区市场监督管理局审核，经确认无误之后，按照抽检方案进行抽检。如有需要，我公司保证在 3 小时内赶赴现场。

业务负责人

姓名	性别	年龄	电话	工作内容
马铭	女	32 岁	13072612088	全程跟踪本项进度，沟通协调本项目抽检工作，及时反馈抽检信息。

1.进度计划表

许昌市建安区市场监督管理局下达食品抽检工作任务后，项目负责人立即响应，根据任务特点(包括样品种类、检测项目、抽样批次、抽样日期、抽样范围、报告周期等)制订出适宜的抽检方案，同时通知后勤保障组和实验室准备好抽检车辆及其他器具耗材。

根据许昌市建安区市场监督管理局的检测周期要求，我公司保证在抽检至出具电子报告周期为 20 个工作日，按照许昌市建安区市场监督管理局要求时限上报国家食品抽检信息系统，同时上报寄送样品信息、检验结果汇总和抽检检测工作分析总结报告，以及结合行业发展和我公司检验工作实际，对承担的抽检检测情况进行风险分析和质量分析报告等。

同时在抽样过程中发现生产经营单位违法行为,第一时间向许昌市建安区市场监督管理局部门报告,检测过程中发现不合格样品及高风险项目样品,在确保检测结果无误的情况下,24小时内汇报给许昌市建安区市场监督管理局电子版和纸质版材料,并承诺不透露给相关生产单位,涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检,保证在检验技术许可条件下最短事件出具准确无误的检验报告。

2.实施方案

我公司将严格遵守许昌市建安区市场监督管理局下发的相关抽检文件要求,同时按照如下法律法规开展省抽任务:《食品安全监督抽检和风险监测承检机构工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则》2023年版、《食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全抽样检验管理办法》、《流通环节食品安全监督管理办法》等。

制定抽检方案时,坚持以问题为导向,突出靶向抽检,根据必检品种和项目要求,结合辖区内农兽药使用调研情况和既往抽检信息制定抽检计划,提高问题发现率。

我公司承诺不随意更换检测方法,国家标准管理部门对检验标准或判定标准进行变更时,应主动与许昌市建安区市场监督管理局抽检处联系,经核实后按许昌市建安区市场监督管理局要求执行,确保工作质量和进度,同时公司抽样相关人员应当坚持科学、客观、公正的原则,严格按照如上法律法规组织开展食品安全抽样检验工作,保证检验结果的真实性和准确性,并对检验结果负责。

(一) 抽样工作

我公司会严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则》(2023

年版)、GB/T 5009.1《食品卫生检验方法理化部分总则》中“8.样品的要求”、GB/T 4789.1《食品卫生微生物学检验总则》中“3.样品的采集”及相关法律,法规,对食品监管部门抽样任务进行抽样。

每次抽样任务以食品监管部门的实际工作要求确定,样品力求全面,能具有代表性,并严格按照抽检监测计划规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作,不向企业收取检验费和其他任何费用。抽样工作不得预先通知被抽样单位,抽样人员随身携带身份证、工作证、抽样委托书、抽样各种文书以及冷藏箱等采样和辅助工具前往抽样。根据每次抽样计划,派出相应数量的抽样小组,并向许昌市建安区市场监督管理局报送单日抽检计划,应急抽样组24小时待命。我公司严格遵守相关法律法规,做到抽检分离。

(1) 出示证件, 讲明来意, 告知权益

我公司抽样人员主动向被抽样单位出示注明抽检内容的《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验任务委托书》和有效身份证件,告知被抽样单位阅读通知书背面的被抽样单位须知,并向被抽样单位告知抽检性质、抽检食品品种等相关信息。

(2) 查验证照, 核对资质

要求被抽样单位提供单位营业执照,以及食品生产经营相关许可文件等相关法定资质证书,确认被抽样单位合法生产经营,并且拟抽取的样品属于被抽样单位法定资质允许生产经营的类别。

抽样中发现被抽样单位存在无营业执照,无许可证等无法定资质或超许可范围生产经营等行为的,应立即停止抽样,上报许昌市建安区市场监督管理局。

(3) 依据实施细则，抽取样品

抽样人员严格按照《国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）》规定的抽样方法、抽样数量及备样要求，对各类食品进行抽样。抽样过程需注意：至少 2 名抽样人员同时现场取样，不得由被抽样单位人员自行取样。如果实施细则中抽样数量对重量和独立包装数均有要求时，必须二者同时满足，抽取的样品量应满足检验和复检的需要。遇到特殊情况样品量不能满足实施细则要求时，应现场出具证明因被抽样单位库存不足导致抽样量无法满足实施细则要求的抽样量，并让被抽样人签字确认，但抽样量必须符合《食品安全抽样检验管理办法》和满足初检和复检对样品量的需求。

(4) 过程记录，留存证据

新乡市永平食品检测有限公司检测抽样人员须通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检监测结果的情形进行现场信息采集，及时将数据等相关现场资料上传至实验室的信息化管理系统，及时与国家抽检数据平台的无缝对接，保证检测数据的真实性、及时性、溯源性。

现场采集的信息应包括：

被抽样单位外观照片，若被抽样单位悬挂厂牌的，须包含在照片内；

被抽样单位营业执照复印件或照片，生产许可证等法定资质证书复印件或照片；

被抽样品堆，及抽取的样品照片，须包含有抽样人员和样品堆信息（可大致反映抽样基数）；

封样完毕后，所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照；被抽样单位经手

人在抽样单上签名时的照片；

同时包含所封样品、抽样人员及被抽样单位人员的照片；填写完毕的抽样单照片；

其他需要采集的信息。

抽样人员应将抽样照片分类整理，将每个被抽检企业的照片建立一个文件夹，文件夹的名称和格式为抽样时间+委托单位+企业名称+样品编号，并在交接样品后 1 个工作日内将电子版交予客户服务组留存归档。

(5) 做好标记，共同封样。

样品一经抽取，抽样人员应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，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，应同时在抽样单位备注中注明采用的封条数量以及封样位置。

封条上抽样单编号信息应与抽样单上信息保持一致，确保封样与抽样单——对应。

(6) 平板抽样，签字确认

抽样人员使用平板电脑抽样，在国家食品抽样系统内领取抽样任务后，开始抽样，详细记录抽样信息。抽样系统填写完毕以后，可由另一名抽样人员向被抽样单位人员介绍填报内容，并检查填报信息的正确性。打印抽样单，经被抽样单位确认无误后，由其签字、盖章。对无法提供相应合法印章的可加按指模确认，特殊情况可签字确认。

实施细则中规定需要企业标准的，应索要经备案有效的企业标准文本复印件。

(7) 付费买样，索取票证

抽样人员应向被抽样单位支付样品购置费并索取发票（或相关购物凭证）及所购样品明细。可现场支付样品购置费用，或先出具《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》，随后再支付费用，要求被抽样单位将发票、所购样品明细、《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》、银行账号寄送指定的付款单位，有指定的付款单位支付样品购置费。

抽样完毕后，需交付给被抽样单位的文书包括：《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》、《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》（现场交付样品购置费的不用提供）、《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》。

(8) 妥当运输，完整移交

当日抽检完毕，采样人员安排样品经过运输送至并移交给实验室并与客户服务组完成样品的交接，并按照样品的储存要求存放样品。

对于特殊条件储存的样品，抽样人员应采取适当措施，保证样品运输过程符合标准或样品标示要求的运输条件。

对于易碎品、有储藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品，我公司配备有专业抽样车辆以及车载冷藏设备，且有温度在线记录，确保抽检样品按照不同样品类别，冷藏、冷冻条件下分开安全存储和运输，确保检测样品在运输过程中不会受到污染，保证样品运输过程符合标准或样品表示要求保持所检项目性质不变的运输条件。

检验样品和备样应同时移交给实验室，并确保样品的完好性。

在样品移交过程中,如果发现样品封条有破损、样品不符合计划要求、抽样信息填报错误,或者存在其他对检验结论产生影响的情况,实验室收样人员将拒收样品,并将组织重新抽样。

抽取的样品由抽样人员携带或寄送至实验室,不得由被抽样单位自行寄(送)样品。

对于鲜蛋类等易损样品和需要冷藏、冷冻或其他特殊贮运条件等要求的食用农产品样品,抽样人员应采取适当措施,保证样品运输过程符合标签明示要求或实际样品需要的运输条件。

抽样人员在向实验室移交样品时,应同时交付的文书包括:《食品安全抽样告知书》、《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》、《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》。

(二) 检验工作及其检验报告的出具

我公司实验室参加本项目的检测人员除经过公司内部培训外,还需参加食品监管系统、农业系统、质监系统等相关单位组织的培训,所有检测人员均需经过培训考核合格后持证上岗,同时至少具有1年及以上食品检测经验,并且按照抽检人员分离原则抽样人员和检测人员不重合。针对每一个检测项目,实验室应安排一名有此项目检测经验3年及以上的工程师带队检测,检验方法和判定标准按照国抽实施细则的要求进行,并在规定时间内完成样品的检测等相关工作。

我公司建立有严格的样品管理制度,由样品管理组对样品进行实时把控,样品领取和使用遵守严格的登记制度,防止样品被随意调换拆封。

对于复检备份样品的调取和使用,需经实验室主任和样品管理组组长两人签

字后方可进行。

(1) 样品接收

样品管理员负责协助客服进行样品的接收,并对样品进行检查,检查内容包括:样品状态的完整性、样品标签的信息与抽样单上样品信息的是否一致、样品数量是否能满足测试及留样再测需求、样品封条是否有破损、抽样文书填写是否正确等其他可能影响抽检结果的事项,化学实验室在接样时需与交样人当场确认样品的性状描述,确认后由客服录入系统;对不符合检测要求的样品应拒绝接收。

如样品存在异常情况,由客户服务组通知业务负责人向市场局汇报,并根据局里要求进行处理、沟通。

录单后,样品管理员负责对样品粘贴样品标签,分类登记入库并记录样品的存放地点,分别送检或留样。

(2) 样品管理

样品管理员将样品信息录入实验室管理系统,再认真核对录入的样品基本信息,确认无误后,登记编号,每个检测的样品都有唯一的编号。

样品管理员根据每个样品唯一的编号,将样品标签粘贴在样品容器/介质上,待测样品送待检区待检,备份样品送样品室留存。实验室采样人员在采样时根据服务单号对每个样品给出唯一的编号,将编号写在样品标签上并粘贴在样品容器/介质上,回到实验室之后进行样品交接。

复检备份样品交样品保管人员保管,并按样品标识的储存条件存放留样室。针对食品抽检检验结论合格的样品,实验室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，须保存至保质期结束。检验结论不合格的样品，实验室须自检验结论作出之日 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，须保存至保质期结束，并对以上保存的样品和处理的样品做好保存和处理记录。

(3) 样品流转

留样留存样品仓库，待检样品由样品管理员传递至中转样品库，并对其进行统一管理，任何人未经审批不得随意进出中转样品库。

检测人员领取和归还样品需经样品管理员，填写登记表格并签字确认。领取样品时应仔细核对样品的编号是否与交接单一致，样品的性状是否存在异常，按照实验需要领取样品，不得随意超量领取，用完后及时归还剩余样品，保证样品的整洁、干净、无污染。预处理后的样品也需交样品管理员统一保管。

在检的样品必须保留到数据记录审核完毕确认无误之后，方可转移至检毕区等待处理。

样品如遇意外损坏或丢失，应向负责人报告，必要时应由客服立即与委托方联系。

质量监督员应不定期对样品流转过程进行监督。

(4) 样品制备

将实验室样品混合后用四分法缩分，按以下方法预处理样品：

对于个体小的物品（如虾等），去头、尾、壳等，取出可食部分；

对于不均匀的个体样（如鱼等），可在不同部位窃取小片或截取小段。

对于等形状近似对称的样品进行分割时，应收集对角部位进行缩分。

对于细长、扁平或组分含量在各部位有差异的样品，应间隔一定的距离取多份小块进行缩分。

制取的样品确保均匀性和代表性。

制备样品用过的所有容器用洗洁精清洗，用自来水洗干净，再用超纯水冲洗三遍以上，然后在洁净的环境下晾干，不能用滤纸擦干或者用烘箱烘干，晾干后收集在密闭容器中供下人使用。同一个制样容器制备完一个样品后需要清洗干净晾干后才能制备下一个样品。

各类样品的制备方法、留样要求、盛装容器和保存条件见下表。

样品制备表

样品类别	制样和留样	盛装容器	保存条件
粮谷、豆、脱水蔬菜等干货	用四分法缩分至 300g，再用四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>50g）	食品塑料袋、玻璃广口瓶	常温、通风良好
水果、蔬菜、蘑菇类	去皮、核、蒂、梗、籽、芯等，取可食部分，沿纵轴剖开成两半，截成四等份，每份取出四分之一样品，混匀，用四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>50g）	食品塑料袋、玻璃广口瓶	-18℃以下
坚果类	去壳，取出果肉，混匀，用四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>50g）	食品塑料袋、玻璃广口瓶	常温、通风良好、避光
饼干、糕点类	硬糕点用砧钵粉碎，中等硬糕点用刀具、剪刀切细，软糕点按其形状进行分割，混匀，用四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>50g）	食品塑料袋、玻璃广口瓶	常温、通风良好、避光

块冻虾仁类	将块样划成四等份，在每一份的中央部位钻孔取样，取出的样品四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份室温解冻后弃去解冻水，用捣碎机捣碎混匀供分析用（>100g）	食品塑料袋	-18℃以下
单冻虾、小龙虾	室温解冻，弃去头尾和解冻水，用四分法缩分至约 300g，再用四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>100g）	食品塑料袋	-18℃以下
蛋类	以全蛋作为分析对象时，磕碎蛋，除去蛋壳，充分搅拌；蛋白蛋黄分别分析时，按烹调方法将其分开，分别搅匀。称取分析试样后，其余部分留样（>100g）	食品塑料袋、玻璃广口瓶	0~5℃
甲壳类	室温解冻，弃去壳和解冻水，四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>100g）	食品塑料袋	-18℃以下
鱼类	室温解冻，取出 1 条~3 条留样，另取鱼样的可食部分用捣碎机捣碎混匀供分析用（>100g）	食品塑料袋	-18℃以下
蜂王浆	室温解冻至融化，用玻棒充分搅匀，称取分析试样后，其余部分留样（>100g）	塑料瓶	-18℃以下
肉类、动物组织类	室温解冻，在每一块样上取出可食部分，四分法分成两份，一份留样（>100g），另一份用捣碎机捣碎混匀供分析用（>100g）	食品塑料袋	-18℃以下
肠衣类	去掉附盐，沥净盐卤，将整条肠衣对切，一半部分留样（>100g），从另一半部分的肠衣中逐一剪取试样并剪碎混匀供分析用（>50g）	食品塑料袋	-18℃以下
蜂蜜、油脂、乳类	未结晶、结块样品直接在容器内搅拌均匀，称取分析试样后，其余部分留样（>100g）；对有结晶析出或已结块的样品，盖紧瓶盖后。置于不超过 60℃的水浴中温热，样品全部融化后搅匀，迅速盖紧瓶盖冷却至室温，称取分析试样后，其余部分留样（>100g）	玻璃广口瓶、原盛装瓶	蜂蜜常温，油脂、乳类 0~5℃

酱油、 醋、酒、饮 料 类	充分摇匀，称取分析试样后，其余部分留样 (>100g)	玻璃瓶、原盛 装瓶	常温
罐头 食品 类	取固形物或可食部分，酱类取全部，用 捣碎机捣碎混匀供分析用 (>50g)，其余部 分留样 (>100g)	玻璃广 口瓶、原盛 装瓶	0~5℃

说明：

若实际样品量无法达到制样规定的要求，经客户确认后，按客户提交的样品量进行制样。在保证分析样品用量后，全部用作留样。

对某些有特殊要求的检测项目，如需避免高温、光照等条件的，在该项目的标准操作程序中单独说明，按照具体要求进行制样和保存。

对于检测标准有特殊制样要求的将从其规定，如：GB2763 对于核果类水果的取样。

(5) 样品保存

我公司食品检验实验室有满足样品存储需要的、独立的、固定的样品室，分别设置了常温备样室、冷藏冷冻备样室、检样室和微生物检样室等四个样品室，样品存放主要设施齐全，完全满足大宗食品检验检测项目的需求。

(6) 检验流程

实验室参加本项目的检验人员需经过培训合格并持证上岗，同时至少具有 1 年食品检测经验。针对每一个检测项目，实验室应安排一名有此项目检测经验 3 年以上的工程师带队检测。

公司要加强对食品检测人员管理和教育，不断提高食品检测人员的思想觉悟、

廉洁自律意识和检测技术水平；保证检验数据的科学、客观、公正、准确、真实，并对检测结果负责；及时向上级有关部门上报检测中发现的超标及异常情况；建立完善的抽检档案资料，确保检验资料的完整性及数据的可追溯性。

检测人员严格遵守《检测人员职业道德规范》和《检测工作守则》，树立良好的职业道德，拒绝任何形式的商业贿赂和来自各方面的干扰和干预行为。

各类食品的检验依据为食品安全国家标准，对没有食品安全国家标准的，按照食品卫生标准、食品添加剂标准和有关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标示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。按许昌市建安区市场监督管理局的要求，在应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

客户服务组完成样品的接收、登记、编号、录单下达检测任务后，实验组根据录单的检测任务进行分组实验。

实验组根据检测项目的不同，分成无机组、有机组、理化组、微生物组。

实验室各组根据检测任务进行实验与分析，各检测人员做好原始记录及数据分析。

检验人员完成实验后，将原始数据记录及分析结果移交至实验组组长。

实验组组长对检验人员的原始数据记录及分析结果进行审核，审核无误后将其移交至报告编审组。

报告编审组接收到审核过的原始数据记录及分析结果后，负责报告编制、审核及发送。

我公司检测人员在检测过程遵守以下原则：

我公司严格按照指定方法开展检验。不得采用快检或筛查方法。

市、县食用农产品抽检属于市场监督管理部门按计划组织的监督抽检，我公司具备指定方法的检验资质。如无资质，将书面报告组织抽检的市场监督管理部门，经允许后分包至具备资质的机构检验，分包项目应按 RB/T 214-2017《检验检测机构资质认定能力评价检验检测机构通用要求》4.5.5 要求，在监督检验报告书备注栏予以说明。

检验人员关注色谱图，发现可疑峰时，应予以分析、确认，并分析研判，必要时写情况说明报告组织抽检的市场监督管理部门，以防控潜在风险。

检验时，严格按照方法标准规定做空白试验；样品称量前，充分混匀。

我公司采取同批带质控样、加标回收、人员比对、设备比对或实验室间比对等质控方式确保检验数据的准确性。

平行测定结果符合方法标准中精密度要求后，方可取平均值作为检验结果。

我公司确保检验记录真实、完整、可追溯，并按方法标准规定的修约规则出具检验结果。

当方法中未规定时，根据检测方法的定量限或者检出限确定保留位数。如某一检测方法标准中规定了检出限为 $0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ ，但未规定数据的修约规则，则通常按照当检测结果大于等于 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 时，保留整数位；大于等于 $1\mu\text{g}/\text{kg}$ 且小于 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 保留三位有效数字；大于等于 $0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ 且小于 $1\mu\text{g}/\text{kg}$ 保留两位有效数字。

检验过程中发现被检样品含有禁用兽药以及农兽药残留、污染物、生物毒素等严重超标的，我公司将在发现问题并经确认无误后 24 小时内填写《食品安全

抽样检验限时报告情况表》，报告许昌市建安区市场监督管理局。我公司同时将《食品安全抽样检验限时报告情况表》上传至“信息系统”，通过信息系统发送至相关单位。我公司发送信息报告时，确保对方收悉，并做好记录备查。

限时上报涉及样品的其他项目未完成检验时，我公司将及时跟踪督促尽快完成，并及时在信息系统填报检验结果、提交检验数据。并同时上传《国家食品安全抽样检验结果通知书》。



3.原始记录

检验人员接受检测任务后，在规定时间内优先安排本项目抽检样品的检测。检测方法按照抽检计划规定的项目和方法进行检测，确保检验数据准确。

原始观察结果、数据和计算须在工作时予以记录，不在事后抄写、追记或打印，按照特定的任务分类给定记录编码予以识别。

原始记录须字迹工整，不得用铅笔书写。原始数据不得涂改擦改，错误之处可以划改(即在错误处划两删改横线，然后在其右上方填写正确数值并签名)，划改后必须仍能分辨清被改的原字体。

原始记录中数值的单位必须采用法定计量单位，原始记录的有效数字位数须与检测方法和仪器设备的精度相一致。数字修约按修约规则进行。分析数据的取舍按 Dixon 检验法或 Grubbs 检验处理。

检验过程中，检测人员妥善保管样品，余样由各实验室统一处理。

测试过程中，如出现停电、停水或其他仪器故障，经处理恢复正常后，检测人员或设备维护人员须重新测试有关参数后，才能报出结果，并做好原始记录。

暂停测试后，原来已进行的测试步骤如不影响检测结果可以继续进行，否则

全部作废,待符合检测所需的条件和要求后,再按操作规程重新测试方能报结果。

事故前后的原始记录应连续记录。

原始记录由校核人、审核人逐级校核,核对检验项目、仪器工作状态、检验程序、测试数据、观察结果、运算过程及报告的结果,并签名负责。

4.数据处理

1) 数据计算和修约

检测数据根据具体的实验分析方法规定进行数据计算,有效数字的计算修约规则按 GB 8170 执行,数据的计量单位必须使用我国法定计量单位。

2) 异常数据处理

造成数据变异或错误的因素可能来源于样品、试剂、仪器、前处理、测定、数据处理等各环节,发现可疑数据应进行追溯,必要时与原始记录人核实,责成相关人员查找原因,采取纠正措施。

5.结果质控

质量控制方式

检测人员严格按质量控制方案执行,采取加标回收、人员比对、设备比对或实验室比对及盲样测试等多种质控方式确保数据的准确性,确认检测数据的可靠性后,方可结束检测工作。

异常结果复验

当出现以下情况时要按有关规定进行复验:

- 1、一次检验达不到标准要求,技术标准中明确规定可以进行复验的;

- 2、测试过程出现异常，可能影响测试结果时；
- 3、测试结果离散度过大(标准有要求时)；
- 4、超过标准的数据时；
- 5、对敏感性较大的参数，技术指导组负责人认为确有复验必要时；
- 6、审核人员对检验数据提出异议，而主检人员又解释不清时；
- 7、当委托方提出投诉并经调查投诉成立时。

检测数据审查

校核人员及审核人员在校、审原始记录、检测报告过程中，均无权更改检测数据及观察结果，如发现有误，须通知检测人员改正或要求检测人员重测后再重新逐级审核。

6.检验报告的出具

我公司严格按照规定出具国家食品安全监督抽检检验报告。检验报告应当内容真实齐全、数据准确。

报告编制

检测报告要图表清晰、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。

报告审核

严格执行检测报告三级审核制度。一级审核，重点关注检测数据的准确性、代表性；二级审核，重点关注检测报告的可靠性；三级审核，重点关注检测报告的科学性、公正性、合规性、权威性。如在审核过程中如发现有错误或遗漏之处，

任何人都不得擅自更改，须退回上一级审核，交由原检验人员更改或补充，签字盖章后重新履行逐级审批手续。

报告签发

检验报告的审核签发流程：依次由报告编制人编制、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），以及新乡市永平食品检测有限公司检验章。检验报告的格式按照国抽系统电子版报告要求统一编写。



报告发送

我公司按照许昌市建安区市场监督管理局要求在国抽平台出具电子检测报告，抽检任务结束之后，将《样品信息登记表》、《检验结果汇总表》、《不合格信息登记表》以及质量安全状况分析报告交由项目负责人审查无误后提交许昌市建安区市场监督管理局指定的专员。

在承接本项目过程中，本项目负责人要按照规定和要求将食品检测结果、质量分析报告、样品信息汇总表以及不合格样品信息表等数据及时上报给许昌市建安区市场监督管理局，从而实现对本项目整体工作有效反馈，促使抽检工作的顺利进行。

根据许昌市建安区市场监督管理局要求，食品抽样及检测结果需要在国家食品安全抽检信息系统报送。目前我公司已为很多食品监管部门提供了报送检验公示信息该项任务的服务工作，培养了专业的信息报送人员，积累了丰富的报送经验。

检测人员将检测结果按照要求准确、快速地录入国家食品安全抽检信息系统，检测报告完成审核签发后由信息报送人员发送报告。

抽检数据录入

根据许昌市建安区市场监督管理局的要求,客户服务组负责将抽检信息按照要求准确、快速地录入我司系统,与国家食品抽检平台无缝对接,实现数据的动态更新,客户服务组在抽样完成一日内负责将抽样信息进行录入,检测数据在检验报告出具后 5 个工作日内完成录入。

8.撰写分析报告

统计分析组根据抽检组的检测结果和检测报告,负责对抽检的合格样品信息及不合格样品信息进行分析,结合全国的抽检数据情况,综合形成抽检分析报告。

分析报告分别抽检环节、抽检场所,样品品种、风险项目等对辖区内食品安全情况进行多方面、多维度的分析,重点突出不合格各项的环比分析,找出问题的风险点,有针对性的提出监管防控措施和建议。技术管理组负责质量分析报告的审核,分析报告审核完成后由业务管理组组长立即报送给许昌市建安区市场监督管理局。

我公司在相应时间会出具月度质量分析报告、季度质量分析报告、年度质量分析报告以及项目总分析报告。

9.客户回访

项目负责人每月定期回访许昌市建安区市场监督管理局各级人员,随时了解客户的需求以及食品安全的工作方向和抽检重点,并同时填写客户回访表。

回访过程中如发现有建议、意见、不满、投诉等情况,项目负责人立刻组织各部门负责人召开改进措施会议,制定相应措施弥补不足,提高自身的服务质量。