

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
第三标段	2023年建安区食品安全抽检项目	大写：人民币贰拾壹万陆仟伍佰捌拾柒元整 小写：216587.00	2023年12月31日前完成	满足招标文件所有要求

投标人名称：河南省建检验检测技术股份有限公司（全称）（公章）：

投标人法定代表人（或授权代表）签字：管品武

日期：2023年09月05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：第三标段
项目名称:建安政采公字（2023）45号许昌市建安区市场监督管理局“2023年建安区食品安全抽检项目”（不见面开标）

序号	投标人	评标委员会					汇总分	平均分	商务分	技术分	报价分	最终得分	名次
		刘莹	崔许垒	冯前进	朱红云	陈蓬							
1	河南省诚建检验检测技术股份有限公司	81.90	84.50	85.30	81.00	86.00	418.70	83.74	60.00	23.74	9.24	92.98	1
2	河南国德标检测技术有限公司	81.60	81.50	82.60	83.00	83.50	412.20	82.44	60.00	22.44	9.69	92.13	2
3	河南海瑞正检测技术有限公司	81.60	80.50	83.20	83.00	85.00	413.30	82.66	60.00	22.66	9.24	91.90	3
4	中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司	81.50	80.50	82.20	83.00	84.00	411.20	82.24	60.00	22.24	9.62	91.86	4
5	新乡市永平食品检测有限公司	81.50	80.50	82.50	81.00	84.50	410.00	82.00	60.00	22.00	9.44	91.44	5
6	河南状元红检测技术有限公司	81.70	81.00	82.90	82.00	84.00	411.60	82.32	60.00	22.32	9.07	91.39	6
7	河南金测检测技术服务有限公司	81.20	80.00	79.30	82.00	84.00	406.50	81.30	60.00	21.30	10.00	91.30	7

评标委员会成员：冯前进、朱红云、崔许垒、陈蓬(组长)、刘莹
2023年09月05日

冯前进 崔许垒 陈蓬 刘莹 朱红云

3.4 中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加 许昌市建安区市场监督管理局（单位名称）的 2023 年建安区食品安全抽检项目（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承建）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 2023 年建安区食品安全抽检项目（标的名称），属于 其他未列明（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为 河南省诚建检验检测技术股份有限公司（企业名称），从业人员 210 人，营业收入为 5622.55 万元，资产总额为 12409.39 万元，属于 中型企业（~~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）： 河南省诚建检验检测技术股份有限公司

日期： 2023 年 09 月 05 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）	C包300	小计
								陈曹、小召	
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 、过氧乙酸甲酯、偶氮甲酰胺	880	1	880
		挂面	挂面	挂面	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	170	1	170
		谷物碾磨加工品	谷物加工品	谷物加工品	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁	360	3	1080
			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	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	0	0
		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	1	340	
			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	1	680	
			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	1	676	
			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	680	0	0	

						群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	620	0	0
				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
				食用植物油调和油	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	0	0
				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	0	0
			煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	170	1	170
			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	0	0
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)、	810	1	810

						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			
		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（以氮计）、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）、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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
			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、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	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	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）	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
		肉制品	预制肉	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、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
				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、	770	2	1540

6	饮料	饮料				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			
				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		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、奶条等	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、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	1600	2	3200

						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			
			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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	420	0	0

						计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌			
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	340	1	340
			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	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		蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、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	速冻面食	速冻面食	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	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	1	170
				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	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门	590	1	590
				速冻水果制品	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门			

						氏菌、金黄色葡萄球菌			
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	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	1	590
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）	80	1	80
				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	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	2	340
			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	2	1360

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、氯酞甲酯、灭螨醚、甲氧滴滴涕、特乐酚	1600	1	1600
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	250	1	250
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、啉啉灵、啉虫脒、啉啉酯、克百威、呋喃特、毒死蜱、啉啉林、并啉啉	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	1	250
			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	1	310

			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	340	1	340
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	1	745
			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	0	0
			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
				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	蜜饯	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	1	1350
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啶螨灵、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、呋菌酯、噁唑菌酮、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	1	510
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）、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	1	250
		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	淀粉制品	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	340	1	340
				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	1	250
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）	1360	1	1360

						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			
		粽子	粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	760	1	760
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	850	1	850
			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A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1100	1	1100
				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A1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A1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	1530	1	1530

						喃妥因代谢物、咪喃西林代谢物、咪喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	170	1	170
			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）、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、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、甲氧基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲芬那丹、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿昔洛尔、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	1	2400
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、	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 ）	2020	1	2020

				婴幼儿 饼干或 其他婴 幼儿谷 物辅助 食品		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			
			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 养素补 充食品、 辅食营 养素补 充片、辅 食营养 素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、 维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、 维生素 B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、维生 素 B ₁₂ 、叶酸、维生素 B ₁₀ 、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	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、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₆ 、 维生素 B ₉ 、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	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	1	420
			复配食 品添加 剂	复配食 品添加 剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性 微生物	250	1	250
			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	1	170

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	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、克林霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙腈、氯丙噻、土霉素/金霉素/四环	1870	4	7480

					素（组合含量）			
			牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、青霉素、克林特罗、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
			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）、克林特罗、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	畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚	1440	2	2880

						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)			
			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、克林特罗、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	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	420	4	1680

					菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
	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、啉虫脲、 氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异 柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果	845	3	2535
	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	800	3	2400
	茄果类 蔬菜	茄子	较高		铅（以 Pb 计）、甲氨基阿维菌素苯 甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊 酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜 霉威和霜霉威盐、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、啉虫脲、氟虫腈、 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、 甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫 嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	1640	2	3280
		甜椒	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、 阿维菌素、吡虫啉、啉虫脲、甲胺 磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	760	1	760
	瓜类蔬 菜	黄瓜	较高		阿维菌素、倍硫磷、啉虫脲、敌敌 畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维 菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、 噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威	1100	4	4400
	根茎类 和薯芋 类蔬菜	山药	较高		铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	340	2	680
		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、氯啶磷、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）、	450	2	900

						克百威、氧乐果			
			叶菜类蔬菜	芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脲、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、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	1890	4	7560
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脲、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、噻虫酰胺	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、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、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
				油菜	较高	阿维菌素、啉虫脲、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	990	3	2970
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脲、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1640	1	1640
			豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	760	1	760

水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、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）	1350	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	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	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	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	510	4	2040
			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
		核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	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、	760	2	1520

					溴氰菊酯、吡虫啉			
			油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	510	2	1020
		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、乙拌磷、氯戊菊酯和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、氟虫脲、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、氟虫脲、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氯环唑、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、啉霉胺、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、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
								300	216587



公共资源交易平台投标专用
10D282155F304AF99D76621AEB744EDE

4.2 实施方案

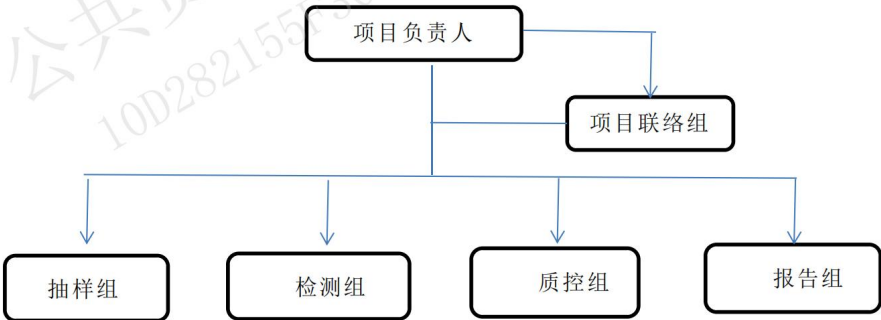
4.2.1 技术服务工作方法和管理制度

4.2.1.1 成立专门项目组

河南省诚建检验检测技术股份有限公司将按照《食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等文件规定，以及 2023 年建安区食品安全抽检项目的要求，作为履行许昌市建安区市场监督管理局关于 2023 年建安区食品安全抽检项目成员的责任和义务、完成各项抽样检验工作的根本要求。同时，河南省诚建检验检测技术股份有限公司拥有完善的管理制度，项目组将严格按照河南省诚建检验检测技术股份有限公司内部质量控制文件要求，如《检测质量控制程序》、《客户满意度调查作业指导书》、《记录控制程序》、《实验室负责人考核制度》、《文件管理程序》、《申诉及投诉处理程序》、《评审客户要求、标书和合同程序》等要求进行此次定向检验项目，将各项要求落实在工作的每个环节中。

为保障此次 2023 年建安区食品安全抽检项目有序、高效进行，河南省诚建检验检测技术股份有限公司成立了专门的项目组，其中项目负责人由公司实验室技术负责人担任，直接领导项目进展、协调相关资源，具备高级技术职称。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。

项目部组织结构图如下：



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。项目组共配备 30 余人。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总监李喜丰担任，具有中级技术职称，从事食品检验工作 10

余年，具有丰富的工作经验和较高的技术水平。

主要职责是指导项目组各项工作，落实许昌市建安区市场监督管理局的各项要求，协调服务资源和人员、设备配备，安排工作进度，执行质量控制和监督。

项目负责人情况一览表

序号	姓名	毕业院校	职称	学历	专业	工作年限	工作岗位
1	李喜丰	河南农业大学	中级工程师	硕士	农产品加工及贮藏工程	10 年	项目负责人

➤ 项目联络组

项目联络组由公司副总经理、客户经理以及业务经理组成。程前任组长。具体为：

项目联络组人员情况一览表

序号	姓名	毕业院校	学历	专业	工作岗位
1	程前	郑州大学	本科	化学	联络组组长
2	朱长青	河南农业大学	本科	化学	联络组组员

其中，程前负责直接与许昌市建安区市场监督管理局联系，沟通相关测试任务要求，并负责安排接待和具体任务进度，协调实验室、客服相关资源。

项目联络组旨在及时响应采购人的服务需求，包括按采购人要求提供查阅原始检验记录、调取样品、复检等服务。

朱长青负责紧急抽检的联系。

朱长青作为联络员，主要是将许昌市建安区市场监督管理局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。

➤ 项目抽样组

我公司具有一支经验丰富，进行食品、农产品、保健食品、日化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。

抽样组：由采样技术员和采样小组长组成，负责到各地进行定向检验样品的采样。每个采样地至少安排 2 名采样员，由 1 名经验丰富的采样员担任小组长。

项目抽样组由河南省诚建检验检测技术股份有限公司 6 名（3 组）经验丰富的专职采样员组成。详见抽样人员一览表。

抽样人员一览表

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	所学专业	备注
1.	张岩	男	29	本科	无	食品科学与工程	抽样员
2.	石媛强	男	28	本科	无	应用化学	抽样员
3.	崔国帅	男	24	本科	无	化学分析	抽样员
4.	亢浩澜	男	27	本科	无	食品科学与工程	抽样员
5.	吴庆军	男	39	本科	无	环境工程	抽样员
6.	刘帅帅	男	26	本科	无	食品科学与工程	抽样员

➤ 项目技术支持组

项目技术支持组由王会杰、张冬杰组成，共2人，均具备技术职称，王会杰担任组长。熟悉食品加工，对食品检测行业有较深入的认识。

项目技术支持人员情况一览表

序号	姓名	职称	学历	专业	现工作岗位
1	王会杰	高级工程师	硕士	化工工程	技术负责人
2	张冬杰	中级工程师	硕士	食品工程	技术支持

其中，组长王会杰主要负责统筹安排各项技术工作，研究许昌市市场监督管理局及业务、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张冬杰负责，其中王会杰负责抽样前项目测试能力及资质的核对，以及抽检方案的制定，张冬杰负责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。

➤ 项目检测组

项目检测组人员由实验室无机理化室、元素分析室、液相色谱室、气相色谱室，微生物室、样品处理室等组织内组长及骨干检测人员组成，其他人员为机动检测人员。由实验室主管任检测组组长。

实验室检验人员均经过食品安全法、CMA 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。

项目检测组情况一览表

序号	姓名	职称	学历	现工作岗位
----	----	----	----	-------

1	刘乾坤	无	本科	理化组组长
2	王容丽	无	本科	气相组组长
3	李晓光	无	专科	液相组组长
4	王佩红	无	专科	微生物组组长
5	刘敏	无	硕士	样品组组长
6	朱莹莹	无	本科	元素组组长

➤ **项目质控组**

项目质控组由质量负责人刘善学，以及王英杰共 2 人组成。

具体情况为：

项目质控人员情况一览表

序号	姓名	职称	学历	现工作岗位
1	刘善学	中级工程师	硕士	质量负责人
2	王英杰	无	本科	质量专员

其中，刘善学主要负责对检测过程质量控制计划的制定和结果的监督，王英杰主要负责质量控制的具体执行。王英杰协助王会杰完成质量控制任务，此外，王英杰还负责项目档案的管理。

➤ **项目报告组**

项目报告组由 2 人组成，分别是公司报告组负责人贾金红、组员杨寸兰。具体情况为：

项目报告人员情况一览表

序号	姓名	学历	职称	现工作岗位
1	贾金红	本科	中级工程师	报告组负责人
2	杨寸兰	本科	无	报告组组员

4.2.1.2 抽样实施管理细则

1.抽检任务下达

许昌市建安区市场监督管理局根据年度抽检计划下达抽检任务。

2.制定工作计划

我司接到许昌市建安区市场监督管理局下达的抽检任务后制定工作计划，包括确认

产品范围、与许昌市建安区市场监督管理局及其他相关部门确认产品检测项目及资质报价情况、确定工作计划。

确认抽检产品范围：

本阶段由业务人员与许昌市建安区市场监督管理局沟通，确认本次抽检工作的产品类别、批次、重点抽检项目（高风险项目）、抽检成本控制、抽检地区范围等事项，填写《推荐项目表》中的“食品类别”和“批次”信息并将其他需要注意的事项以邮件形式提交给技术支持。

提交参考项目及标准：

技术支持确认本次抽检的抽检产品信息之后，根据业务人员提交的《推荐项目表》，完成评价标准、推荐项目以及实验室检测资质的确认，填写《推荐项目表》中的“评价卫生标准”、“推荐项目”、“检测方法标准”及“实验室资质”信息，反馈给业务员。

汇总报价并与许昌市建安区市场监督管理局确认：

业务员根据技术支持确认的项目列表，汇总测试报价及样品量，完成《推荐项目表》的其余信息，提交给许昌市建安区市场监督管理局，对其中的项目及价格进行确认。

制定工作计划书：

经与许昌市建安区市场监督管理局确认《推荐项目表》之后，业务员需着手安排此次工作计划，如采样时间确定、人员安排、填写《工作计划书》，并发送给采样员、技术支持、实验室相关人员等。

接到每期委托任务后，当天加班安排采样计划，并于第二天开展采样工作，休息日采样工作不停滞，确保按时完成当期整体抽检任务；

实验室遵循“五优先原则”，即：

- 1、优先下单，前台下单人员优先录入系统，第一时间下单；
- 2、优先传递，样品室优先拍照，第一时间转交样品；
- 3、优先处理，制样人员优先制样，第一时间转交仪器室；
- 4、优先上机，待设备中样品检测运行完毕后优先上机检测；
- 5、优先审核，应急订单报告厅人员负责优先送审，主检、授权签字人优先审核，

签发；

后期安排专人协助甲方做好信息汇总分析，检测报告分类整理等甲方安排的任务。

3. 采样员培训

每次抽样前，需对采样员进行采样的培训，主要涉及典型样品的区分和微生物测试

采样规则等，培训内容还包括生产、流通、餐饮各环节抽检要点及注意事项、国抽规范等文件。

4.样品采集

针对食品监管涉及的三个环节：餐饮环节、流通环节、生产环节，我司采样员均具备多年的食品、农产品抽样经验。

每期任务能够提供5组以上采料人员和采样工具（包括车辆、冷藏运输工具），提供样品运输、交接服务，采样完成后5日内汇总出样品采集情况统计表。

样品采集基本流程如下：

抽样阶段准备——执行抽样阶段——样品交接——抽样信息管理

采样员根据《采样信息表》准备采样所需用品，并做好相关记录。采样员提前确认好采样时间及地点，联系相关接口人员，赴抽检地点进行采样工作。采样过程中，注意每采集一个样品，均需填写《国家食品安全抽样检验抽样单》及相关文书，抽样单填写完整、信息充足准确，抽样文书应当字迹工整、清楚，容易辨认。同时，对样品进行封样，填写《采样封条》。

对于抽样样品执行标准为企业标准的情况，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，以及《食品抽样检验工作制度》的有关规定，需要填写《诚建检测关于提供产品标称执行标准的通知单》，由被抽检人向产品生产企业索要产品明示执行标准。

样品采集完毕后存于放有干冰的采样箱保存，并在第一时间连同《抽检工作单》尽快将样品快递至实验室。

5.样品运输

样品采集后，保证当天将采集的样品运送至实验室进行检测。

所抽样品应采取可靠、有效的措施，需要冷藏运输的采用冰块和保温箱的方式，需要冷冻运输的采用冷链运输车运输，防止样品在运输过程中发生丢失、失效、变质及交叉污染，确保当天送达实验室。

6.样品接收和核对

样品接收：客服中心执行倒班制工作，客服人员在接到样品之后，需要第一时间确认样品的状态，是否完好无损，采样员的《抽样工作单》是否填写完整，并根据样品的具体信息完成样品的编号等工作。对封条不完整、抽样单填写不明确、样品有破损或变质等情况的，应当及时通知委托抽样单位。

样品核对：对于接收的样品，在进行检测前，与前期制定的抽样检测指导细则进行

核对，确保抽样产品在确定的产品判定标准范围之内，抽检产品在确定的检测方法标准的适用范围之内等。对于抽检的不确定样品，及时与相关机构沟通协商，说明原因及拟采取的措施。

此阶段，技术支持需辅助客服对最终的测试项目进行进单前确认。测试项目确认无误后，客服进单，填写《样品交接单》，随样品送达实验室开始检测。

7.样品情况汇总、统计

我司保证在每期采样任务完成后 5 日内汇总出样品采集情况统计表，及时反馈给许昌市建安区市场监督管理局。

样品情况统计表汇总包括以下内容：样品名称、样品编号、样品规格、样品数量、被抽检单位名称和地址、生产企业名称和地址、采样日期、采样人员等信息。

4.2.1.3 检验实施细则

实验室人员安排测试，按照抽检细则中确定的项目进行分析检测，根据我司《检测工作的策划程序》在分析过程中质控人员对操作过程进行质量控制，设置密码样、标准样品、加标回收的测定，对操作人员也进行不定期考核，并在规定期限之内完成检测及报告的出具工作。

按照每期采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的 24 小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门。

1.检测方法的确认

检测实验室应对如下 5 类方法进行确认，以证实该方法使用于预期的用途：

- (1) 实验室设计/制定的方法；
- (2) 实验室采用的非标准方法；
- (3) 超出其预定范围使用的标准方法；
- (4) 经过扩充和更改的标准方法；
- (5) 拟申请 CMA、CNAS 及其他外部机构认可的标准方法。

2.检测测量不确定度的评定

实验室建立并实施了所有各类校准测量不确定度的评估程序。在由于检测方法的特性而无法进行测量不确定度计算时，至少应尝试确定不确定度的所有分量并做出合理评估，并确保结果的报告形式不会造成对不确定度的错觉。

3.检测质量的控制

日常检测过程中，采用标准样品或质控样品作为控制的手段，保证检测结果的准确

性。日常检测的每个样品都采用添加回收的方式进行质控，或带一个已知浓度的质控样品进行平行测试的方法进行质控。如测试结果不在标准值给定的不确定度范围内，查找原因并加以纠正，重新对样品进行测试分析，已达到准确的测试结果。

为减少检测中的失误，给客户带来损失，应经常性地在检测工作的同时进行质量监控。可采用以下一种或几种组合进行质量监控：

- (1) 检测的同时利用检测样品添加回收监控；
- (2) 用添加“spike”或相应的氘代标样的方法，对检测过程进行监控；
- (3) 二组人员对同一样品进行平行检测；
- (4) 与盲样同时检测；
- (5) 对同一样品进行复验。

4. 原始记录和数据的管理，转换，校核，控制和保护

检测作业观测到的数据、结果和计算值应在工作时予以现场记录，并按照特定任务分类识别。原始记录表单的格式是受控的，不得随意更改。

仪器设备自动生成的记录和计算机的运算记录可作为原始记录。手工记录由工作人员在工作现场予以亲笔填写，若需转记到格式受控的支持表单时，还应准确记录下试验记录本的编号和页码。

所有项目都应填写完整，项目无可填信息时用单划线填充空白。应清晰填写样品准备栏。检验员栏应由检验人员亲笔填写，不得盖章。不得用铅笔或者圆珠笔填写原始记录。

更改实验记录时，应用单划线划掉错误数据，补写正确数据，并在更正处旁的空白处盖章或签名。

校核人应核对试验记录本所记录的信息与原始记录支持表单的一致性。在校核原始记录时，应确认结果有关的工作程序、仪器设备、标准物质、检验方法、环境条件等是否符合要求，确认原始记录中量、单位和数据处理运用正确，并对全部数据的计算和数据换算进行校核。

试验数据的有效位数应与检验要求的精度相适应。同一参数的有效数字位数应保持一致。数据修约应按 GB/T 8170“数值修约规则”进行，临界值修约应符合 GB/T 1250“极限数值的表示方法和判定方法”的规定。

5. 检验周期的控制

为保证任务按时完成，在制定抽样检验指导细则时制定好各工作计划和事件安排，

保障满足检测周期的要求。

同时，根据各项工作实际进展情况，根据与许昌市建安区市场监督管理局协商一致的检测周期，对未开展的工作实行定时倒推的制度，明确各项工作最终时间节点。

6.报告的出具时间

报告的编制由报告文员完成，报告文员根据收到的实验室检测数据拟制报告书，报告组长负责审核工作。

实验室采用检测报告的三级审核制度，所有报告应有测试人员、审核人员和授权签字人三级审核签发，正本发给客户，严格按照采购人的要求发送检测报告。

7.备样管理

我司为样品管理制作样品管理程序。

备样由样品管理员统一管理。实验室租用大型冷冻公司的冷冻库作为备样的储存地。同时备样有防拆封措施保证各样样品的完整和有效。

备样保存到指定期限后，由业务人员联系许昌市建安区市场监督管理局，按照许昌市建安区市场监督管理局的要求进行处理。

我司具有自己的样品管理系统，能够完成样品基础信息的录入、数据导入、备样检验管理、样品信息的查询等功能。

8.复检工作流程

新食品安全法第八十八条规定，对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品药品监督管理部门或者其上一级食品药品监督管理部门提出复检申请。

我司根据以上相关食品法规的规定，制订了切实可行的复检工作流程，客户对其送检样品检测结果有异议的，我司积极配合处理异议复检等相关服务。我司制定的复检流程如下：

（1）提出书面申请

复检申请人可以自收到检验结论之日起七个工作日内提出书面申请。

（2）选择复检机构

复检申请人选择复检机构，如果所选机构在国家规定名录中，则直接进入复检流程，待客服中心主管审批。如果所选机构不在国家规定名录中，而是测试委托人指定的，且复检机构同意其复检申请，若复检机构在实验室合格分包方名录中，则直接进入复检流程；若复检机构不在实验室合格分包方名录中，则需收集复检机构相关资料（资质及附

表证明等），经 QA 审核通过后进入复检流程。

（3）复检样品提取及移交

客服中心主管审批同意后，业务人员通知采样组长移交时间和地点，提交《备样提取申请单》，经客服中心主管审批同意后，样品管理员查找备样，业务人员填写《备样领记录》，领用备样。业务人员将备样及文书转给复检移交人员，进行现场交接、费用支付。

（4）记录保存

将复检结果记录表进行保存。

9.检测结果汇总、研判、分析

（1）检测结果汇总

每次抽检任务检测结果明确后，业务人员安排业务助理将检测结果进行汇总，对于许昌市建安区市场监督管理局的抽检，我司专门建立了数据库，包括样品名称、样品图片、样品生产及经营方信息、样品检测结果信息等。

（2）检测结果分析和研判

技术支持根据汇总后的数据信息，结合抽检方案，分析排查食品生产、流通、餐饮各环节中的主要风险点，指出问题及风险存在的原因，提出相关监管建议，整理成抽检任务工作汇报及检测结果分析报告。协助许昌市建安区市场监督管理局建立与完善食品安全舆情监管，增强预测预警能力。

（3）发送报告及不合格送达书

业务员根据抽检结果，填写《抽样检验结果送达书》反馈给任务来源政府部门，应要求填写并发送《抽样检验结果送达书》给被抽检人或相关生产企业。

按照招标方要求，样品检验结果在法定期限判定后，我司将按照相关要求把不合格及合格报告寄送许昌市建安区市场监督管理局，同时保留邮寄存根留存备案。

检测工作结束后我司将在 5 日内汇总检测结果统计报表，报许昌市建安区市场监督管理局，包括抽样检测情况详细汇总表、合格商品汇总表、不合格商品汇总表等，并结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，7 日内报送许昌市建安区市场监督管理局。

（4）回款及客户满意度反馈

为保证服务质量，项目部将依托我司信息反馈渠道，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，对许昌市建安区市场监督管理局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。

10.风险预警提示

随着新食品安全法的实施，风险预警也成为食品监管部门的一项重要工作。我司一直重视关注国内外的各类食品安全事件，及时对国内外的食品安全事件进行预警。

我司将根据每期任务发现的食品问题，特别是具有潜在危害性的食品安全问题，通过与数据库的结合使用，定期向许昌市建安区市场监督管理局提供相关的食品预警信息，包括高风险食品类别及检测项目。一方面有助于相关监管部门及时跟踪，加大监测力度，预防重大食品安全事故的发生，另一方面以小贴上的形式提醒消费者理性安全消费。

检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，我司将在 24 小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门许昌市建安区市场监督管理局，并提出有效的处理建议。

4.2.1.4 结果专报机制

结果专报机制，就是由项目负责人负责，及时将食品检测结果、结果分析报告报送及不合格信息上报许昌市建安区市场监督管理局，从而实现对抽检整体工作的有效反馈，促进抽检工作顺利进行。报送要求如下：

检验结果报送要求

送达单位	寄送内容
组织实施抽样政府部门	不合格产品《检验报告》五份； 数据汇总表一份； 食品质量分析报告一份； 抽样单第四联
产品标称企业	抽样单第五联； 不合格《检验报告》一份 《食品抽样检验结果通知书》一份

河南省诚建检验检测技术股份有限公司按照要求报送检测结果、如实出具检测报告，检测过程中，原始记录如实填写，保证真实、准确、清晰；不得随意涂改，更改处应当经检测人员签字或盖章确认。检测工作结束后，河南省诚建检验检测技术股份有限公司将如实出具检测报告，并将《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许昌市建安区市场监督管理局，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。

针对食品抽检中发现的不合格食品信息，河南省诚建检验检测技术股份有限公司确

保在第一时间报告许昌市建安区市场监督管理局，并按要求报送电子及纸质版材料。涉及突发食品安全事件的食品抽检、其他涉及食品安全违法案件的食品抽检应在检验技术许可的情况下最短时间出具检验报告书。每批任务完成后，河南省诚建检验检测技术股份有限公司会结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检检测情况进行风险分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送许昌市建安区市场监督管理局，并对报告的可靠性和准确性负责。

河南省诚建检验检测技术股份有限公司拥有安全有效的信息化管理系统和信息汇总人员，能够按时完成食品安全抽检监测信息系统工作，及时将检测结果录入国家、省局食品安全抽检监测信息系统。按时、准确上报产品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中若发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，我公司将在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况上报许昌市建安区市场监督管理局。

在确保抽检结果顺利上报许昌市建安区市场监督管理局的同时，河南省诚建检验检测技术股份有限公司加强人员的监督管理和保密意识，与相关人员签订保密协议，严格要求承担抽样检测任务的人员不得擅自对外透露抽样计划、实施方案、检测结果等信息。

4.2.1.5 客户回访机制

让客户满意是我们诚建检测最大的宗旨。为保证服务质量，项目部将依托诚建检测信息反馈渠道，由专人（姓名：闫恬恬，固定电话：0371-55657833）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。

针对许昌市建安区市场监督管理局的抽样检验工作，诚建检测还将定期进行技术、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。定期与许昌市建安区市场监督管理局相关负责人召开一次项目专项工作会，总结改进并提出下一步工作措施。项目推行过程中所有需要解决的问题，各方均要通过问题反馈表或整改回复单进行反馈或回复。质量问题由质量主管负责启动纠正与预防措施程序。项目主管负责由质量主管跟踪问题状态，直到问题解决；把问题解决的方案与问题反馈表由资料员一并归档，质量主管负责纠正措施与预防措施的归档。

4.2.1.6 档案管理机制

我司有完善的档案管理制度和专用的档案室。根据公司的管理制度，结合许昌市建安区市场监督管理局的工作要求，对此次项目中各项工作形成的记录、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。

① 档案室安全管理

河南省诚建检验检测技术股份有限公司对档案室安全管理规定包括：

一、定期收集和归档，确保在工作活动过程中形成的文件材料收集齐全、完整、真实、准确，并及时归档（包括电子版）；

二、规范制度，规范档案提供利用过程中借阅登记、利用效果登记和及时归卷的程序；建立档案、人员出入库登记制度，确保档案安全万无一失；

三、定期核查，档案室工作人员每月对馆藏档案进行一次清点核对，做到登记台帐与档案实体相符；

② 档案室的保密及使用

对政府的相关检测结果档案，建立专门的检测档案资料，未经许昌市建安区市场监督管理局批准，严禁使用、传递、复制等。档案由专人管理，任何个人不得擅自复制、转让或转借，不得拷贝、对外传送档案数据。

针对检测结果及客户信息，河南省诚建检验检测技术股份有限公司已建立了《CJJC-CX-02-2018 保密性管理程序》。针对许昌市建安区市场监督管理局的相关要求，项目部根据公司的程序文件，实行检测结果专报机制，并且制定了严格的检测结果保密机制。



(1) 样品管理

实验室工作人员在接收许昌市建安区市场监督管理局的样品时，应存放于指定位置，加强监管，防止泄密。所有样品，不经许昌市建安区市场监督管理局同意，不得向与检测无关人员展示。

对有特殊保密要求的样品，收样人员应采用专用包装袋进行封装，加贴标记，由检测人员与收样人共同运输至检测现场开封，并记录开封日期和开封人。

(2) 检测过程记录管理

样品由客服组进行重新整理并粘贴标签，送往实验室检测样品近涉及样品编号和检测项目，严禁包含产品信息的产品标签进入实验室。

对检测过程所产生的记录，所有参与人员必须严格按照记录的保密等级进行保密，确保许昌市建安区市场监督管理局的商业资料及所有权得到有效的保护。

(3) 结果报送记录管理

以电话或电子文本形式传输检测结果时，为保证资料的保密，信息传递人只能将内容通知委托方的法人代表，或委托合同的签字人。检测结果传输后，传递人应确认接收人已经收到，并记录传输日期及接收人相关信息。

以传真形式传输检测结果时，信息传递人应传真到对方收件人指定的传真机上，并用电话确认对方是否收到，并记录传输日期及接收人的相关信息。

(4) 实验室技术信息管理

实验室根据自身的检测流程，确定了各阶段信息（或文件）的密级，各阶段信息包括但不限于：

- a)样品接收、流转、储存及销毁记录；
- b)抽样、采样、检测作业原始记录；
- c)报告/证书的纸板、电子版、修改记录、发放记录等。

在本部门范围内，需要查看调阅与自己工作无关的客户信息、样品、技术记录、报告和证书时，查询人应取得本部门经理（或负责人）同意。

在本部门范围以外，需要查看客户保存样品、调阅检测/校准/检查记录、报告/证书时，查询人应提交书面申请，经相关部门经理（负责人）批准后可以查询。

本公司人员不可私自将客户机密资料用书面文件或电子媒体方式带出公司。如因工作需要带出公司，须经部门质量负责人（或技术负责人）同意。

公司保存的客户样品、检测记录、报告或证书副本等资料，除法律规定或行政主管部门要求外，未经过客户同意，任何人员不可提交给任何第三方或对社会进行公布。

客户如无特别要求，则按照本公司的规定要求对客户信息进行保密处理；如果客户有要求时，则应根据客户的要求执行。

(5) 客户参观管理

所有客户参观均须在确保其他客户机密和所有权不被侵犯的前提下进行，否则禁止参观。

客户如需进入实验室工作区域，由与客户接洽的人员填写“进入实验室内参观申请表”，说明理由，经部门经理及以上领导审核，公司质量负责人批准后，方可安排参观。

在客户进入实验室工作区域参观前，被参观实验室应采取必要措施，对可能被观察到的其他客户的机密和所有权进行保护。管理部工程师负责对其保护措施进行监督检查。

被参观实验室应指定工作人员负责参与客户现场参观的接待工作，并在客户进入实验室前给客户以温馨提示：如：谢绝拍照/录像、不应干扰工作人员工作等。

③ .档案管理人员设置

为更好的完成工作任务，提高工作效率和针对性，本公司严格落实《食品安全法》、《食品安全法实施条例》关于检验机构的相关规定，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，专人专项对抽检各个环节负责，确保抽检结果的科学、公正和准确，并指定各环节人员对抽检工作的各步骤进行记录，并设有专门的档案管理员对各项记录进行归档存放。项目执行过程中的记录文件及相关档案由执行人员先行保管，项目结束后交由档案管理员统一保管。

④ .业务往来档案管理

业务人员对许昌市建安区市场监督管理局下达的任务进行任务领取，技术支持制定抽检方案填写《政府抽样计划书》，采样组组长根据抽检方案制定人员配置等抽检计划，采样员抽检时填写《抽检工作单》，如执行标准为企标，填写《诚建检测关于提供产品标称执行标准的通知单》给被抽检人。采样结束样品连同《抽检工作单》，《诚建检测关于提供产品标称执行标准的通知单》底联一起快送至实验室，并与样品接收员进行样品交接，填写《样品交接记录单》双方签字确认。

业务档案由业务助理负责暂时保管，项目完成后交由档案管理员保管。

⑤ .客服记录档案管理

客服人员根据抽检单录入信息管理系统，打印样品标签及《实验室样品交接单》，交于样品制备组，双方签字确认，样品管理员填写《样品登记表》，制备样品，填写《样品制备记录》，后打印《实验室检测工作单》与样品分发至各组；同时，将客服人员提供的《抽检工作单》、《诚建检测关于提供产品标称执行标准的通知单》、《企业标准》、《样品交接记录单》、《实验室样品交接单》一起交于报告组。

项目完成后交由档案管理员保管。

⑥ .检测组档案管理

实验室各检测组根据《实验室检测工作单》的样品、项目及方法进行检测，并填写原始记录，仪器谱图一并打印，检测结束后，各组组长复核原始记录，签字后，交于报告组，报告组根据各组原始记录编制检测报告，经授权签字人审核后打印正本报告，并保留报告副本。由报告组人员整理此次检测的记录档案转交于档案管理员进行归档。

⑦ .检测结果档案管理

业务人员根据抽样单信息录入《采样信息汇总表》，接到实验室报告结果后，开始数据汇总工作，对于不合格产品录入《不合格信息登记表》、《检验结果汇总表》，技术支持对检测结果进行统计制作《结果统计报告》，业务员填写《抽样检验结果送达书》反馈给许昌市建安区市场监督管理局。

汇款后客服人员开具发票，发票复印件留档。

⑧ .档案的统一保存

业务员、客服人员、检测人员及技术支持填写的所有记录表格全部交于档案管理员进行归档整理留存。

档案管理员对不同时期的任务进行分类编目，存放有序，便于存取、检索和借阅。电子媒体记录应按期刻盘并进行分类存放，采取有效措施，避免原始信息或数据的丢失和改动。

档案管理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。

4.2.1.7 应急处理机制

河南省诚建检验检测技术股份有限公司严格依照检测机构 CMA 要求对检测业务进行管理。

河南省诚建检验检测技术股份有限公司制定专人为项目联络人，负责项目联络工作，确保通讯畅通，每天 24 小时开机，及时响应；建立了完善的应急处置机制，具体如下：

- 工作要求：在发现或接到突发事件时，公司和个人应在第一时间内报告，不得延报，及时报告项目组及相关负责领导，并由项目联络人把情况报许昌市建安区市场监督管理局领导及相关负责同志。

- 准确报告：信息内容要尽可能准确，不的主观臆断，不得漏报、瞒报、谎报。

内容如下：

A. 事件发生的基本情况。

序号	设备名称	主要功能	具体抽样项目与能力
1	采样车辆	用于采样工作	运送抽样人员抵达指定地点, 运输样品至检测实验室, 结合车载冰箱及保温箱提供样品保存环境
2	车载冰箱	用于储存条件为-18℃的样品存放、运输	在抽取需-18℃冷冻保存样品时进行冷冻运输
3	保温箱	样品存放、保鲜	在抽取需-4℃冷藏保存样品时进行冷藏运输
4	温度记录器	冷链温度记录	样品的保存、运输过程中记录温度变化, 保证冷链要求
5	相机	用于采样现场图像信息的采集	对被抽检样品状态、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
6	医用酒精消毒棉球	无菌抽样	在无菌抽样时, 对抽样工具进行杀菌消毒
7	一次性塑料铅封	保护样品完整性	防止样品拆封、确保样品安全送达实验室
8	无菌取样配套工作服	无菌抽样	在无菌抽样时, 用于隔绝抽样人员自身携带的微生物, 保证抽样质量
9	冰袋	样品冷藏保鲜	在保存、运输样品的过程中起到降温冷藏的作用
10	样品密封袋	包装、保存样品	对多个样品、散装样品、液态样品进行包装和保存
11	无菌密封袋	无菌环境下抽取、临时保存样品	主要用于抽取和临时保存水样、食用油、餐饮食品

(2) 应急响应

采样人员接到应急检验任务后, 在第一时间规划响应路线, 根据当天实际情况选择合理的交通工具前往应急地点, 以确保能及时到达应急事件发生地, 河南省诚建检验检测技术股份有限公司位于郑州市惠济区新城路 17 号睿谷创新中心, 河南省诚建检验检测技术股份有限公司抽样队能够在接到许昌市建安区市场监督管理局下达的应急检验任务后及时作出快速响应, 并确保应急检验样品在抽样后能够及时送达实验室开展检测工作。

(3) 应急检验样品流转

应急检验样品到达河南省诚建检验检测技术股份有限公司后, 将由样品流转员进行样品交接, 我司配备有应急样品流转员, 以确保 24 小时及时响应应急检验样品的流转工作。

河南省诚建检验检测技术股份有限公司具备 CMA 资质的专业检测实验室, 确保检测准确。严格的人员选择和针对抽样人员、协调人员的系统培训以及完善的分级监控, 保证取样的准确实施; 对于样品递送过程的有效监控, 可以确保样品的安全递送。

（4）样品优选与加急

应急检验样品流转至实验室后可酌情进行样品的优选与加急，根据检测项目的技术特性确定具体出具结果及报告时间，并在第一时间将检测结果上报许昌市建安区市场监督管理局，并对检验结果严格保密，以确保应急食品安全事件的及时处置和监管工作的顺利开展。

河南省诚建检验检测技术股份有限公司制定严格系统的项目管理和操作模式，充分利用诚建检测的平台优势、网络优势、人力资源优势，确保应急检验工作的规范、及时和检测的准确、有效；详细的业务操作流程，保证及时完成应急检验任务。

4.2.2 技术服务工作流程

工作流程	责任部门	工作内容
准备与方案筹备阶段	业务部	根据许昌市建安区市场监督管理局的要求或按照委托书内容制定抽检计划，计划涵盖前期抽样、检测工作的实施和内部控制工作以及后期的结果报送、分析报告的编制。 实施方案中细化工作任务和工作节点，严格工作程序，明确工作责任，确保抽检监测工作顺利实施。
人员部署与培训	业务部、检测组、客服组	公司项目组开展各项内部培训，贯彻食品抽检监测相关要求，对抽样及抽样备选人员、公司专职检测人员、综合人员开展培训和考核。
抽样工作	抽样组	抽样过程是实验室实施检测业务管理的关键过程之一，抽样的代表性和正确性直接影响检测结果的有效性、可靠性和准确性。实验室根据工作方案及程序规定明确抽样人员职责，其中报告抽样具体实施流程、抽样单据的填写和样品信息的记录。
样品审核	客服组	抽样人员将现场采集的检测样品及时传递到检测实验室。样品到达实验室后，负责人确认样品外观、状态、封条及抽样记录等信息后，严格要求样品的登记、编号、填写样品流转单及样品标签的编制工作、保证样品信息的安全性和保密性。
检验	检测组	检测部负责人在准备阶段，根据项目要求的检测项目，确认对应的检测方法 with 检测标准。 检测部负责人在项目实施前对人员进行培训。检测部根据确认的检测项目、方法及标准及时开展检测工作，检测周期以最终签订的协议中有关事项为准，每个检测周期结束后按时、如实出具检测报告，并按许昌市建安区市场监督管理局要求上报检验结果。
不合格样品研判	检测组	
检测报告编制	客服组	
检测报告审批	检测组	
检测数据填	检测组	

报		检测结束后，诚建检测将如实出具抽检报告，并将《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许昌市建安区市场监督管理局。同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。
检测数据审核	检测组	检验过程中，要求原始记录如实填写，保证真实、准确、清晰；不得随意涂改，更改处应当经检验人员签字或盖章确认。检测组在检验过程中采取加标回收、比对试验等方式确保数据的准确性。
结果报送、工作总结、分析报告	业务部	检测工作完成后，按照规定的格式分别出具国家食品安全抽检检验报告和风险监测报告，报告应当内容真实齐全、数据准确；同时，撰写抽检监测工作总结和结果分析报告，要求客观公正、准确的对焦作市食品安全状况进行分析研判，并给出合理化建议。 每批任务完成后，诚建检测会结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送许昌市建安区市场监督管理局，并对报告的可靠性和准确性负责。 检验项目全部符合标准要求，综合判定为所检项目合格；检验项目有一项不合格标准要求的，综合判定为不合格。
品质管控	检测组	开展内部质量控制情况；针对承担的抽检监测工作制定专项质量控制活动计划，覆盖抽样、检验、数据上报等关键环节；相关人员质量控制职责的合理性；不合格样品的复核工作开展情况；临近标准限量值的检验结果的判定处置情况；参加与抽检监测工作相关的能力验证和实验室比对情况等。

4.2.2.1 技术服务工作流程

工作流程	责任部门	工作内容
准备与方案筹备阶段	业务部	根据许昌市建安区市场监督管理局的要求或按照委托书内容制定抽检计划，计划涵盖前期抽样、检测工作的实施和内部控制工作以及后期的结果报送、分析报告的编制。实施方案中细化工作任务和工作节点，严格工作程序，明确工作责任，确保抽检监测工作顺利实施。
人员部署与培训	业务部、检测组、客服组	公司项目组开展各项内部培训，贯彻食品抽检监测相关要求，对抽样及抽样备选人员、公司专职检测人员、综合人员开展培训和考核。
抽样工作	抽样组	抽样过程是实验室实施检测业务管理的关键过程之一，抽样的代表性和正确性直接影响检测结果的有效性、可靠性和准确性。实验室根据工作方案及程序规定明确抽样人员职责，其中报告抽样具体实施流程、抽样单据的填写和样品信息的记录。
样品审核	客服组	抽样人员将现场采集的检测样品及时传递到检测实验室。样品到达实验室后，负责人确认样品外观、状态、封条及抽样记录等信息后，严格要求样品的登记、编号、填写样品流转单及样品标签的编制工作、保证样品信息的安全性和保密性。
检验	检测组	检测部负责人在准备阶段，根据项目要求的检测项目，确认对应的检测方法、检测标准。
不合格样品研判	检测组	检测部负责人在项目实施前对人员进行培训。检测部根据确认的检测项目、方法及标准及时开展检测工作，检测周期以最终签订的协议中有关事项为准，每个检测周期结束后按时、如实出具检测报告，并按许昌市建安区市场监督管理局要求上报检验结果。
检测报告编制	客服组	
检测报告审批	检测组	
检测数据填报	检测组	检测结束后，诚建检测将如实出具抽检报告，并将《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许昌市建安区市场监督管理局。同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。
检测数据审核	检测组	检验过程中，要求原始记录如实填写，保证真实、准确、清晰；不得随意涂改，更改处应当经检验人员签字或盖章确认。检测组在检验过程中采取加标回收、比对试验等方式确保数据的准确性。
结果报送、工作总结、分析报告	业务部	检测工作完成后，按照规定的格式分别出具国家食品安全抽检检验报告和风险监测报告，报告应当内容真实齐全、数据准确；同时，撰写抽检监测工作总结与结果分析报告，要求客观公正、准确的对焦作市食品安全状况进行分析研判，并给出合理化建议。每批任务完成后，诚建检测会结合行业发展及

- 5) 河南省诚建检验检测技术股份有限公司承诺,我们始终坚持“科学、公正、准确、高效”的质量方针,为许昌市建安区市场监督管理局提供可靠的检测及后续技术咨询分析服务。

● **抽检项目组职责、权限**

- 1、负责与许昌市建安区市场监督管理局的沟通、协调工作;
- 2、全面负责本次许昌市建安区市场监督管理局管理工作;
- 3、负责根据许昌市建安区市场监督管理局要求制定服务计划,就实施方案、抽样方案、检测方法等进行适宜性的沟通,并最终获得许昌市建安区市场监督管理局的认可;
- 4、负责本次许昌市建安区市场监督管理局沟通联系工作,负责许昌市建安区市场监督管理局中质量控制工作;
- 5、负责根据许昌市建安区市场监督管理局需求,提出合理化建议;
- 6、负责根据要求保管所有文件资料和照片,保守检测工作的相关秘密;
- 7、负责检测项目的评估和确定,检测数据的分析;
- 8、负责跟踪国际检测技术动态及发展方向,研究抽样检测业务的技术规范;
- 9、参与制定和完善抽样检测业务相关制度、规程和技术文件;
- 10、负责参与检测工作的分析,提出分析意见和建议;
- 11、参与执行工作质量监督工作。

● **项目负责人职责、权限**

- 1、负责与许昌市建安区市场监督管理局就抽样检测的具体方案和细节进行沟通和确认;
- 2、负责抽样检测项目实施工作,检查、督促抽样检测业务的工作质量;
- 3、负责相关数据的汇总,制作分析报告;
- 4、负责对抽样信息进行统计、汇总和审核,对存在疑问的地方必须及时澄清,并确保在规定的时间内提交信息。

● **项目联络人职责、权限**

由项目组指派专人为项目联络人,负责项目联络工作,确保通讯畅通,每日 24 小时开机,及时响应。

● **抽样人员岗位职责、权限**

- 1、严格执行《样品抽取和管理程序》和《保密承诺》中的要求来执行所有的抽样活动;
- 2、严格按照抽样规范和抽样表的要求,按时实施抽样,并根据要求完成样品递送,及时提交原始记录、照片和信息。

● **检测人员岗位职责、权限**

- 1、根据项目组的指令安排检测工作，负责确保检测数据和结果的真实、有效；
- 2、负责根据要求对检测数据进行统计分析和汇总，初级检测报告，并及时提交；
- 3、在检测不合格时，负责及时提出预警；
- 4、接受抽样检测专家委员会的审核和评价；

负责就检测结果、检测标准等方面的问题提供技术支持和协助。

4.2.3 技术服务工作要点与难点分析

本次抽检工作在许昌市建安区市场监督管理局工作中具有重要意义。河南省诚建检验检测技术股份有限公司在多年的食品抽检工作中积累了丰富的经验，特别是工作要点和难点，具体如下：

■ **抽样工作要点**

- 1、制定抽样方案的科学性和符合性；
- 2、抽样环节、业态、地点选取的科学性和符合性；
- 3、抽样人员培训情况、培训计划的合理性、符合性；
- 4、抽样准备、取证抽样、封样确认和保藏运输等环节的质量控制措施；
- 5、抽样记录等资料完整性、可溯源性等。

■ **检测工作要点**

- 1、内部质量控制：针对承担的抽检工作制定专项质量控制活动计划，覆盖检验、数据上报等关键环节；
- 2、相关人员质量控制职责的合理性；
- 3、不合格样品的复核工作；
- 4、临近标准限量值的检验结果的判定处置；
- 5、参加与抽检工作相关的能力验证和实验室间比对；
- 6、数据填报审核制度建立和完善；
- 7、报送样品信息、检验数据和其他需上报信息的准确性、及时性、可靠性；
- 8、初级检测报告的真实性、及时性、规范性。

■ **工作难点**

- 1、样品确认：抽样工作中，样品类别繁杂，样品的识别尤为重要，需要抽样人员具备丰富的经验。河南省诚建检验检测技术股份有限公司具备一支经验丰富的抽样人员

团队，能够准确按时完成抽样工作；

2、保藏运输：餐饮领域样品多涉及微生物检测项目，且无预包装，因此要求抽样完成后及时运送至实验室检测，这就对保藏、运输等工作提出更高的要求。河南省诚建检验检测技术股份有限公司目前配备专职抽样车辆 8 辆，同时配备车载冰箱等专业抽样装备。

3、检验结果的判定处置：我国食品种类繁多，食品生产加工过程中可能引入不合格问题的环节更是数不胜数，再加上目前对于后续处罚工作要求逐步提高，因此对于检测结果的研判的准确性更是难点之一。河南省诚建检验检测技术股份有限公司承担新乡市食品药品监督管理局等抽检任务，涉及食品种类繁多，积累了丰富的研判经验；公司的张颜冰院长、李桂芳负责人是农产品和药品的评审专家，拥有丰富的食品工作经验。

序号	方案难点	难点明细	难点分析	应对措施
1	抽样工作	抽样方案的制作	1、批量不同，抽取的样品量也不同； 2、被抽检样品的性质会影响到抽检的结果，比如净含量不同的抽检要求也不同； 3、产品的生产原产地、流通过程中的抽检方案不同。	抽检前，应对被抽样品的生产工艺、性状、卫生标准、产品标准、质量安全状况进行充分的分析与考察；根据相关的抽检标准制作合适的抽样方案。
		抽样人员的技术能力	1、抽样工具的使用； 2、抽检记录的如实填写； 3、微生物样品的特殊采样技术。	每个抽检组至少保证有一个具备丰富抽检经验； 在抽样前保证抽样人员有进行过相关技术培训； 抽样工作要提前做好，应用无菌容器盛装用于微生物检验的样品。
		样品的保存与运输	1、抽样后，保存条件不同可能会引起相应的检测指标发生变化，导致检测结果不符合实际情况； 2、运输过程中，时间太长或者环境太恶劣也会导致检测结果不符合实情。	对样品运输人员进行培训，保证他们了解保存与运输的注意事项； 微生物检验样品在保存时，需注意无污染环境中，尽量保持样品的原有性状，从抽检到运输至实验室不超过 4 个小时，并且在此过程中，样品中微生物含量不会有较大变化。
2	检测工作	检测环境	1、不同的检测仪器，测试项目对实验室温湿度要求不同，微生物实验室对环境要求更高；	不同的检测仪器放置在合适的仪器室； 仪器室、前处理室、试剂储存间分开，保证各自能维持合适的温湿度；微生

			2、计量工具在不同的温度下有误差； 3、相关的试剂也会因温度不同有不同程度的热胀冷缩现象，引起误差。	物室要符合相应的规范要求； 温湿度超过一定范围后，采取对应的措施。
		相关试剂与标准品	1、标准样品的品质对检测结果有决定性作用； 2、常用试剂因不同品牌引起结果发生变化； 3、试剂与标准品在使用过程中，可能会由于人为因素导致污染。	建立标准品、储备液使用记录；对使用所有的试剂、标准品进行跟踪； 在变更试剂、标准样品的品牌时，做试剂验收实验，在达到合适区间后才开始使用新品牌的试剂与标准样品； 标准品、试剂要保存在规定的区域，防止交叉污染。
		检测仪器	1、测试仪器的状态会影响测试结果。	对仪器及时进行校准，期间核查； 建立实施仪器维护体系，仪器出问题及时报修。
		检测人员能力	1、检测人员具备相应的技术能力； 2、检测人员的操作符合良好规范操作。	对检测人员进行培训与考核，确保检测人员掌握一定的实验技能； 建立科学的良好规范操作文件，减少因人的变动而产生误差。
		检测方法	1、测试的方法不同会影响测试结果	测试前选择适合产品性质的法规进行测试