

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
第八标段	2023年建安区食品安全抽检项目	大写：贰拾壹万柒仟陆佰柒拾叁元整 小写：217673.00	2023年12月31日前完成	无
...				

投标人名称：河南海瑞正检测技术有限公司（全称）（公章）：

投标人法定代表人（或授权代表）签字：兰剑

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
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）

标段：第八标段

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	河南海瑞正检测技术有限公司	81.70	85.00	85.40	83.00	85.50	420.60	84.12	60.00	24.12	9.57	93.69	1
2	中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司	81.40	81.00	82.00	83.00	84.00	411.40	82.28	60.00	22.28	9.93	92.21	2
3	国检（青岛）检测技术有限公司	81.60	80.50	81.90	83.00	83.50	410.50	82.10	60.00	22.10	9.64	91.74	3
4	郑州谱尼测试技术有限公司	81.30	80.50	80.30	83.00	83.00	408.10	81.62	60.00	21.62	10.00	91.62	4
5	河南状元红检测技术有限公司	81.70	80.50	83.00	81.00	82.50	408.70	81.74	60.00	21.74	9.45	91.19	5

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）企业为河南海瑞正检测技术有限公司（企业名称），从业人员86人，营业收入为1202.28万元，资产总额为1292.27万元，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）：河南海瑞正检测技术有限公司

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分项目报价表

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	风险等级	检测项目	单批次价格(元)	批次	价格(元)
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	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	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	170	1	170
			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
				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	1	386
				谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)	80	1	80
				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	1	250
			其他粮食加工品	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)	340	2	680
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	680	2	1360
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	676	2	1352
				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	680	1	680
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	620
				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	1	420
				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	1	420
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	340	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	1	420
				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

3	调味品	食用油脂	其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸价/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）	高	酸价、极性组分	170	2	340	
			食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以 As 计）、苯并[a]芘	420	1	420
			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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	340	1	340
	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（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）、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	810	1	810
			食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数	760	1
		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	680	1	680
			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	590	1
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味品	一般	酸价/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）	250	1	250
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	420	1	420
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、丙溴磷、氨基菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、沙门氏菌	420	1	420
调味品		固体复合调味料	鸡精、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	510	1	510	
			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	1	340	
	坚果与籽类的泥（酱）		一般	酸价/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌	380	1	380		
		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		

4	肉制品	预制品	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	850	1	850		
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	590	1	590	
				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
			食盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	450	2	900	
				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）	400	1	400	
			食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	400	1	400		
		熟肉制品	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		
			腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、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	1	590		
			发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	590	0	0		
			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（以亚硝酸盐计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1550	4	6200		
			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	950	1	950		
			熏烧烤肉制品	高	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	850	2	1700		
			熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	960	1	960		
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	590	2	1180	

6	饮料	饮料		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	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	340	2	680
				脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	170	1	170
			其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	420	0	0
				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、奶茶等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	250	1	250
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、锶、锌、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	640	1	640
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	760	1	760
				其他类饮用水	高	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	590	1	590
			果蔬汁类及其饮料	较高	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母	1600	2	3200	
			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	2	1360
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	340	1	340
			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、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌	1360	0	0
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	380	2	760
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1000	3	3000
			其他方便食品	方便粥、方便米饭、冷面及其他热制方便食品等	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	925	1	925
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	0	0
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	420	1	420
				水产动物类罐头	一般	组胺、无机砷（以As计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	590	0	0
			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（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	420	1	420
				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	340	0	0
			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	590	1	590
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	680	1	680
11	速冻食品	速冻食品	速冻食品	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	速冻肉制品	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、单核细胞增生李斯特氏菌	680	1	680
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁	170	0	0
			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	0	0
			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、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	含油脂型膨化食品和非含油脂型膨化食品	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	2	1860
			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	590	0	0
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）	80	0	0
				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	510	0	0
				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、大肠菌群	650	1	650
			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	170	1	170
			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	680	1	680
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、氟戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、氯吡啶甲酯、灭螨醚、甲氧滴滴涕、特乐酚	1600	1	1600
			含茶制品和代用茶	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	0	0
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、吡虫啉、啉虫脒、啉啉酯、克百威、呋喃特、毒死蜱、吡虫啉、并丙菊素	760	1	760

15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(流态)、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	0	0		
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	420	1	420		
			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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	680	0	0		
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)	340	0	0		
		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)	330	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)	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	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)	250	1	250		
食用菌制品	干制食用菌				一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)	340	0	0		
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	0	0		
17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同比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			
				一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、啉虫脲、克百威、呋喃特、毒死蜱、吡虫啉、噻嗪酮、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡啶酮、啉啉酮、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	1360	1	1360			
			水果干制品	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	510	1	510			
				果酱	果酱	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	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)	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	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	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	830	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	590	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	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	1	510
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	1	430
				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	1	430
				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	1	380
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨	330	1	330
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	410	1	410
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	250	1	250
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	420	1	420
				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
				预制动物性水产干制品	较高	镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	250	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	420	1	420
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	2	680
			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Al计）、二氧化硫残留量	420	2	840
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）	250	2	500
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	1780	1	1780
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1360	1	1360
			粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	760	1	760
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	850	2	1700

			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1100	2	2200
				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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	680	4	2720
			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	680	1	680
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌总数、嗜渗酵母计数、吡啶唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、咪唑唑酮代谢物、咪唑唑酮代谢物、咪唑唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	1530	0	0
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	170	0	0
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	340	0	0
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数	170	0	0
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、盐酸丁二脲、格列波脲、那地那非、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、伐伐地那非、那莫西地那非、阿昔洛韦、盐酸可乐定、氮氮噻唑、卡托普利、吡嗪酮、利血平、硝苯地平、氯氮地平、尼莫地平、尼莫地平、尼莫地平、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	2400	1	2400
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅食食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿谷物辅助食品、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 ₁₂ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₆ 、维生素B ₉ 、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、蔗糖活性定性测定、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	2020	1	2020	
			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	800	1	800

			营养补充品	辅食营养补充食品、辅食营养补充片、辅食营养补充剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素B ₁₂ 、叶酸、维生素B ₉ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺苷活性定性、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	1	1690
				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、铁、锌、维生素B ₆ 、维生素K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素B ₉ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺苷活性定性、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	1520	1	1520
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	0	0
			油炸面制品（自制）	油炸面制品（自制）	较高	铅的残留量（干样品，以A1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	1	340
		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	铅的残留量（干样品，以A1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
			餐饮具	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	畜禽肉及水产品	猪肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克林霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙酰胺、氯丙咪唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1870	4	7480

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			橙	较高	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂	865	3	2595
		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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啶菌脲、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐、吡虫啉、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、烯酰吗啉、氟虫脲、氯吡啶	1000	3	3000
			草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、吡虫啉	510	1	510
			猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	340	2	680
			香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、噻虫啉、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、啶虫脒、百菌清	1000	4	4000
		热带和亚热带水果	芒果	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、啶菌脲、吡虫啉、氧乐果、噻虫啉、噻虫胺	590	2	1180
			火龙果	较高	氟虫脲、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	510	2	1020
			西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酸甲胺磷、苯醚甲环唑	420	4	1680
		瓜果类水果	甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酸甲胺磷	340	3	1020
			鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲	420	4	1680
		鲜蛋	其他禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物	170	2	340
		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
		生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉	340	1	340
			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	217673

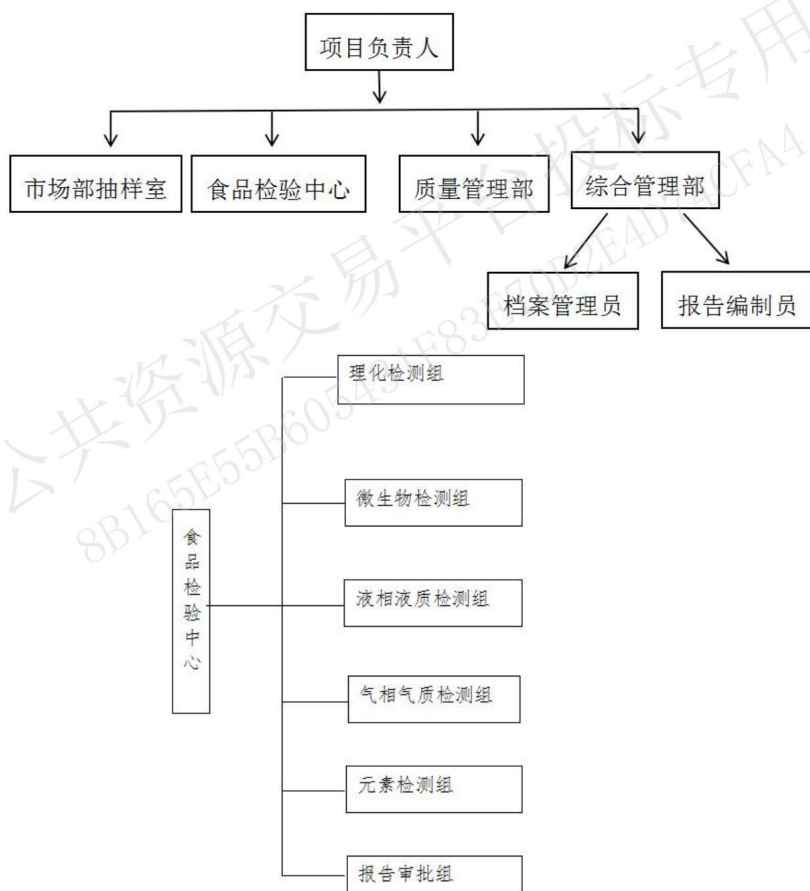
4.2 实施方案

4.2.1 服务工作方法和管理制度

(1) 成立专门项目组

我公司根据本项目项目需求，抽检范围覆盖许昌市建设区所有区域。结合公司《食品安全检测制度》，成立专门项目组，确定项目的运作方式，保证该项目的顺利进行。

为更好的完成检测任务，我公司实行检测小组负责制，各小组负责人负责对应领域的检测工作：



我公司抽调一批经验丰富的技术人员以及管理人员，设立专项服务小组，委派技术总监为该项目责任人，由其负责全面的统筹工作，确保能够提供最符合许昌市建安区情况的抽检服务。

项目组成员职责：

项目负责人：李贤。负责与采购人联系，传达采购人的相关抽检检测任务，履行委托检验机构成员的责任和义务，并负责与其他部门的沟通，协调项目运作，保障项目有力的执行；

抽样室负责人：米书军。负责本项目抽样工作，明确抽样任务明细，安排抽样人员和工作流程安排，并保证采集到的样品及时地被送入实验室。

食品检验中心负责人：易善平。负责本项目样品的检验检测工作，负责安排日常检测任务，检测人员行为监督，并负责对实验室人员进行培训，负责按照要求完成检验检测、报告审核、批准工作。

质量管理部负责人：曹明月。负责整个监测和分析过程的质量控制和质量保证。负责检验工作的日常监督和质量控制，负责指导质量管理部工作，并监督各小组质控工作落实情况。

综合管理部：吴亚宇，负责本项目档案管理及报告编制工作。对车辆核查、调配使用，确保能够满足日常抽样工作的需要，

财务部：邢中莉负责抽样过程中的经费支持、报销，保障工作能够顺利圆满完成，

参与本项目的技术人员均具有相关背景和检测行业工作经验；上岗前均进行了岗前培训考核（如：仪器操作培训、新方法培训、实际操作培训等，每进行一次培训需完成相应的考核），考核合格后上岗（考核不合格者重新培训）。

(2) 抽检检测实施细则

1) 抽样实施方案

抽样前培训：

抽样前，我公司针对本次承检任务的实际情况，有针对性的对抽样人员进行相关培训。培训内容包括《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则》等相关法律法规。

抽样要求：

(1) 我公司坚持依法依规开展食品安全抽检工作，严格落实各项抽检工作规章、制度，确保抽检数据科学公正，真实准确。不得擅自改变本方案内所限定的时间、品种、任务数量等相关要求。不得擅自向外界透漏抽检计划等与本次抽检活动相关的机密信息。

(2) 抽样任务开始前领取抽检委托书及其他相关文书、文件时向采购人提交其单位委托书，委托人、被委托人身份证复印件、营业执照副本复印件等材料，并按照要求及时、完整、准确向采购人报送抽检数据等相关信息材料。

(3) 公司抽样人员每组 2 人，抽样时主动出示食品安全监督抽检实施方案文件、《食品安全抽样检验告知书》及抽样人员个人身份证明等有效工作证件，保证程序合法有效。

(4) 若本次抽检任务采用移动抽样终端进行抽样，抽样时配备抽样装备，抽样编号规则按国家、省市场监管局有关规定执行，不得擅自修改系统生成的抽样单编号，不得增加抽样编号位数。抽样单信息填写要规范、真实，签字、盖章完整，信息准确。按要求选择报送分类，禁止通过添加空格、符号等方式故意规避抽样 APP 限制条件；若采用纸质抽样单，要求填写工作单时保证字迹工整，样品信息的完整性。抽样单不得涂改，需要更改的应当杠改并由被抽查企业签字确认。抽取的样品要通过购买取得。

(5) 我公司严格遵循食品抽检程序和规范抽取样品，坚持付费购样、不得免费获得样品、不得收取其他费用，不得调换样品、不得无正当理由废弃样品、不得损坏样品，不得规避抽样 APP 限制条件、不得随意使用纸质抽样单，坚决杜绝代人签字、漏签、签错、缺少印章、错误封签、封条破损等问题。所抽样品应能满足检验和复检的需要，且符合有关规定，保证程序合法有效。实施抽检分离，抽样人员和检验人员不得为同一人。

(6) 抽样人员发现食品经营者存在违法行为、经营的食物没有合法来源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样的，及时报告采购人。

(7) 抽样人员要对抽样关键过程进行拍照和音频记录，确保图片和音频清晰可辨，做好

证据保存。

要求上传照片附带以下：

- A. 被抽样单位的《营业执照》、《食品经营许可证》；
- B. 被抽样单位门头；
- C. 现场取样照片；
- D. 封样照片、封条需有抽样人员签字、抽样机构盖章、被抽样单位签字（加盖公章或者指纹）；
- E. 与被抽样单位负责人合照；
- F. 告知书、抽样单；



所采集的现场抽样证据能够满足核查处置工作或复检、复议工作的需要。

（8）抽样人员在现场所采集的图像，由后勤人员负责收集及存档。每组抽样人员完成当天的抽样任务后，小组长应及时对本次所采集的证据信息进行了整理，以“1个被抽样单位”为基数建成一个文件夹，文件夹以“抽样人员+被抽样单位+抽样日期”的格式进行统一命名，各组长对本组当天的抽样质量进行核查，做到有问题及时发现、及时处理。该抽样区域的抽样任务全部完成之后，组长应负责将整个被抽样区域内所有的图片资料进行汇总合并，最后统一交至内勤处存档，便于后期查询核对。

抽样信息录入要求：

原则上，现场抽样人员应采用抽样移动终端，运用“国家食品安全抽检监测信息系统”APP进行抽样，并按要求填写《食品安全抽样检验抽样单》，坚决杜绝同一产品重复录入行为。严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》要求采集抽样照片录入系统，在网络不畅、装备发生问题等特殊情况下，抽样人员可手工填写备用的纸质抽样单进行抽样，并尽快补录相关数据及抽样照片到抽检信息系统平台。

对抽样过程的监督：

整个抽样过程的规范性、合规性、完整性由后勤组负责监督抽查。

后勤人员应不定时对抽样工作小组的抽样过程的规范性、抽样进度的合理性、抽样证据留存的完整性进行抽查，尤其是对抽样过程中所采集的图片等证据信息应着重检查。做到有问题及时发现，有缺漏及时补充。确保抽样现场的一切操作流程都符合相关法律法规的要求，抽样过程中所采集的证据信息可追溯性强，能够满足后期核查处置工作或复检、复议工作的需要。

2) 检验实施方案

总体步骤：

1) 人员的组织及检测实施：所有进行实验操作的人员预先要经过严格的培训和筛选，其中可熟练掌握实验规程和要求的人员才可进行实验操作；

2) 取样和样品的处理：样品处理按规定的方法进行；

3) 微生物、食品添加剂及有毒有害物质含量的分析；

4) 整理、分析、审核、汇总检测结果，出具报告。

过程质量控制：

在上述程序的执行过程中，均要设计一定的质量控制措施，以保证所得结果的准确性。

1) 人员：我司实验室拥有多名技术人员专门负责食品品质指标、微生物、食品添加剂、农药/兽药残留、有毒有害物质分析检测，他们都均具有化学专业相关背景和检测行业工作经验；上岗前都进行了岗前培训考核（如：仪器操作培训、新方法培训、实际操作培训等，每进行一次培训需完成相应的考核），考核合格后上岗（考核不合格者重新培训）；抽样后由专业的人员做样品制备、前处理，专业人员上机操作，和专业的审核人对数据的可靠性、准确性进行审核；

2) 仪器设备：仪器专人使用、操作者应取得相应的岗位培训合格，持证上岗。严格按照相关设备仪器的操作规程进行操作。仪器的检定则按仪器设备计量周期计划表，进行检定或校准，在每个检定周期内，至少进行一次期间核查。及时填写仪器使用记录，定期对仪器进行维护。维修后设备/仪器应及时进行再校准或检查，仪器的使用登记、校准计划、校准记录等文件存档，并具有完整的检查记录。酶标仪等设备，工作中常用阳性对照检测其功能的正常性。

3) 检测方法：我公司依照国家总局《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则》等有关规定和标准进行检验，保证检验结果的真实性和准确性，对检验结果负责。

4) 检验报告

检验报告应当内容真实齐全、数据准确。我公司建立严格的三级审核制度，报告编制人、审核人、校核人均由本领域专业工作中经验丰富人员担任，授权签字人符合食品资质认定规范要求。检验报告均有批准、审核、编制人的签字。我公司可以进行电子签名认证，确保能够出具具有法律效力的电子版监测报告。抽样单格式、编号规则和检测报告格式等相关规范根据国家规定和采购人要求统一确定。

所有报告编制、审批及业务人员应承担保密义务，不得泄露、擅自使用或发布专项监督抽检监测的结果和相关信息。

5) 结果报送工作

按照文件要求，应将出具的不合格或问题样品检验报告及将《样品信息登记表》、《检验结果汇总表》和《不合格信息登记表》以及结果分析报告等报送采购人。如发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并确认无误后 24 小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报送采购人。

6) 检验报告存档

我公司对检测报告进行存档，业务室将 PDF 版电子产 品检验报告按照公司《电子信息数据管理程序》要求进行备份储存（储存格式：报告书编号+样品名称+抽样单编号 按报告书编号从小到大的顺序）；1 份打印的检验报告附同检验原始记录一起存于公司档案管理室。

(3) 结果专报机制

我公司领取检验任务后,及时与国家食品安全抽检检测信息系统进行对接,保证能够按时、准确上报检验结果。

出现检出不合格样品后,公司技术部组织相关人员检查相关批次样品的抽检全流程材料,询问核查检验检测及质量控制、验证检测全过程,确保完全符合有关规范要求。

在检验结论做出后,我公司在2个工作日内将不合格样品或问题样品检验报告《食品安全抽样检验告知书》、《国家食品安全抽样检验抽样单》等有关材料上传至“国家食品安全抽检检测信息系统”。涉及标称生产企业为外地的不合格报告,自检验结论作出之日起2个工作日内,将出具纸质版报告送达许昌市建安区市场监督管理局。

每次检测任务结束后,业务室负责提供完整的PDF版电子产品检验报告,所有报告按照产品大类进行分类,电子报告命名格式为:报告书编号+样品名称+抽样单编号(按报告书编号从小到大的顺序),发送市场部项目对接人。

检测报告的审核需通过公司三级审核后才能报出。各级审核人员需在上签署审核意见,审核合格的报告,检验人员及其报告批准人签字需在检测报告相应处签名或等效的标识。不合格的返回修改。检测报告及数据严格执行保密程序,由资料管理员登记管理、妥善保管、无关人士不得借阅。

具体规定如下:

一、目的

保证出据检测数据结果的准确性和时效性,满足政府和大宗委托检验任务需要。

二、范围

适用于我公司涉及国家、省级及以下食品安全监管部门食品安全监督抽检和风险监测的业务。

三、职责

- (一) 抽样室负责组织采样;
- (二) 食品检测中心负责样品检验;
- (三) 食品中心报告编制组负责检验报告编制、审核、批准;
- (四) 业务管理室负责出具、发放检验报告工作;
- (五) 质量部负责数据整理、质量分析报告编写等工作;
- (六) 食品中心主任或其指定的项目专员负责结果报送工作。

四、管理要求

- (一) 依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《国家食

品安全监督抽检实施细则》等有关法律法规和技术规范开展工作。日常检验周期一般为15个工作日，突发安全事件的食品抽检在标准要求的最短时间内出具检验报告。

(二) 检验报告编审签发：电子报告由检验人员编制，经审核、批准后，由业务管理室打印并加盖报告专用章和相应资质标志。

(三) 检验报告书一式三份（应采购人要求可出具四份），两份送达采购人，一份随抽检单、样品交接单、委托合同书及原始记录一起由质量技术部存档。

(四) 项目负责人或其指定的项目专员负责将《样品信息登记表》、《检验结果汇总表》、《不合格信息登记表》以及结果质量分析报告送达至采购人，各岗位工作人员遵守岗位职责，严守保密纪律。

(五) 检验结论合格的，在检验结论出具后3个工作日内检验报告送达至采购人。检验结论不合格的，在检验结论出具后1个工作日内检验报告送达至采购人。不合格结论报送后，公司协助采购人进行不合格样品的复检和复议工作。另有约定的，从其约定。

(六) 不合格信息由项目负责人或其指定的项目专员在结果出具的第一时间内通知采购人。当检出非食用物质或致病菌等高风险项目时，在结果确认后24小时内由项目负责人或其指定的项目专员告知采购人。

(七) 公司技术总监组织技术专家对出现的问题进行分析研判，查找食品安全问题产生的原因，确定危害的来源以及产生的影响。同时结合食品安全舆情及时向采购人提供技术和信息上的支持。

五、技术服务工作管理制度

为确保本项目工作方案完成，我公司进一步明确《人员管理制度》、抽样工作制度、检验工作制度、《检验质量控制制度》、《报告结果控制制度》、《档案管理制度》、安全应急处置制度、《安全事故应急预案管理制度》监督奖惩等制度要求，项目开始工作前，组织进行业务知识、制度要求学习，了解本项目的特点、要求，从而能够认真、准确的做好各个岗位的工作。由项目负责人监督各项制度的落实，发现不符合制度要求的人员、任务等，立即进行整改，确保不影响本项目结果的客观公正和真实准确。

报告结果控制制度：

 制度文件	编 号:	HRZ-CXWJ-E-28
	页 码:	第 1 页 共 6 页
	修订状态:	第 E 版 第 0 次修改
	2020-11-05 发布	2020-11-10 实施
28.报告结果控制制度		

HRZ-CXWJ-E-28 报告结果控制制度

1.目的

确保本公司客观、准确、清晰、完整地出具检验检测报告，对报告的规范性、编制、应涵盖的信息、签发、存档等各个环节实施有效的质量控制。

2.范围

适用于本公司出具各类检验报告的编制、审核、签发、修改等活动。

3.职责

- 3.1 授权签字人负责终审和批准检验报告。
- 3.2 检验部门指定人员负责检验报告的审核。
- 3.3 报告编制人负责报告的编制及报告。
- 3.4 主要检验检测人员负责及时、准确、完整地提供原始检验检测记录和其他相关信息。
- 3.5 客户服务人员负责报告的发放。
- 3.6 资料管理员负责报告的归档管理。

4.制度

- 4.1 检验检测人员在进行检验检测工作时，必须按照相关制度开展工作。
- 4.2 本公司所进行的每一次检验工作，根据其结果和客户要求编制成检验报告，检验报告要准确、清晰，检验结论要正确、规范；检验报告、原始记录等，均应采用本公司统一制定的格式，要编写规范，内容完整，并统一编号。
- 4.3 报告内容包括但不限于
 - a) 实验室的名称和地址，如检验检测地址和实验室地址不同时，另行注明；
 - b) 检验检测报告的唯一性标识、每一页和总页数以及报告结束标识；
 - c) 客户的名称、地址；
 - d) 所用方法的识别；

第 121 页 共 180 页

HRZ 制度文件 28.报告结果控制制度	编 号:	HRZ-CXWJ-E-28
	页 码:	第 2 页 共 6 页
	修订状态:	第 8 版 第 0 次修改
		2020-11-05 发布 2020-11-10 实施

- e) 检验检测样品的描述、状态及明确的标识;
- f) 对结果的有效性和应用至关重要的检验检测样品的接收、和进行检验检测的日期;
- g) 当与结果有效性或应对相关时, 对本实验室或其他机构所用抽样计划和制度的说明;
- i) 检验检测结果;
- 报告上应有检验检测、核验、批准人员签字或等效标识及实验室专用章;
- 相关时, 结果仅与被检验检测物品有关的声明。

4.3.1 检验检测报告的附加内容

- 4.3.1.1 当需要对检验检测结果做出解释时, 检验检测报告中还应包括下列信息: a) 对检验检测方法的偏离、添加或删除, 以及特定检验检测条件信息的描述; b) 相关时, 符合、不符合要求和/或规范的声明; c) 三种情况下给出不确定度信息: 与检验检测结果的有效性或应用有关时; 客户有要求时; 检验检测结果已处于临界值、不确定度将直接影响符合性判断; d) 需要提出意见和解释;
- e) 特定方法、客户或其他组织要求的附加信息。

4.3.1.2 对含抽样在内的检验检测报告, 当需要作出解释时, 还应包括下列内容:

- a) 抽样日期; b) 抽样产品的清晰标识, 如: 生产商名称、型号/类型标识等; c) 抽样地点;
- d) 列出与抽样方法或制度有关的标准或规范, 以及对这些标准或规范的偏离, 增添或删除时的说明; e) 若抽样过程中的环境条件可能影响检验检测结果, 需解释时附详细说明。

4.4 报告的内容编制

4.4.1 报告编制人员应根据体系文件的相关要求, 针对检验检测特点, 编制各种报告格式, 报告格式应相对统一, 尽量做到标准化。

4.4.2 结果报告中, 数据描述和书写应易于理解。报告必须由计算机打印, 字迹清晰, 不

HRZ 海瑞正检测 制度文件	编 号:	HRZ-CXWJ-E-28
	页 码:	第 3 页 共 6 页
	修订状态:	第 0 版 第 0 次修改
	2020-11-05 发布	2020-11-10 实施
28.报告结果控制制度		

- 得手写，不准擦拭和涂改，不得有重页和缺页。
- 4.4.3 当含有意见和解释时，相应的检验检测实验室应把意见和解释的依据制成文件。意见和解释应在报告中被清晰标注。
- 4.4.4 带“G”标记的为原报告编号“#####”的更正报告，自本报告发出之日起原报告作废。（该条仅在需要更正的报告中体现）
- 4.4.5 带“B”标记的为原报告编号“#####”的补充报告。（该条仅在需要补充的报告中体现）
- 4.4.6 检验报告一般一式两份，一份留档一份发送客户，也可根据客户需要可发送客户两份报告。如需增发报告需填写《检验检测报告更改/补充/增发申请表》，并将增发情况填写至《检验检测报告更改/补充/增发登记表》。
- 4.4.7 如果客户需要提供意见和解释，实验室应依据客户要求单独出具意见和解释说明。当出于解释检验检测结果需要或客户有要求时，或检验检测方法要求时，实验室应报告质量控制结果。
- 4.5 检验报告输入信息（原始记录）审核。
- 4.5.1 检验中心设专人负责检验检测原始记录的审核工作，审核的主要内容包括：
- 4.5.1.1 检验检测工作是否按有关标准规范、方法等完成；
- 4.5.1.2 仪器设备使用是否匹配；
- 4.5.1.3 环境条件是否符合要求；
- 4.5.1.4 所得数据是否合理；
- 4.5.1.5 检验检测结论是否正确；
- 4.5.2 审核无误后签字确认。
- 4.6 审核与批准
- 4.6.1 客户服务部将编制签名（编制人姓名可打印）后的检验检测报告及原始记录、任务单、委托书一并交审核人员。
- 4.6.2 审核内容如下：

HRZ 海瑞正检测 制度文件	编 号:	HRZ-CXWJ-E-28
	页 码:	第 4 页 共 6 页
	修订状态:	第 E 版 第 0 次修改
	2020-11-05 发布	2020-11-10 实施
28.报告结果控制制度		

- 4.6.2.1 编制报告所依据的各种资料的完整性。
- 4.6.2.2 报告与原始记录的一致性。
- 4.6.2.3 采用标准和依据的正确性。
- 4.6.2.4 结论的正确性和报告内容的完整性。
- 4.6.2.5 按《记录控制制度》检查原始记录。
- 4.6.3 审核人员在审核合格的报告上签字，将报告及其质量记录一并送授权签字人。
- 4.6.4 报告的批准由授权签字人完成，主要审核内容：
- 4.6.4.1 报告内容与相关的资料、记录是否齐全一致。
- 4.6.4.2 检验检测依据和结论的正确性。
- 4.6.4.3 签字人的职责。
- 4.6.5 审核合格后在报告上签字及签发日期，一并交给报告编制人员。
- 4.6.6 审核不合格的报告退回报告编制人员进行更正。
- 4.6.7 更改后的报告执行本制度 4.6.2 条。
- 4.7 盖章
- 4.7.1 客户服务部对授权签字人签字后的报告加盖“检验检测专用章”，盖章部位：检验报告第一页右下方“检验检测结论”处，多页报告需加盖骑缝章（检验检测专用章）。
- 4.7.2 计量认证、机构认可和其他授权章应加盖在报告封面上部，未经授权的检验检测项目不允许加盖对应的标识章。
- 4.7.3 报告发放之前由业务受理人员对照协议及资质能力附表检查是否存在未经授权的检验检测项目加盖对应的标识章，确保未经授权的检验检测项目不允许加盖对应的标识章。一旦发现超范围使用资质章报告不得发出，并且查找原因追究相关人员责任。
- 4.8 检验检测报告的发出
- 4.8.1 现场领取报告：报告领取人在样品登记台账签字后，客户服务部按《保密性管理制度》发出检验检测报告。
- 4.8.2 电子传输报告：

HRZ 制度文件	编 号:	HRZ-CXWJ-E-28
	页 码:	第 5 页 共 6 页
	修订状态:	第 0 版 第 0 次修改
	2020-11-05 发布	2020-11-10 实施

28.报告结果控制制度

- a) 邮寄的报告应在邮寄之前向客户确认邮寄地址，邮寄后应立即在样品登记台账上注明已邮寄并标注邮寄日期及所用快递简称。
- b) 电子邮件及微信传输：电子报告在发送之前要确认收件人身份是否与委托检验人登记信息一致，是否按照委托方要求传递到指定的微信或邮箱中。

4.9 报告的修改

4.9.1 当报告发出后，如发现有误而需修改时，应由申请人填写《检验检测报告更改/补充/增发申请表》，经质量负责人批准后，重新出具检验检测报告，并更新报告编号（在原先的报告编号后面添加“G”，如多次修改，报告编号依次类推“G-2”、“G-3”）。

4.9.2 若委托方发现报告有误而要求更改检验检测报告时，则由委托方提出书面申请（若更改的报告有见证或监督要求的，还需附见证方和监督方的书面意见，并签字确认），申请人填写《检验检测报告更改/补充/增发申请表》，按《投诉处理制度》执行。待查明原因确认事实后，及时通知客户，并按本制度 4.6.1 条款执行制度。

4.9.3 对已发出有误报告进行修改时，应将有误报告全部收回后，方可将修改后的报告办理新的发放手续发放。

4.9.4 当追溯到报告有误是由检验检测方法或仪器设备问题导致时，应及时与客户联系安排重新检验检测，并按《纠正措施处理制度》、《预防措施处理制度》执行。

4.9.5 修改后的出具的新报告及《报告更改申请表》和收回的原报告同其他相关资料一同送交资料管理员处存档备查。

4.9.6 当客户需要补加检验检测项目或个别检验检测项目周期较长可通过补充报告的形式发出，客户须填写《检验检测报告更改/补充/增发申请表》补充报告需在原报告编号后添加“B”

如多个项目需要补充，报告编号依次类推“B-2”、“B-3”。

4.10 报告的格式

4.10.1 检验检测报告一般具备固定格式，客户服务部应根据客户需求、上级主管部门的要求等从中选择适当的报告格式。

HRZ 海瑞正检测 制度文件	编 号:	HRZ-CXWJ-E-28	
	页 码:	第 6 页	共 6 页
28.报告结果控制制度	修订状态:	第 E 版	第 0 次修改
	2020-11-05 发布 2020-11-10 实施		

4.10.2 若客户有特殊要求,经技术负责人批准,可不出具检验检测报告,只提供检验检测结果汇总。也可出具其他形式的检验报告。

4.11 异常结果的上报

4.11.1 实验室检验检测过程中出现涉及检出国家强制性标准禁添加物质或致病微生物危及社会公共安全的结果时,要立即上报公司管理层。公司管理层确认检验检测无误后要立即通知委托方,并上报相关主管部门。

4.12 报告的存档、借阅

4.12.1 报告的存档和借阅按《记录控制制度》执行

5. 相关文件

HRZ-CXWJ-E-02《保密性管理制度》

HRZ-CXWJ-E-29《投诉处理制度》

HRZ-CXWJ-E-34《记录控制制度》

HRZ-CXWJ-E-36《改进控制制度》

HRZ-CXWJ-E-37《纠正措施控制制度》

6.相关记录

HRZ-ZLJL-27-09报告结果监督记录表

HRZ-ZLJL-29-04检验报告异议复检通知单

HRZ-ZLJL-28-01报告用章申请表

HRZ-ZLJL-28-02报告汇总表

HRZ-ZLJL-28-03报告延误统计表

HRZ-ZLJL-28-04报告错误统计表

HRZ-ZLJL-28-05报告回收登记表

HRZ-ZLJL-28-06报告延误反馈表

HRZ-ZLJL-28-07报告加急处理申请表

HRZ-ZLJL-28-08报告一次交验合格率统计表

第 126 页 共 180 页

(4) 客户回访

为了与客户建立良好的协作和沟通,使客户对本公司相关服务感到满意,并不断提高服务质量,改进管理体系,特制定以下客户回访机制。公司定期派人到现场、电话、信函、电子邮件、微信等形式征求客户意见,对公司提供的检验检测服务的满意程度进行评价。

1、公司业务室负责收集客户的各种要求与意见,可以是电话、信函、电子邮件等形式,各种信息应详细记录于《客户沟通记录表》中,并将相关信息传达到相关部门。对于客户意见等投诉,业务室应按《投诉处理程序》的规定执行,并监督、跟踪相关部门所采取纠正或预防措施的实施与有效性。

2、由项目负责人负责对客户取得报告后对报告疑问的解释工作。

3、由项目负责人定期向采购人、各被抽检单位通过发放问卷调查、现场填写调查表的形式收集客户意见建议,并对意见及建议及时反馈。

4、由公司技术部在技术方面为客户提供后续技术咨询服务。

公司对收集到的客户意见进行深入分析,并将分析结果作为管理评审的输入,为持续改进管理体系提供依据。

我公司选定有经验丰富的客服人员组建客户服务组,并实行项目责任人制,由组长负责,协调工作,明确岗位责任,以确保工作顺利的进行。

(5) 档案管理机制

质量管理部的档案管理员将整个过程中的抽样单、告知书、样品流转登记单、样品领取登记单等相关资料分类存档。

我公司有完善的档案管理制度和专用的档案室，为检测工作符合法律法规、标准、客户、法定机构、认证/认可等组织的要求提供证据，为工作改进提供依据。具体管理机制如下：

一、目的

对各项工作中形成的记录、科技资料、往来文件(书)档案进行控制，为质量体系有效运行和检测工作符合要求提供证据，为工作改进提供依据。

二、范围

适用于质量控制和检测活动中的各种质量记录和技术记录、各部门间的往来文件的归档管理等。

三、职责

(一) 质量管理部办公室人员负责往来文件收集、立卷及各科室立卷的保管；负责在岗人员的人事、业绩考核资料的立卷、归档管理。

(二) 各科室负责与其相关的往来文件、仪器设备等资料的收集、立卷。

(三) 财务人员负责会计帐册、报表的立卷、归档管理。

(四) 宣传人员负责影像资料的收集归档管理。

(五) 质量管理人员负责会同有关科室设计和统一质量记录、技术记录的格式及健康相关产品的检验报告，做好质量体系活动与技术运作中形成的各类记录的收集、整理、立卷与归档保管。

(六) 办公室主任负责审批档案室保存档案的借阅。

(七) 质量主管组织评审质量记录和技术记录的格式并批准实施。

(八) 各科室在质量活动和技术运作时，按要求填写质量记录和技术记录，做好各类记录的收集。

(九) 各科室兼职档案员负责本科室记录的预立档和移交。

(十) 技术主管批准到期记录(档案)的销毁处理。

四、程序

(一) 记录格式的确定

1. 技术记录的格式可由各科室设计，各科室负责人审核。

2. 质量记录的格式由质量管理人员组织设计，经质量主管审核。

3. 质量主管组织评审质量记录和技术记录的格式，并批准实施。
4. 所有经批准受控的记录格式由质量管理部统一编码标识，编制记录清单，并发布使用，非受控表格经科室负责人审核同意后直接投入使用。
5. 在评审和使用过程中发现记录格式不适用时，由使用部门修改或修订，经相应审批后发布使用。质量管理人员负责通知有关部门和人员，发放新的格式表。
6. 上级部门规定的记录格式直接采用，并将其编码列入记录清单。

(二) 记录的内容要求与改进

1. 格式栏目中所要求填写的内容必须满足信息足够的原则，并经科室负责人审核批准；科室负责人应定期组织有关技术骨干对记录格式的必要性、充分性和可追溯性进行评定，并随着实践不断改进完善。各科室应有记录格式的控制清单，在批准起用新格式时，原有的格式应予以废除停用。

2. 原始记录要包含有足够的信息以保证检验工作的可复现性。检验原始记录的内容应包括：样品受理编号、收检日期、样品名称、样品批号、检验项目、检测依据、器材记录、环境条件记录、检验起止日期、检验结果及导出数据、检验人员和校(复)核人员签字等。

(三) 记录的填写

1. 各科室负责人应根据以上职责和“记录的管理流程”(附后)要求认真做好本科室各项工作记录填写的组织、管理工作。
2. 记录填写应及时、正确、真实、齐全、清晰、明了，不得用铅笔填写。
3. 记录上必须有记录人的签名，有审核、批准要求的，相应的签字人应按文件规定要求进行审核、批准、签字。
4. 检测的技术记录要记录技术操作的过程及结果再现所需的足够信息，注意详细记录每次测定条件和环境条件，不得遗漏。检测的原始记录中有检测人、校核人的签名。

(四) 记录的更改

1. 当记录中出现差错时，应遵循记录的更改原则：被更改的原始记录仍必须清楚可见，不允许消失或不清楚(采用“杠改法”)，更改后的值(或文字)应在被更改值(或文字)的右上方，并由检测人在改正的内容旁签名或盖章。
2. 如需改正的数据或文字篇幅较大时，可将其划框线，中间划一横线，在方框的右上方标识“作废”两字，由改正者在改正的内容旁签名或盖章。
3. 电子存储记录更改也必须遵循上述更改原则，以免原始数据丢失或改动。

(五) 记录(档案)的收集与归档

1. 本单位的记录、档案实行分级管理，即由档案室和各科室分别存档。

2. 记录要定期收集、归档。原始记录随存档检验报告归档。年度办理完毕的文件、记录资料由科室兼职档案员收集、立卷，科室负责人审定签字；记录档案卷宗上应有该记录的标识、记录的名称及代码、归档日期、保存期限等内容。质量管理主管负责质量体系文件、检验过程资料的收集编目和归档。

3. 各科室的质量记录由本科人员收集，本科兼职档案员每季度收集汇总一次，按记录内容分类编目，年末进行预立卷后，凡重要的质量控制或涉及质量控制的法规文件填写《档案移交清单》，于规定时间交档案室归档。

(六) 记录的保存和管理

1. 档案管理员注意对各类记录进行分类编目、装订保存，按“年度—科室—保存期限分类法”进行排列和编制《全引目录》、《案卷目录》和《收发文本》。由办公室主任、档案员及有关科室负责人根据档案内容确定保管期限。记录、档案的保存期一般为六年，特殊情况需长期保存的另立册存档(如仪器档案、人事档案、图纸等)；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。

2. 档案保存室的环境要适宜，能防盗(铁柜、铁门、铁窗)、防火、防、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。

3. 记录档案应存放有序，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. 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。

5. 档案员要及时对档案的收进、移出、整理、鉴定、保管数量和利用情况进行统计，填写《档案统计登记表》报上级部门。

(七) 记录(档案)的借阅

1. 对一般档案，人员对记录(档案)的检索和借阅需经相应档案管理科室负责人同意，填写《借阅档案登记表》，和借阅本专业范围的业务档案，受控文件资料借阅按《文件控制程序》执行。

2. 外部人员查阅或拷贝记录(档案)，质量档案须经质量管理部负责人批准，其他档案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。

3. 工作人员借阅档案资料应先提出申请，经相关科室负责人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，档案管理者必须及时向有关领导汇报，采取适当的纠正措施。

(八) 记录的清理、处置和销毁

办公室主任(或科室负责人)会同档案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填写《档案销毁清理册》报技术管理层,由总经理审批同意后,由规定部门人员监督销毁。

我公司具有专业的档案室,档案室实行专人专管制度,对档案进行分类管理,档案管理室清洁干燥,能做到防潮、防霉变、防虫蛀等技术要求,能作为我公司人员第一时间查阅资料提供保障,又能做到对客户保密的要求。

(九) 档案管理要求

1. 档案保管范围

受检单位报送的产品申请表及有关审批的技术资料,新产品质量标准、实验数据、科研项目各种技术资料、检测报告实验数据、产品质量档案等。

检验报告、检验原始记录(采/抽样记录、收样记录、内部质控资料、

合同、工作单、样品表单、原始观测记录、)、检验标准或操作规程、检验结果登记、仪器运行状况记录等。

2. 档案保管方式

公司档案管理员对各类报告、记录进行分类编目,存放有序,便于存取、检索和借阅。档案室环境要具有防火、防盗、防潮、防虫、防尘等条件。

3. 形式要求

所有的归档材料均应为成品,凡需要签字盖章的应按规定审批,签章。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,不得用热敏打印纸,不得损毁、涂改、伪造。凡不符合要求的档案资料,管理员可拒收。

4. 保管程序

检测报告、检验原始记录由报告编制人、参加外部能力验证活动资料由检验室负责人在检测完成后交质量部归档;其它资料由检验人员在检验完成后交整理后交档案室存档。

5. 保管时间要求。

检测相关资料、检测报告、检验原始记录等至少保存期七年,未到保质期的检测报告书继续保存,特殊要求的按检测协议书执行。

6. 使用管理。 档案的调阅、复制、处置和销毁需办理相关手续,具体按公司的制度、规定执行。 保密资料不准复印、翻拍、出卖、转让、赠送,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。 若有特殊需要,须经公司总经

（十）档案管理的种类规定

实验人员的技术档案 参加本项目人员的清单、劳动合同、个人的身份证复印件、学历职称等材料,个人的资格证书复印件、职称证书复印件、技术操纵培训及考试考核档案,本项目工作人员签到、进度等日志性档案。

本项目的仪器设备清单。

3. 检测业务相关档案

档案室结构分布图如下:

