

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
第七标段	2023年建安区食品安全抽检项目	大写：贰拾壹万叁仟玖佰肆拾捌元整 小写：213948.00	2023年12月31日前完成	我公司为小型企业
...				

投标人名称：河南中标检测服务有限公司（全称）（公章）：

投标人法定代表人（或授权代表）签字：贾松涛

贾松涛

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：第七标段

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	河南中标检测服务有限公司	81.70	85.00	85.60	81.00	85.00	418.30	83.66	60.00	23.66	9.66	93.32	1
2	国检（青岛）检测技术有限公司	81.70	81.00	81.70	83.00	84.00	411.40	82.28	60.00	22.28	9.70	91.98	2
3	河南海瑞正检测技术有限公司	81.70	80.50	82.60	83.00	84.00	411.80	82.36	60.00	22.36	9.62	91.98	2
4	中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司	81.60	80.50	81.10	83.00	83.50	409.70	81.94	60.00	21.94	10.00	91.94	4
5	新乡市永平食品检测有限公司	81.60	80.50	82.10	81.00	83.50	408.70	81.74	60.00	21.74	9.78	91.52	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）企业为河南中标检测服务有限公司（企业名称），从业人员95人，营业收入为2000万元，资产总额为4800万元，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）：河南中标检测服务有限公司

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

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)	G 包 300	价格
								河 街、 苏桥	
1	粮食 加工 品	其他 粮食 加工 品	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	0	0
			谷物 碾磨 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
				米粉	较高	铅 (以 Pb 计)	80	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	250	1	250
				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	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	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	470	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）	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
				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

3			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
	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	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	760
		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	590
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	250	1	250
				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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	420	1	420
		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	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	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	420	1	420

					其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）				
			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	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	450	2	900

				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
	4	肉制品	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	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	590	1	590
			熟肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	590	0	0

			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1550	4	6200
			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	950	1	950
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	850	2	1700
			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、	960	1	960

						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			
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
				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
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	170	1	170
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产	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

			品)	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	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	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	2	1020
			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	1	1360
	7	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	2	2000

			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	925	2	1850
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	815	2	1630
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	1	1020

				蔬菜类 罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	420	0	0
				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	1	340
				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	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	680	2	1360
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	2	1250
			速冻 面米 食品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	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、单核细胞增生李斯	680	1	680

						特氏菌			
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	170	1	170
			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	1	590
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	5	4650
			干制薯类	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	1	590
		薯类食品	冷冻薯类	冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	80	1	80
			薯泥（酱）类	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	1	510
			薯粉类	薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）	80	1	80
			其他类	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	0	0
			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	0	0
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	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、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	1600	1	1600
			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
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、哒螨灵、啉虫脒、啉啉酯、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、井冈霉素	760	1	760
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	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	0	0
			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	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

17	水果	水果制品	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	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	1	340
				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
			蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较严	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）、啉螨灵、啉虫脒、克百威、呋喃特、毒死蜱、吡虫啉、啉啉酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、啉啉菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1360	1	1360

			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	510	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	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	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	0	0
			其他类	其他类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	510	0	0
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	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	1	510
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	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	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 A1 计）、二氧化硫残留量	420	3	1260
				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	2	500

24	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以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	1780	2	3560	
		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	1360	2	2720	
		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A1计）、大肠菌群、	850	2	1700

						沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1100	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	680	8	5440
			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、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	1530	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	2400	0	0

28	特殊膳食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2020	0	0
			婴幼儿罐装辅助食品	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	0	0
			营养补充品	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、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	1520	0	0
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	2	840
			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	2	500
			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	2	340
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）	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）	水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群	340	1	340

		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
		食用农产品	畜禽肉及副产品	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙咪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1870	4	7480
				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)	1640	2	3280
31				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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	930	2	1860
		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）	1610	3	4830
			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）	1020	3	3060
			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
		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）	1440	2	2880
			牛肝	高	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	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、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1020	1	1020
				牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	420	1	420
				羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	420	1	420
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	590	1	590
			禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	680	3	2040
				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	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）	420	3	1260
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啉虫咪、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲	1750	1	1750
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	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	0	0
			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	3	2535
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	1040	3	3120
		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	870	2	1740
			辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菊酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	1640	2	3280
			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	760	1	760
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	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
		根茎类和薯芋	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

		类蔬菜	胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	510	2	1020
			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氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	930	4	3720
		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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1480	4	5920
			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、啉虫脒	1080	3	3240
			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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	990	3	2970
		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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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	1200	1	1200
		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、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	760	1	760
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性胺基氮、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）	1020	2	2040
			淡水虾	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	860	0	0
			淡水蟹	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	340	0	0

		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）	1150	0	0
			海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	985	0	0
			海水蟹	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	420	0	0
			贝类	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	860	0	0
			其他水产品	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	510	0	0
		水果类	苹果	较高	敌敌畏、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	510	4	2040
			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
			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、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	1020	3	3060
				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	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉霉胺、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、氯吡啶	1190	3	3570
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果	510	1	510
				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	1060	4	4240
				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	1180
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	510	2	1020

			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	420	4	1680
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	340	3	1020
		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
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、螺螨酯	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
投标报价：（大写）贰拾壹万叁仟玖佰肆拾捌元整（小写）213948.00 元									

4.2 实施方案

4.2.1 投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽检检测实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等

河南中标检测服务有限公司位于郑州市高新技术开发区。以郑州大学为依托，经国家认可的第三方检验检测及认证服务权威机构，是德国莱茵 TÜV 大中华区认可实验室，是集产品质量检验检测、咨询鉴定及认证服务为一体的高科技企业。公司拥有国内外一流的技术团队、先进的仪器设备、完善的质量保证体系，可承担产品质量安全检测、检测新技术的研发、实验室认证等项目。检测项目包括农业产品、畜牧业产品、动物疫病、工业产品、环境污染等，涉及生物、化学、等相关学科，同时也可提供相关领域的科技咨询和技术服务。

公司以科技创新为核心，以保障绿色生活为宗旨，以打造行业第一品牌为目标，致力于推动产品质量安全检验检测认证服务行业的专业化、标准化、信息化发展，在国内外享有极高的声誉。

河南中标检测服务有限公司自本项目发布之日起，高度重视，并仔细阅读招标文件的全部内容，根据招标文件，我公司现符合本次投标要求，并具备此次检验检测项目的服务能力。

结合本次招标项目文件及公司质量手册，特制定专项检测组织方案；方案包含：技术服务工作方法和项目管理制度。

技术服务工作方法：根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《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》（2023 版）、《检验检测机构资质认定能力评价食品检验机构要求》等法律法规，明确项目重点，配合执法人员进行采样，监测，出具监测报告，同时做到及时、快速、准确。并对参与此次抽检项目的工作人员进行实时培训，明确工作方法。

项目管理制度：规范本项目运作和管理，保证项目的安全和有效率，实现决策的科学化和经营管理的规范化、制度化。

应急处理机制：规范本项目运作过程中突发事件的处理方式、流程，保证在

项目运作过程中遇到的突发应急事件得到及时、有效、快速、高质量的完成。

公共宣传和风险交流措施：保证项目实施过程中所产生的积极社会效应得到及时快速的传播，让食品安全问题深入人心，让潜在风险得到有效控制。

针对本项目，结合公司内部流程（见图2），我公司成立专门的项目组（见图1）。设项目负责人1人，直接领导项目进展、协调相关资源。项目组又分为抽样组、检测组、质控组、报告组、项目联络组等，分别由公司专业技术骨干员组成。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，保障任务顺利开展。

（1）成立专门项目组

为更好的完成工作任务，提高工作效率和针对性，河南中标检测服务有限公司根据《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，以及采购人关于食品安全监督抽检的要求，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，并参照河南中标检测服务有限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，我公司成立单独的项目组。设项目负责人一名，直接领导项目进展、协调相关资源。项目负责人由公司技术负责人李梦雨担任，具有丰富的管理和技术方面的经验。项目组又分为抽样组、检测组、质控组、报告组、项目联络组等小组，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。

项目组组织结构图如下：（图1）



针对此次招标项目，我司人员配备充足，保障各项工作可以顺利开展。其中，专职的项目组人员情况如下：

➤ 项目负责人

项目负责人由公司技术负责人李梦雨担任，常年从事食品检验工作，具有丰富的工作经验和较高的技术水平。

岗位职责

(1) 在总经理的领导下负责实验室的技术管理工作，对全部试验、检测技术负责；贯彻执行 CNAS-CL01（即《检测和校准实验室能力认可准则》）、《检验检测机构资质认定评审准则》、《农产品质量安全检测机构考核办法》、《农产品质量安全检测机构考核评审细则》及相关要求和持续改进管理体系有效性；

(2) 及时掌握国内外有关检验技术发展方向和最新专业技术动态，推动新技术开发和应用；

(3) 主持解决检验工作中的重大专业技术性难题；主持新增项目、检测方法的可行性、适用性分析，安排相关领域负责人负责技术材料验证工作；负责方法确认或方法验证的审批工作；

(4) 批准允许偏离的申请，批准仪器设备量值溯源计划，批准标准物质报废申请；

(5) 负责检测工作所需环境设施的配置、改造或维修报告的技术审核；

(6) 负责组织人员解决日常检测工作中的各类技术问题及相关试验技术业务指导；

(7) 负责本公司内外部的技术交流、技术服务、技术咨询工作；

(8) 监督各实验室及时更新标准、方法；

(9) 审核授权检验项目范围内的检验报告；

➤ 项目联络组

项目联络组由公司市场部总监、大客户经理以及业务助理、客服人员组成，该项目联络组组长由市场部总监虞海涛担任组长。主要是将招标人的相关要求传达到各个测试小组，确保各小组严格执行，检查任务执行过程中各项要求的落实

情况，及时反映发现的问题。

项目联络组组长岗位职责

- (1) 负责协调公司各部门一起为采购单位制定切实可行的抽样计划；
- (2) 负责收集、整理、归纳客户资料，对采购人的需求进行分析，监督建立客户档案管理；客观、及时的反映客户的意见和建议，不断完善工作；
- (3) 负责与客户的沟通协调工作，确保手机 24 小时出去开机状态，遇突发事件第一时间通知公司高层领导，同时启动应急处置机制；

➤ 项目抽样组

我公司具有一支经验丰富，长期进行食品、农产品、保健食品等产品的抽样队伍，具备丰富的抽样经验，熟悉食品监管涉及的三个环节：餐饮环节、流通环节、生产环节。

项目抽样组由河南中标检测服务有限公司经验丰富的专职采样员组成。其中，组长徐涛主要负责统筹安排各项技术工作，研究招标人需求业务、实验室的各项技术需求，协调技术支持提出的问题，协助联络组解决技术问题。技术支持具体工作由专人负责，负责抽样前项目测试能力及资质的核对，抽检方案的制定，以及抽检结束后抽检结果的汇总和分析，以及抽检过程中问题的解答。

采样组组长岗位职责

- (1) 负责本部门人员的业务管理，采样人员发生违纪现象，视其情节给予批评教育、扣发奖金、调离岗位，直到追究责任；合理安排本部门人员的工作，确保按时完成本部门承担的各项任务；
- (2) 负责制定采样计划和实施方案；
- (3) 负责采样人员、物品、车辆的协调和准备；
- (4) 负责采样用品的发放、保管、申购；
- (5) 负责抽样工作量统计、汇总、上报；
- (6) 负责采样仪器设备的日常维护管理；

➤ 项目检测组

项目检测组人员从实验室理化实验室、微生物室、农药残留室、兽药残留室、添加剂室、重金属室、转基因室、样品处理室等各组织内及骨干检测人员组成，

其他人员为机动检测人员。由公司质量负责人贾松涛担任项目检测组负责人，实验室各主管检测组组长均有 5 年以上工作经验。

实验室检验人员均经过食品安全法、CMA 等相关认证质量体系培训以及实验室检测能力培训，考核合格后上岗。

检测组负责人岗位职责

- (1) 组织本实验室人员按照检验方法及时完成检测任务，合理分配时间，高效利用设备；
- (2) 对检验负责，解决检验过程中出现的技术问题；
- (3) 审核本实验室检验结果；
- (4) 对检测中有关客户和数据等机密信息资料，做好保密工作。

➤ 项目质控组

项目质控组由公司质量管理部主管陶燕负责。主要负责对检测过程质量控制计划的制定和结果的监督。

质控组组长岗位职责

- (1) 对质量管理部的工作全面负责；
- (2) 随时了解、监督日常检验工作的质量状况，做好质量反馈；
- (3) 组织人员定期进行标准查新，将查新结果及时告知实验室；

➤ 项目报告组

项目报告组由 3 人组成，郑明招担任组长，组员分别是公司报告专员周月月、王丽霞。主要负责日常报告出具、交付等工作。

报告组组长岗位职责

- (1) 负责将已经完成检测流程的记录归档；
- (2) 负责整理检验报告书的副本和相关的原始记录；
- (3) 负责检验报告的装订、盖章及有关资料的存档管理；
- (4) 对档案中涉及客户所有权和机密信息，有责任做好保密工作。

(2) 抽检检测实施细则

■ 抽样实施细则

1 目的

保证公司抽样人员严格按照抽样计划进行抽样作业，规范抽样过程，确保抽检样品具有代表性。

2 适用范围

适用于公司各类抽样计划的制定、抽样过程的控制。

3 职责

3.1 采样部经理负责制定抽样计划并负责抽样工作的组织实施。

3.2 质量负责人负责审批抽样计划方案。

3.3 抽样人员应严格遵守本程序的规定，对样品的抽取和运输过程负责。

4 控制程序

4.1 抽样计划的制定

抽样人员在接到客户委托任务后，根据委托协议制定抽样计划。

4.1.1 根据检验目的确定是出厂检验、需方或供需双方的交付验收、仲裁检验及监督检验中的哪一种类型，并根据检验类型具体要求制定抽样方法。

4.1.2 明确了解被抽样品的性状特征、生产工艺、产品标准及验收规则、检验项目，并依此确定抽样期限、抽样数量、抽样地点、抽样工具、包装容器、封样方法、运输方式等各个环节。

4.1.3 综合上述情况，由采样部负责拟定抽样计划方案，方案内容一般包括：抽样路线及具体地点、日程安排、抽样人员、抽样方法、抽样数量、封样及留样要求等。

4.1.4 抽样计划方案报质量负责人审批后下发至各相关部门和人员；执行监督抽样任务时应对抽样方法、抽样工作的具体安排严格保密，不得泄露。

4.1.5 采样部负责组织抽样工作，成立抽样小组。为保证抽样工作的公正性，执行抽样人员至少由两名（包含两名）具有相应资格能力的人员同时参加。抽样人员应熟悉业务、了解抽样法律法规、标准及相关文件；工作认真、遵纪守法、坚持公正立场、遵守有关保密规定。

4.2 抽样计划的实施

4.2.2 抽样前工作准备

4.2.2.1 抽样前公司应对抽样人员进行培训。培训内容包括：与抽取样品相关法律、法规、产品标准和基本知识、已确定的样品抽取方法及抽样量、抽样及封样时的注意事项、抽样单的填写、样品贮存、运输途中的注意事项和抽样人员

工作纪律等方面。

4.2.2 抽样物资

4.2.2.1 抽样器具准备：根据所抽样品性质的不同，准备适宜的抽样器具。进行微生物检验抽样时，应准备灭菌容器。抽样器具应清洁、无异味、无污染、不渗漏。抽样人员工作时务必配带一次性手套，并用一次性塑料自封袋包裹抽样铲，一个样品一更换，避免交叉污染。

4.2.2.2 相关物品准备：抽样单、协议书、封条、抽样人员有效身份证件等。

4.2.3 抽样方式确定

4.2.3.1 执行监督抽样时为保证抽取样品的公正性和代表性，采用突击抽样方式，事先不通知被检单位，抽样人员按抽样计划方案及标准规定的方法要求抽样。

4.2.3.2 委托检验、仲裁检验和新产品鉴定检验的抽样的方式由双方协定。

4.2.4 到达抽样地点后，抽样人员按规定向被抽样单位出示身份证明和抽样相关文件，说明来意，提出协作事项，对场地、待抽物品名称、数量、堆放形式、存放环境等进行现场核实。根据抽样方案，实施抽样作业。

4.2.5 抽样人员应严格按照抽样方法要求，在被检单位人员在场的情况下抽取样品，不得由被抽检单位或他人代抽样品。如经核实发现不满足抽样方案的要求，则抽样人员根据现场偏离情况，向采样部经理请示后方可继续进行，不得擅自做主。对委托协议客户要求修改其内容（如偏离抽样方案）时，经公司同意后，方可进行。抽样人员须把这些情况详细记录。抽样结束后，客户应与公司重新签订委托协议。

4.2.6 抽样人员进行现场抽样作业时，应详细填写抽样记录及抽样单，填写的抽样信息应齐全、准确、字迹清楚，具有可追溯性。抽样单一式三份（一份留被抽样单位，一份留检验单位，一份留抽样单位）填写后，经抽样人员和被抽样单位或生产单位共同签字或盖章确认后生效。

4.2.6.1 常规抽样：

抽样单编号规则为：ZB+××（×）×+抽样日期（年 月 日）+组别+流水号（三位）

ZB为“中标”首字母，××（×）×表示任务来源地（县用X，县级以上根据所在县用X表示；市用S，区根据所在市用S表示）；抽样日期年份采用后两位；

组别分别以A、B、C表示，依次类推。

例如：ZBZMX180312A001，表示任务来源地为中牟县，A组在2018年03月12日抽取的第一个样品；ZBZMDS180312B001，表示任务来源地为驻马店市，B组在2018年03月12日抽取的第一个样品。

4.2.6.2 特殊抽样

如遇特殊委托抽样，可按照委托方提供抽样单编号方式进行抽样单编号，例如参与政府监督抽样。

4.2.7 抽样人员要与被抽样单位共同确认样品的真实性、代表性和有效性后，进行分样和封样，封样时应对样品、标签和封条进行核对确保无误，并使样品封条上编号和印章或签名展露在外，清晰可辨，签字或盖章应覆盖封条。封条应覆盖封口，封条内容包括：抽样单编号、抽样单位盖章、封样日期、封样人、被抽样单位签字（盖章）。所抽样品一式两份，全部被抽样人员带回公司。

4.2.8 执行监督抽样任务时，抽样人员应注意了解收集被抽样单位及当地的生产、经营、管理等情况，形成书面材料，为上级部门提供参考。

4.2.9 抽样工作完毕后抽样人员应再次核对所抽样品、留样和抽样单，并整理抽样物品和工具以防遗忘丢失。

4.2.20 抽样要求

4.2.20.1 所抽取样品应由抽样人员妥善保管，随身带回。注意保持样品的原始性，样品不得被暴晒、淋湿、污染及丢失。

4.2.20.2 抽样时如遇被检单位特殊制样、指定抽样、样品批量少于规定要求等可能影响样品真实性、代表性及公正性的情况，抽样人员应拒绝抽样，并详细记录有关情况。

4.2.20.3 若被检企业停产或因其他原因无产品可抽时，经查看被检企业的成品仓库及其生产记录以及销售台帐确认后，应由被检单位出具书面材料，由单位负责人签字并加盖公章。以上材料由抽样人员带回存档。

4.3 样品的运输

抽样作业结束后，抽样人员应按《样品处置规定》采取适当措施，将样品随人运回公司，注意保持样品在运输过程中的原有属性。

4.4 抽样工作纪律

4.4.1 抽取的样品一经封样，任何人不得擅自拆封或更换，否则该样品作废，

并追究其责任。

4.4.2 抽样人员必须严格执行抽样程序，严禁弄虚作假、徇私舞弊、吃请受贿和利用公款游山玩水等影响抽样公正性的行为。

4.4.3 监督抽样方案、抽样工作具体安排应严格保密，任何人不得泄露给任务下达部门以外的单位和个人。

■ 检验实施细则

1 目的

通过对公司的检测活动及结果进行监控、验证和评价，以持续保持检测活动的有效性和检测结果的准确性。

2 适用范围

适用于对公司检测活动及结果所进行的监控验证、评价活动的控制。

3 职责

3.1 质量管理部负责质量控制计划的制定。

3.2 技术负责人负责质量控制计划的审批。

3.3 检验部门经理组织检验人员具体实施计划。

3.4 质量管理部经理负责质量控制结果的评价。

4 控制程序

4.1 年度质量控制计划的制定

质量管理部制定年度质量控制计划。计划应有目的的选择一些检测结果影响因素比较复杂的参数或项目，满足对检测有效性和结果准确性的质量控制要求。质量控制计划一般应包括控制参数或项目、控制方式、参加人员、实施日期等。

4.2 年度质量控制计划的审批

技术负责人负责年度质量控制计划的审批，并配置资源。

4.3 质量控制方法的选择

采取的质量控制方法，达到对控制对象进行有效监控的目的。选择的质量控制方式应在质量控制计划中给予描述和确认。控制方法通常选择下述方式中的一种或几种的组合：

4.3.1 使用标准物质或质量控制物质；

4.3.2 使用其他已校准能够提供可溯源结果的仪器设备；

- 4.3.3 测量和检测设备的功能核查;
- 4.3.4 适用时, 使用核查或工作标准, 并制作控制图;
- 4.3.5 测量设备的期间核查;
- 4.3.6 参加由CNAS、CNCA、FAPAS、FEPAS、APLAC、ILAC、ACAS、农业部农产品质量安全局等机构组织的能力验证计划, 或参加实验室间比对实验和实验室内部比对实验;
- 4.3.7 使用同一检测方法进行重复性实验, 或采用不同检测方法(或仪器)进行方法(或仪器)间比较实验;
- 4.3.8 抽查留存样品进行复验;
- 4.3.9 对检测样品不同检测项目的结果进行相关性分析;
- 4.3.10 审查检验报告结果;
- 4.3.11 测试盲样, 分析测试结果。
- 4.4 质量控制计划由质量管理部组织实施。相关检测人员在实施过程中, 应本着对检测结果质量负责的态度, 严肃认真地完成, 并作好详细记录。
- 4.5 质量控制计划的评审
质量管理部制定具体的检测结果质量控制计划, 技术负责人负责评审及审批。
- 4.6 质量控制结果的评价
参加质量控制的人员将质量控制记录汇总, 由质量管理部经理对质量控制结果进行评价。必要时, 要使用统计技术, 通过统计分析与评价, 应该给出对检测有效性和结果准确性的质量有无影响和影响程度的结论。
- 4.7 纠正与应对风险和机遇的措施
通过分析质量控制数据, 对质量控制结果的评价, 在发现质量控制数据超出预定的判据时, 应立即采取纠正措施或应对风险和机遇的措施, 纠正出现的问题或采取措施防止出现类似的不符合。

(3) 结果专报机制

项目联络人员(虞海涛, 电话: 15516180789)负责及时将检测结果、信息汇总数据、质量分析报告等相关信息上报许昌市建安区市场监督管理局, 保证结果专报的及时性、有效性以及全过程保密。

食品安全监督抽检的检验结论合格的，我公司将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，保存至保质期结束。检验结论不合格的，我公司将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，保存至保质期结束。

食品安全监督抽检的检验结论合格的，我公司将在检验结论作出后 7 个工作日内将检验结论报送许昌市建安区市场监督管理局。抽样检验结论不合格的，我公司将在检验结论作出后 2 个工作日内报告许昌市建安区市场监督管理局。我公司将除按照相关要求报告外，还将通过食品安全抽样检验信息系统及时通报抽样地以及标称的食品生产者住所地市场监督管理部门。

在确保抽检结果上报许昌市建安区市场监督管理局的同时，我公司严格执行公司的客户信息保密制度，在未获得允许前，要做好保密工作，决不将抽检商品、抽样时间、受检单位、检验结果等内容向许昌市建安区市场监督管理局以外的任何单位及个人泄露。

(4) 客户回访

客户满意是我们河南中标检测服务有限公司最大的宗旨。为保证服务质量，项目部将依托河南中标检测服务有限公司信息反馈渠道，由专人定期进行满意度调查，并设置专门客服负责申诉及投诉处理工作。同时，根据客户满意度调查和投诉情况，对抽样检验工作的质量不断进行改进，以期最大程度符合相关各方的满意。

针对本次抽样检验工作，河南中标检测服务有限公司还将定期进行技术、投入及控制等各方面的评估，对可能出现的问题进行预防，为顺利开展各项工作奠定基础。

附：客户满意度调查表