

一标段:

开标一览表

项目编号: YZCG-DLG2025074-A

项目名称: YZCG-DLG2025074 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检

项目

标题	内容
投标报价(大写)	肆拾捌万贰仟叁佰元整
投标报价(小写)	482300.00元
合同履行期限	自合同签订之日起一年



3.8 中小企业声明函（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，本公司参加禹州市市场监督管理局（单位名称）的禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目、第一标段（项目名称、标段）采购活动，提供本招标文件中所采购的服务全部由符合政策要求的中小企业承接。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. 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目（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；承接企业为濮阳市中鼎检测技术有限公司（企业名称），从业人员59人，营业收入为1407.2448万元，资产总额为3847.5733万元，属于小型企业（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）：濮阳市中鼎检测技术有限公司

日期：2025年12月1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。



扫描二维码登录
“国家企业信用
信息公示系统”
了解更多登记、
备案、许可、监
管信息。

注册资本 叁仟万圆整

成立日期 2013年08月28日

住 所 河南省濮阳市清丰县人民路东段家具产品质量监督检验中心

[illegible]

國
生



2024年03月19日

国家企业信用信息公示系统网址:

<http://www.gsx.t.gov.cn>

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过

国家市场监督管理总局监制

四、符合性审查相关材料

4.1 分项报价表

项目编号: YZCG-DLG2025074

项目名称: 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目

单位: 元

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	742	3710
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	4	742	2968
		挂面	挂面	挂面	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5	742	3710
		其他粮食加工品	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B1、赭曲霉毒素A	3	742	2226
			谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A	3	742	2226
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	5	742	3710
				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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群	5	742	3710
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	7	742	5194
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用	5	742	3710



序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
						量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	8	742	5936
		酿造酱	酿造酱	酿造酱	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、大肠菌群	4	742	2968
		调味料酒	调味料酒	调味料酒	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4	742	2968
				香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	3	742	2226
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、苏丹红 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	8	742	5936
				鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4	742	2968
		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	5	742	3710
				坚果与籽	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、	4	742	2968

序号	食品 大类	食品 亚类	食品品 种	食品细类	风险 等级	检验项目	批次/ 标段	单价	小计
				类的泥 (酱)		黄曲霉毒素 B1			
				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)、二氧化硫残留量	4	742	2968
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	4	742	2968
				其他液体调味品	一般	铅(以 Pb 计)、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)、安赛蜜	4	742	2968
		液体复合调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油	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	2	742	1484
				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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、菌落总数	2	742	1484
		食用盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	2	742	1484
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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)	4	742	2968
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐	5	742	3710

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
		熟肉制品				(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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素			
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、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)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、糖精钠(以糖精计)、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、商业无菌	8	742	5936
			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)、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、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、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	3	742	2226
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	3	742	2226
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	4	742	2968
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	4	742	2968
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基	3	742	2226
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	3	742	2226
6	饮料	饮料	装饮用水	饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、	3	742	2226

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
				其他饮用水	高	大肠菌群、铜绿假单胞菌			
						耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、锡(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	742	2226
						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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	742	2226
						蛋白质、乳酸菌数、氟化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	3	742	2226
						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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	5	742	3710
						茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	3	742	2226
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氟化物(以HCN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)、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)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	742	2226
						水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、	5	742	3710

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
				面、方便米粉(米线)和方便粉丝		霉菌			
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	7	742	5194
			其他类别方便食品	冲调类方便食品、主食类方便食品、其他方便食品	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B1、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4	742	2968
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	5	742	3710
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、商业无菌	2	742	1484
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、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)、二氧化硫残留量、商业无菌	3	742	2226
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、	8	742	5936

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
				泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类		三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌			
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	5	742	3710
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	742	3710
		速冻其他食品	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、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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	7	742	5194
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10	742	7420
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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	6	742	4452
			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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	742	2226
14	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、吡虫啉、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	3	742	2226
15	酒类	蒸馏酒	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、安赛蜜	5	742	3710



序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	5	742	3710
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5	742	3710
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	5	742	3710
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果冻类、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比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	6	742	4452
			果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	3	742	2226
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	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	5	742	3710
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	5	742	3710
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5	742	3710

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
				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、钠	5	742	3710
21	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	5	742	3710
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条和其他淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	15	742	11130
23	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、蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	742	11130
		月饼	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	742	11130
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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	8	742	5936
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨	6	742	4452

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
			非发酵性豆制品	等		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）、铅的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群			
				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅的残留量（干样品，以A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	6	742	4452
					较高	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	6	742	4452
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖（以蔗糖计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	6	742	4452
26	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）、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）	7	742	5194
				油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以A1计）	7	742	5194
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以Cr计）	7	742	5194
		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	7	742	5194
		餐饮具	复用餐饮具	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	8	742	5936

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林霉素、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	742	3710
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林霉素、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	742	1484
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林霉素、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	742	1484
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林霉素、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	742	3710
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	10	742	7420
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、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	4	742	2968
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酸甲胺磷	10	742	7420
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	4	742	2968
			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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯	9	742	6678

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
						和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、精菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	742	2968
				普通白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、啉虫脲、敌敌畏、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	742	2968
			叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、精菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	742	7420
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	742	2968
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	742	2968
				辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、啉虫脲、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脲、毒死蜱、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、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	742	7420
				甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、啉虫脲、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	10	742	7420
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啉虫脲、敌敌畏、毒死蜱、霜霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	4	742	2968

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检测项目	批次/标段	单价	小计
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脲、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷	4	742	2968
				菜豆	较高	倍硫磷、啉虫脲、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、乙醚甲胺磷	4	742	2968
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	4	742	2968
				萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	5	742	3710
				姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、啉虫脲、啉虫脲酯、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、咪鲜胺、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、虫嗪、二氧化硫残留量	10	742	7420
		水产品	淡水产品	淡水鱼	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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4	742	2968
				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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	4	742	2968
			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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	2	742	1484
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、	2	742	1484

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
						呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星			
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	2	742	1484
		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、三氯杀螨醇	4	742	2968
				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、咪唑啉和咪唑啉盐、噻虫嗪、乙炔甲胺磷	4	742	2968
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	4	742	2968
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲拌磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、联苯菊酯、联苯菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	742	3710
			柑橘类水果	葡萄柚	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、联苯菊酯	5	742	3710
				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、克百威	5	742	3710
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙炔甲胺磷、毒死蜱	5	742	3710
				橙	较高	丙溴磷、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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙炔甲胺磷	5	742	3710
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脒、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、精苯唑	4	742	2968
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	5	742	3710
			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、氟虫脒、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯啶醇	10	742	7420

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
						百菌清、啶嗪磷、氟唑菌酰胺			
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、啶嗪菌酯、啶虫脒、乙酰甲胺磷、吡虫啉、啶虫嗪、噻嗪酮	5	742	3710
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒	5	742	3710
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、啶虫脒、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	4	742	2968
				甜瓜类	较高	克百威、烯啶吡啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	742	2968
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氟霉素、氟苯尼考、甲磺霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5	742	3710
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	4	742	2968
		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、环丙唑醇	5	742	3710
		生干坚果与籽类食品	生干坚果	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	10	742	7420
			生干籽类	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B1、啶虫脒、啶虫嗪	10	742	7420
650 批次									
投标总报价： 482300.00 元									
合计：共报 124 个食品细类，占全 124 个食品细类的 100 %									

注意：

- 1、若该表中某个食品细类中某些检测项目没有检测资质，请在该食品细类的“单价、小计”栏划“/”，否则一经查实按废标处理。本表中检测项目对应的检测方法均按照《国家食品安全监督抽检实施细则》（2025版）明确的该产品类别规定的检测方法；
- 2、食品安全国家标准消毒餐（饮）具，必须在4h内送检，需做出承诺，否则为废标处理。



（六）配备稳定的技术服务人员、响应时间、服务承诺及服务便利性

1. 稳定的技术服务人员

根据所总结的项目特点和难点，相互沟通协作方可顺利实施本项目，针对项目实施过程中将会遇到的技术难点、质量控制难点以及可能影响项目进度的不利因素进行了分析，并针对本项目的技术服务工作方法和项目管理制度，制定了预防措施和相应对策，成立项目组充分协调资源、实行项目经理负责制保障项目的顺利实施。

我公司高度重视本项目，采用全新的管理模式，即成立项目部，实行项目经理负责制。我们将“优质、高效、安全、文明”地建设好本项目，为公司创造良好的社会效益和经济效益，为社会奉献精品。根据本项目规模和特点，选派思想好、业务精、能力强、能融洽、合作好，具有丰富实践经验，年富力强、颇具开拓精神的管理人员进入项目管理班子。对外适应客户管理的要求，充分发挥公司的经济技术优势和精诚合作的诚意，对内建立健全的岗位责任制，确保预定目标最终实践。组织强有力的项目部，根据本项目的特点。

（1）各岗位人员配备方案

项目管理层 项目部

按照项目经理负责制，对项目进度、质量、安全、项目实施、合同履行全面负责，确保项目按照既定质量、进度目标交付客户。本项目部领导班子由项目经理、技术工程师等组成。下设：办公室1人、业务科1人、快检科1人、检验科4人、技术支持科1人、客户服务科1人等具体实施项目的部门。

我公司对本项目人员有严格要求，参与项目的工程师都是经过本项目相关技术培训的工程师，此次参加项目的主要管理人员都参加过多个类似项目实施，具有管理和实施同类项目6年以上的工作经验。我公司还拥有一批质量过硬，经验丰富的项目工程师，他们是具有3年以上项目实施经验的熟练工程师。拥有如此高水平的项目人员，对本次项目增加了很高的质量保障。

1) 岗位职责

项目经理负责贯彻执行公司的质量方针和质量目标，对项目部的实施质量负全责，明确内部的职能和分工，保持质量管理体系运行的有效性。具体负责：项目部的全面管理工作。

A. 负责贯彻公司的质量方针和质量目标，并组织宣贯、分解落实负责项目部的组织机构设置、职责分配、资源配置等。任命并授权各岗位职能人员。

B. 主持物资采购、劳动分供方的调查，签定项目部物资采购合同、劳务分供方承包合同。

C. 与产品实现过程的策划及管理评审。

D. 负责与顾客的联络、沟通和交付后的服务的实施工作。

E. 分管各个科室。

2) 办公室职责

A. 负责中心内外协调、组织和管理单位行政后勤事务工作，负责资产、财务、人事管理工作，负责宣传、职改、信访等工作，负责安排全中心性行政和党内会议，协调、处理各项日常事务，保证各项工作的顺利进行。

B. 负责督促、检查单位各项规章制度和管理规定的执行，检查岗位责任制落实情况和考勤情况，组织完成年终考核。

C. 负责组织起草、校审各类行政文件，对各类文电进行登记、传阅、归档、保管、销毁处理。

D. 负责中心安全、保密、保卫工作，定期检查，及时消除隐患，督促各科室做好安全防范工作。

E. 负责各类档案(科技档案除外)的整理、立卷、归档、查阅、销毁工作。负责单位信息的编辑、上报工作。

F. 负责车辆管理、保养、维修、安全教育工作。

G. 负责接受、邮寄、分发各类文件、报刊。

H. 负责根据房屋状况，拟定年度及临时房屋修建、修缮计划，报所领导及上级主管部门批准后组织实施。

I. 负责办公用品、检验用品的采购、登记、发放工作。

J. 完成中心领导交办的其他工作。

3) 业务科职责

A. 负责中心食品等检验业务工作计划及组织实施工作。

B. 负责统一管理和承办中心的各项业务工作，协调各检验科室的工作。

C. 负责检验报告的打印、审核、核对、发放、归档工作。

D. 负责建立、健全食品质量档案，对本辖区内的食品质量情况进行全面、系统的质
量分析，上报技术监督检验数据。

E. 负责标准管理工作，建立质量标准档案。

F. 负责外来人员到我中心业务进修学习的管理工作，建立辖区内相关企业检验人员、质量管理人员档案。

G. 负责中心标准品、对照品的订购、分发工作。

H. 负责全中心科技档案的收集、整理、归档、保管、查阅、使用等管理工作。

I. 负责检验合同的拟定、评审和签订。

J. 负责业务技术管理，对全中心的网络进行管理和维护，保证网络正常运转。

K. 负责标准的征订发放及业务公文的办理工作。

L. 负责督查检品的检验进度及每月检品工作量的统计核对工作。

M. 负责检验报告专用章、业务专用章的使用管理工作。

N. 完成中心领导交办的其他工作。

4) 快检科职责

A. 负责中心食品等快速检验工作计划及组织实施工作。

B. 负责常规食品等产品的快速检测。

C. 负责对疑似问题食品进行初步检测筛选，及时将疑似问题样品送至中心进一步检验。

D. 负责统计全县食品农产品的抽检数据，做好抽检结束统计分析报表的上报工作。

E. 负责承担市食品检验中心和县局委托的抽检工作。

F. 完成中心领导交办的其他工作。

5) 检验科职责

A. 贯彻执行国家法律、法规和本中心质量管理体系文件，确保质量体系的有效运行。

B. 按时完成各项检测任务，认真做好原始记录，出具检验报告。

C. 拟定本科室仪器设备、耗材的购买申请后交业务室汇总，负责仪器设备、耗材的日常使用与保管，负责制定本科室仪器设备和标准物质的期间核查计划并组织实施。

D. 提出本科室所使用仪器设备的保养、维护和校准申请交业务室，确保其在受控状态下和有效期内使用。

E. 负责本科室环境及卫生安全的日常管理，保证检验室符合检测技术要求，做到清洁、卫生、整齐。建立良好的工作秩序，保证各项工作有序、高效。

F. 对检验过程中(从样品接收到样品退还业务室)的样品负责。

G. 开展检验技术和新增检验项目研究，向本中心技术负责人提出《新增检验项目评审材料》、《标准变更能力评审》等；起草和修订《操作规程》、《检验细则》、《校

准规程》等。

6) 技术支持科职责

技术支持部门为食品检测机构提供技术支持和保障服务。该部门负责收集和分析与食品检测相关的法规、标准和技术信息，为机构的技术研发、方法改进和质量控制提供支持；同时，该部门还需要为实验室人员提供技术培训和指导，提高实验室人员的专业技能和素质。

7) 客户服务科职责

客户服务部门是食品检测机构与客户之间的桥梁和纽带。该部门需要为客户提供优质的咨询、受理和售后服务，如解答客户咨询、处理客户投诉、收集客户反馈等。该部门还需要定期对客户进行满意度调查，以了解客户需求和意见，不断改进服务质量。

(2) 人员培训方案

1) 培训目的

食品安全检测是保障公众健康和营养安全的重要环节，尤其是在当前食品安全形势严峻的背景下，食品安全检测的重要性更加凸显。通过食品安全检测培训，旨在提升从业人员的食品安全检测能力，增强他们对食品安全检测工作的责任感和责任感，确保食品安全检测工作的准确性和可靠性，维护公众健康和食品安全。

2) 培训对象

本次培训主要对象为食品安全检测从业人员，包括食品生产企业、检测机构、监管部门等相关工作人员。

3) 培训内容

- A. 食品安全检测相关法律法规、标准规范的解读
- B. 食品安全检测方法和技术的介绍与应用
- C. 食品安全检测设备的操作和维护
- D. 食品安全检测现场操作规范
- E. 食品安全检测数据分析方法
- F. 食品安全风险评估及应急处理

4) 培训方式

- A. 课堂授课
- B. 现场操作演练
- C. 知识测试

秉持质量第一，客户至上的原则。为客户提供优质准确的食品检测结果本身就是最佳服务，把客户放在第一位，充分关注客户需求是公司经营的出发点。

做食品检测服务工作，是为了最大限度地保护客户的权益，及时收集食品检测过程及结果反馈的问题，把客户权益和企业利益统一起来，努力提升服务质量。

(2) 服务承诺

结果承诺：对出具的食品检测报告，向客户公开承诺检测过程严谨、结果准确，质量第一，顾客至上。

档案管理：为每一次食品检测服务建立服务档案，长期跟踪服务，记录检测过程、结果反馈、客户意见等信息。

意见处理：积极听取客户意见和建议，不断改进工作方法，努力让客户满意。

问题解决：对检测过程中出现的失误或结果存在争议的情况，尽最大努力满足客户诉求，重新检测或提供合理的解决方案。

(3) 服务准则

1) 人员服务要求

公司员工要本着感恩、热情的服务态度，一流的服务质量，传承企业文化，树立公司形象。

对客户，要热情、礼貌，态度和蔼，及时、快捷、准确地响应客户需求。

2) 部门职责

公司市场营销部负责如下服务工作：

负责服务工作，向客户介绍食品检测的流程、标准和服务内容。

负责兑现公司对客户的服务承诺，确保各项服务措施落到实处。

负责及时把客户的各种信息反馈给公司，包括客户对检测结果的疑问、对服务的意见等。

负责建立服务网络，收集客户反馈的信息，利用计算机和互联网，建立并保管好服务档案。

负责产品服务定期回访，长期客户至少每一年回访一次，重要客户至少每半年回访一次，回访方式多样化，包括电话、微信、电子邮件等方式。

负责投诉受理、结果解释等工作，接到来函时，前台人员详细记录客户名称、具体地址、联系方式、检测项目、检测时间等有关信息，查清存在的问题，以上内容登记清楚后，根据权限范围报总经理批准后落实实施。

负责开展重点客户关怀计划，了解客户需求，为重要客户提供检测结果解读培训等。

(4) 客户意见和投诉处理办法

1) 意见收集

公司通过热线服务电话、微信、电子邮件等方式，接受客户和消费者的服务咨询、意见反馈和投诉等。接待过程要热情礼貌，不许怠慢任何一个客户，公司对每次来电、来信、来访须给予迅速、满意回复，对有价值的意见和建议要综合整理，送交公司参考采用。

2) 调查改进

按照顾客第一的观念，经常开展各种形式的客户意见调查活动，与顾客交流联络，调查结果作为服务和检测工作改进的重要依据，不断改进服务措施，提高服务质量。

3) 争议解决

对食品检测结果涉及到有关质量问题引起用户投诉的，由公司技术质量部参与解决，对检测结果有争议的情况，可由合同约定的权威检验机构再次检定并最终认定。

(5) 具体服务内容

1) 检测结果解读

在出具食品检测报告后，及时与客户沟通，为客户详细解读检测结果，包括各项指标的含义、是否符合相关标准等。对于客户不理解的地方，耐心解答，确保客户对检测结果有清晰的认识。

2) 技术支持

为客户提供食品检测相关的技术支持，如解答客户关于食品检测方法、标准的疑问，提供食品质量控制的建议等。根据客户需求，可安排专业技术人员到客户现场进行指导。

3) 定期培训

定期组织客户参加食品检测知识培训，提高客户对食品质量和安全的认识，增强客户在食品生产、加工、销售等环节的质量控制能力。培训内容可包括食品检测标准、检测方法、食品质量安全法规等。

4) 应急响应

建立应急响应机制，对于客户提出的紧急检测需求或检测结果出现重大问题的情况，及时响应，优先安排检测任务，并在最短时间内出具检测报告。

(6) 服务流程

1) 咨询受理

设立专门的咨询热线和邮箱，安排专人负责接听和回复客户咨询。记录客户的基本信息、咨询内容等，及时解答客户的疑问。

2) 检测服务

根据客户的需求，签订检测合同，安排检测人员进行采样和检测工作。在检测过程中，及时向客户反馈检测进度。

3) 结果交付

检测完成后，及时向客户交付检测报告，并提供检测结果解读服务。

(7) 回访与反馈

在交付检测报告后的一定时间内，对客户进行回访，了解客户对检测结果的满意度和对服务的意见。对于客户提出的问题和意见，及时进行处理和反馈。

(8) 资源保障

1) 人员保障

配备专业的服务人员，包括客服人员、技术人员等，确保能够及时、有效地处理客户的问题和需求。定期对服务人员进行培训，提高其服务意识和专业水平。

2) 技术保障

不断更新和完善食品检测技术和设备，确保检测结果的准确性和可靠性。建立技术研发团队，跟踪行业最新技术动态，为客户提供更先进的检测服务。

3) 资金保障

合理安排资金，确保服务工作的顺利开展。包括人员薪酬、设备维护、培训费用等方面的资金支持。



二标段:

开标一览表

项目编号: YZCG-DLG2025074-B

项目名称: YZCG-DLG2025074 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检

项目

标题	内容
投标报价(大写)	肆拾捌万壹仟元整
投标报价(小写)	481000.00元
合同履行期限	自合同签订之日起一年



3.10.3、营业执照

统一社会信用代码 914104110848443065		营业执照 (副本)(1-1)		扫描二维码 “国家企业信用信息公示系统” 了解更多登记、备案、许可、监管信息。	
名称	河南赛伏特质量检测服务有限公司	注册资本	叁佰万圆整	登记机关	
类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2013年12月02日	2023 年 09 月 15 日	
法定代表人	王葵	住所	河南省平顶山市高新区开泰路与叶 公路交叉口向西300米林森		
经营范围	许可项目：认证服务；司法鉴定服务；检验检测服务；农产品质量安全检测；林业产品质量检验检测；农作物种子质量检验；食用菌菌种质量检验；进出口商品检验鉴定；林草种子质量检验（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准） 一般项目：技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广；计量服务；农业科学研究和试验发展（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）				

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过
国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

国家市场监督管理总局监制

3.8中小企业声明函（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，本公司参加（单位名称）禹州市市场监督管理局的（项目名称、标段）禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目、第二标段采购活动，提供本招标文件中所采购的服务全部由符合政策要求的中小企业承接。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. （标的名称）禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目、第二标段，属于（采购文件中明确的所属行业）其他未列明行业，行业：承接企业为（企业名称）河南赛伏特质量检测服务有限公司，从业人员63人，营业收入为1064.07万元，资产总额为1604.23万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）小型企业；

.....

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）河南赛伏特质量检测服务有限公司

日期：2025年12月4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、符合性审查相关材料

4.1 分项目审查

项目编号：禹州市市场监督管理局食品安全抽检项目

项目名称：YZCG-DLG2025074

请投标人根据情况自拟格式



序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计	画
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	600	3000	
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	4	600	2400	
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	5	550	2750	
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	3	500	1500	
			谷物碾磨加工品	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	3	500	1500	

60

王琰



			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	5	600	3000	画
				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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	5	650	3250	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、对羟基苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	7	1200	8400	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	5	700	3500	
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	8	700	5600	

61

王琰



		酿造酱	酿造酱	酿造酱	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	4	700	2800	
		调味料酒	调味料酒	调味料酒	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4	600	2400	
		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）	3	500	1500	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	8	700	5600	
		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、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4	600	2400	
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	5	750	3750	
				坚果与籽类的泥	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	4	650	2600	

王琰



				(酱)						
				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）、二氧化硫残留量	4	750	3000	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	4	750	3000	
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、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）、安赛蜜	4	800	3200	
		液体复合调味料	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	2	850	1700	
				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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数	2	850	1700	

王琰



		食用盐	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）	2	650	1300
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	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）	4	600	2400
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化氢（以脂肪计）、铅（以Pb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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	5	700	3500
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、糖精钠（以糖精计）、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、商业无菌	8	800	6400
			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）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、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	3	800	2400

64

王琰



5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌	3	800	2400
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	4	800	3200
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	4	800	3200
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以阿拉伯糖计）	3	800	2400
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	3	1200	3600
6	饮料	饮料	装饮用水	饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	650	1950
				其他饮用水	高	耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	650	1950

65

王琰



			果、蔬汁 饮料	果、蔬汁 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）、神经毒素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	850	2550	画
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	3	800	2400	
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	5	750	3750	
			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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	3	700	2100	
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 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）、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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最	3	900	2700	

王琰



						大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌				画
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）和方便粉丝	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、霉菌	5	600	3000	
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOP）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	7	700	4900	
			其他类别方便食品	冲泡类方便食品、主食类方便食品和其他方便食品	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 B1、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4	700	2800	



8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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（以环己基氨基磺酸钠计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其他酸（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	5	900	4500	图
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	2	700	1400	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤鲜红、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（以环己基氨基磺酸钠计）、二氧化硫残留量、商业无菌	3	800	2400	
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（以环己基氨基磺酸钠计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	8	750	6000	
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	5	600	3000	

王琰



				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	600	3000	图	
				速冻其他食品	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、诱惑红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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	7		600
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 B1、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10	700	7000		
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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤鲜红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	6	800	4800		
			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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	750	2250		
14	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、吡虫啉、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	3	600	1800		

王琰



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、安赛蜜	5	800	4000
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5	550	2750
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5	900	4500
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	5	700	3500
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	6	1200	7200
			果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落	3	900	2700

70

王琰



						总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌			
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	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	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 (以黄曲霉毒素计)、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	5	1300	6500
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	5	700	3500
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5	500	2500
				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	5	500	2500
21	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	5	500	2500
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条和其他淀粉制品	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)、铅的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	15	650	9750

71

王琰



23	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、蔗糖酯、三氯蔗糖（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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	1500	22500
		月饼	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）、铅的残留量（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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	1300	19500
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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	8	1300	10400
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）、铅的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠	6	700	4200

72

王琰



			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	菌落总数、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	6	800	4800
				腐竹、油皮	较高	蛋白质、脂肪（以 Pb 计）、碱性嫩黄、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、铅的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	6	700	4200
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	6	800	4800
26	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）、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）	7	600	4200
			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）	7	500	3500
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	7	500	3500

73

王琰



27	食用农产品	畜禽肉及副产品	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	7	500	3500
			餐饮具	复用餐饮具	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	8	500	4000
			畜肉	猪肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	750	3750
						高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	850	1700
						高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	850	1700
			禽肉	鸡肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氟喹酮、土霉	5	650	3250

74

王琰



	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	素/金霉素/四环素(组合含量)			
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO2计)	10	600	6000
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铜(以Cu计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	4	800	3200
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	700	7000
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铜(以Cu计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	4	550	2200
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	9	600	5400
	蔬菜	蔬菜	芹菜	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、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	650	2600

75

王琰



			叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、乐果、乙醚甲胺磷	4	650	2600	画
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫啉、三氯杀螨醇、氧乐果、乙醚甲胺磷	10	600	6000	
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙醚甲胺磷	4	550	2200	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷	4	600	2400	
				辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫啉、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷	10	800	8000	
				甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫啉、氧乐果	10	750	7500	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶虫脒、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、乐果、噻虫啉、氧乐果、乙螨唑、乙醚甲胺磷、异丙威	4	600	2400	

76

王琰



			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、乐果、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、灭蝇胺、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷	4	700	2800	画
				菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷	4	700	2800	
				山药	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	4	700	2800	
				萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、氧乐果	5	550	2750	
				姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯噻磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫啉、二氧化硫残留量	10	850	8500	
			水产品	淡水产品	淡水鱼	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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4	700	2800
					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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	4	700	2800

77

王琰



	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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星、诺氟沙唑	2	1000	2000	画	
		海水虾	高	挥发性盐基氮、组胺（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星	2	1000	2000		
		贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）	2	950	1900	
	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、三氯杀螨醇	4	600	2400	
			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、咪唑胺和咪唑胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	4	650	2600	
		核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	4	600	2400	
			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、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	650	3250	

78

王琰



		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、敌敌畏、联苯菊酯	5	650	3250	画
			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、克百威	5	600	3000	
			柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	5	600	3000	
			橙	较高	丙溴磷、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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	5	650	3250	
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脒、氯吡脒、联苯菊酯、氯唑磷酰胺、戊唑醇、腈苯唑	4	700	2800	
			猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	5	600	3000	
		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、氟虫脒、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑磷、氯唑磷酰胺	10	650	6500	
			芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	5	650	3250	
			火龙果	较高	氟虫脒、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	5	600	3000	
		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	4	600	2400	
			甜瓜类	较高	克百威、烯啶吡啶、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	600	2400	

79

王琰



		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲磺霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5	850	4250
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	4	600	2400
		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、环丙唑啉	5	600	3000
		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）、二氧化硫残留量、吡虫啉	10	850	8500
				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B1、噻虫嗪、噻虫胺	10	850	8500
650 批次									
投标总报价： 481000.00 元									
合计：共报 124 个食品细类， 占全 124 个食品细类的 100 %									
注意： 1、若该表中某个食品细类中某些检测项目没有检测资质，请在该食品细类的“单价、小计”栏划“/”，否则一经查实按废标处理。本表中检测项目对应的检测方法均按照《国家食品安全监督抽检实施细则》（2025 版）明确的该产品分类规定的检测方法； 2、食品安全国家标准消毒餐（饮）具，必须在 4h 内送达，做出承诺，否则为废标处理。									

投标人名称（盖章）：河南赛伏特质量检测服务有限公司

日期：2025 年 12 月 10 日

80

王琰

三标段：

开标一览表

项目编号：YZCG-DLG2025074-C

项目名称：YZCG-DLG2025074 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检

项目

标题	内容
投标报价(大写)	肆拾捌万玖仟贰佰壹拾陆元整
投标报价(小写)	489216元
合同履行期限	自合同签订之日起一年

3.8 中小企业声明函

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，本公司参加禹州市市场监督管理局的禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目、第三标段采购活动，提供本招标文件中所采购的服务全部由符合政策要求的中小企业承接。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. 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目,属于其他未列明行业;承接企业为漯河中标检测服务有限公司,从业人员 55 人,营业收入为 332.68 万元,资产总额为 631.60 万元,属于小型企业;

■■■■■

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。

投标人名称（盖章）：漯河中标检测服务有限公司

日期: 2025 年 12 月 01 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。

页码301947

http://10.8.1.130:9080/Topicis/CertTabPrint.do

	
营业执照	
扫描二维码 扫描二维码登录 “国家企业信用 信息公示系统” 了解更多登记、 备案、许可、监 管信息。	
统一社会信用代码 91411100MA23CQJ2XV	
名称	漯河中标检测服务有限公司
类型	其他有限责任公司
法定代表人	樊振江
经营范围	产品重量检验检测；环境检测；水质检测；公共卫生检测；洁净设施设备检测；食品接触材料及包装容器；水产品检测；农产品检测；粮油检测；粮食检测；宠物检测；药品检测；化妆品检测；涂料检测；纺织品检测；塑料制品检测；橡胶技术检测；皮革技术检测；木材技术检测；金属材料检测；陶瓷技术检测；玻璃技术检测；塑料技术检测；纤维技术检测；纺织技术检测；服装技术检测；鞋帽技术检测；箱包技术检测；玩具技术检测；文具技术检测；办公用品检测；体育用品检测；健身器材检测；乐器技术检测；钟表技术检测；珠宝首饰检测；贵金属检测；珠宝玉石检测；艺术品检测；收藏品检测；文物检测；古建筑检测；园林工程检测；园林绿化工程检测；市政工程检测；道路工程检测；桥梁工程检测；房屋建筑工程检测；装饰装修工程检测；机电安装工程检测；电气工程检测；暖通空调工程检测；给排水工程检测；消防设施工程检测；安防工程检测；智能化工程检测；环保工程检测；土壤污染检测；地下水污染检测；海洋污染检测；大气污染检测；噪声污染检测；固体废物检测；危险废物检测；辐射环境监测；放射性同位素应用；放射源检测；射线防护工程检测；无损检测；工业过程检测；产品质量检测；计量校准；检验检测仪器设备销售；检验检测技术服务；检验检测技术咨询；检验检测技术培训；检验检测仪器维修；检验检测仪器租赁；检验检测仪器经营租赁；检验检测仪器进出口（国家限定公司经营或禁止进出口的商品除外）；农业、畜牧业技术推广；丰产增收技术推广服务；实验设计；生物化学技术服务；食品添加剂技术；标准计量服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）
注册资本	叁仟万圆整
成立日期	2016年12月12日
营业期限	长期
住所	漯河市郾城区钟九路与107国道交叉口西50米89栋1-105
登记机关	漯河市市场监督管理局
2019 05 08	
自2019年05月08日起公示年报信息	

国家企业信用信息公示系统网址:

<http://www.gsxt.gov.cn>

市场主体应当于每年1月1日至6月30日期间
通过国家企业信用信息公示系统报送年度报告

国家市场监督管理总局监制

四、符合性审查相关材料

4.1 分项报价表

项目编号: YZCG-DLG2025074

项目名称: 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目

序号	食品 大类	食品 亚类	食品 品种	食品 细类	风险 等级	检验项目	批 次/ 标 段	单价	小计
1	粮食 加工 品	小麦 粉	小麦 粉	通用 小麦 粉、专 用小 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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	750	3750
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	4	725	2900
		挂面	挂面	普通 挂面、 手工 面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5	695	3475
		其他 粮食 加工 品	谷物 加工 品	谷物 加工 品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	3	715	2145
			谷物 碾磨 加工 品	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	3	670	2010



				品					
			谷物粉类制成	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	5	810	4050
			谷物粉类制成	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群	5	840	4200
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油	高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	7	745	5215
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	5	940	4700

画



		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	8	910	7280	
		酿造酱	酿造酱	酿造酱	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	4	895	3580	图
		调味料酒	调味料酒	调味料酒	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4	840	3360	
		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）	3	450	1350	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、	8	710	5680	



			粉、花 椒粉		二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌			
			鸡粉、 鸡精 调味 料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4	735	2940
			其他 固体 调味 料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	5	815	4075
			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B1	4	645	2580
			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）、二氧化硫残留量	4	815	3260
			火锅 底料、	一般	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	4	710	2840

画



				麻辣 烫底 料		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			
				其他 半固 体调 味料	一般	铅（以 Pb 计）、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（以环己基氨基磺酸钠计）、苊蜜素	4	765	3060
				蚝油、 虾油、 鱼露	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、菌落总数、大肠菌群	2	725	1450
		液体 复合 调味 料	液体 复合 调味 料	其他 液体 调味 料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数	2	835	1670



		食用盐	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）	2	605	1210
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	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）	4	615	2460
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	5	815	4075
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、糖精钠（以糖精计）、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	8	907	7256



					菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌				
			熏煮 香肠 火腿 制品	熏煮 香肠 火腿 制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、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	3	815	2445
5	乳制 品	乳制 品	液体 乳	灭菌 乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	3	615	1845
				巴氏 杀菌 乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	4	675	2700
				调制 乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	4	545	2180
				发酵 乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基	3	705	2115
			乳粉	全脂 乳粉、 脱脂	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	3	665	1995

				乳粉、 部分 脱脂 乳粉、 调制 乳粉					
6	饮料	饮料	装饮 用水	饮用 纯净 水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、铜（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	705	2115
				其他 饮用 水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、铜（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	715	2145
			果、蔬 汁饮 料	果、蔬 汁饮 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）、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	855	2565
			蛋白 饮料	蛋白 饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐	3	825	2475



				(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、 商业无菌			
		碳酸 饮料 (汽 水)	碳酸 饮料 (汽 水)	一般 二氧化碳水容量、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、安 赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、 酵母	5	725	3625
		茶饮 料	茶饮 料	较高 苯多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、 菌落总数	3	685	2055
		固体 饮料	固体 饮料	一般 蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、 氰化物(以HCN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)、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)、阿 斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、 苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱 惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓 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、 菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	780	2340

国



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)和方便粉丝	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、霉菌	5	540	2700
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	7	725	5075
			其他类别方便食品	冲调类方便食品、主食类方便食品和其他方便食品	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B1、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4	690	2760

画

江樊
印振

				品					
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	5	815	4075
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	2	710	1420
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以Pb计）、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）、二氧化硫残留量、商业无菌	3	785	2355



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）、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	8	675	5400
11	速冻 食品	速冻 面食	速冻 面食	速冻 面食 生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	5	715	3575
				速冻 面食 熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	725	3625
		速冻 其他 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、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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	7	735	5145
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和其他	较高	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、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	10	770	7700



				非含油型膨化食品		梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	6	825	4950
			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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	805	2415
14	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	3	770	2310
15	酒类	蒸馏酒	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、安赛蜜	5	775	3875
		发酵	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	5	310	2850



		酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	5	805	4025
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群	5	865	4325
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄）、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	6	940	5640



						之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	3	815	2445
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	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	5	895	4475
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	5	665	3325
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5	590	2950
				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	5	590	2950
21	水产制品	水产制品	干制水产制品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	5	440	2200



22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝、粉条和其他淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	15	820	12300
23	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（以环己基氨基磺酸钠计）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	845	12675
			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	15	815	12225



					及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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 过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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	8	805	6440
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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	6	825	4950
			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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留	6	885	5310

						量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌			
				腐竹、油皮	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、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、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	6	795	4770
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲砒唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	6	785	4710
26	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)、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)	7	785	5495
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)	7	300	2100
		肉制品(自制)	熟肉制品	肉冻、皮冻	高	铬(以Cr计)	7	200	1400



		制)	(自制)	(自制)					
		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	7	500	3500
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子表面活性剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	8	400	3200
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、唑乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	1070	5350	
			牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素	2	1065	2130	



					(组合含量)				
			羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟喹、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	1055	2110	
		禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟氯沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲砜唑、尼卡巴嗪、环丙氟喹、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	1075	5375	
		蔬菜	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)	10	625	6250
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	4	720	2880
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊	10	820	8200

				酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
芸薹 属类 蔬菜	芸薹	较高		镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	4	640	2560
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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	9	820	7380
	芹菜	较高		镉（以Cd计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、吡虫啉、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	905	3620
	普通白菜	较高		镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	855	3420



		叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	800	8000
			大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	765	3060
		茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚类酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫脒、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	820	3280
			辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚类酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	825	8250
			甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚类酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	10	750	7500
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶螨灵、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、乐果、噻虫嗪、氧	4	800



					乐果、乙磷唑、乙酰甲胺磷、异丙威			
		豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	825	3300
			菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、乙酰甲胺磷	4	795	3180
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	4	680	2720
			萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	5	690	3450
			姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	10	770	7700
	水产品	淡水产品	淡水鱼	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、	4	1015	4060

					呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星			
	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	4	990	3960
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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	2	1090	2180
	海水 虾	高			挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星	2	1105	2210
	贝类	贝类	高		镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、	2	975	1950



				五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)			
		苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	4	740	2960
	仁果类水果	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、咪唑啉和咪唑啉锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	4	790	3160
		枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟乐果、糖精钠(以糖精计)	4	615	2460
	核果类水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲拌磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	770	3850
	水果类	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、敌敌畏、联苯肼酯	5	765	3825
	柑橘类水果	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、克百威	5	725	3625
		柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	5	675	3375
		橙	较高	丙溴磷、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、氯	5	805	4025



				唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷			
	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	4	735	2940
		猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	5	650	3250
	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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑磷、氟唑菌酰胺	10	770	7700
		芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	5	680	3400
		火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	5	650	3250
		西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	4	620	2480
		甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	630	2520
	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲磺霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5	815	4075
		其他	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、	4	790	3160



			禽蛋		多西环素			
	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、环丙唑醇	5	805	4025
	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）、二氧化硫残留量、吡虫啉	10	750	7500
			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B1、噻虫嗪、噻虫胺	10	785	7850
650 批次								
投标总报价：489216 元(大写：肆拾捌万玖仟贰佰壹拾陆元整)								
合计：共报 124 个食品细类，占全 124 个食品细类的 100 %								

- 注意：
- 1、若该表中某个食品细类中某些检测项目没有检测资质，请在该食品细类的“单价、小计”栏划“/”，否则一经查实按废标处理。本表中检测项目对应的检测方法均按照《国家食品安全监督抽检实施细则》（2025版）明确的该品类规定的检测方法；
- 2、食品安全国家标准消毒餐（饮）具，必须在 4h 内送检，需做出承诺，否则为废标处理。

投标人名称（盖章）：漯河中检检测服务有限公司

日期：2025 年 12 月 01 日



3、服务承诺及服务便利性

➤ 对抽样工作的质量保证

中标检测承诺将针对本项目配备专门抽样团队及抽样车辆和设施，严格按照规范要求实施抽样。

中标检测承诺将配备专职抽样团队配合禹州市市场监督管理局进行食品抽样检验工作，对抽样人员完成公司质量手册、程序文件、保守客户秘密、现场取样规范、取样安全作业、食品安全法及相关法规、样品保存要求、抽样单记录填写、承担政府部门委托食品抽样检验的工作制度等方面的培训并考核合格的颁发上岗证，取得上岗证后方可参与抽样工作。中标检测根据禹州市市场监督管理局下发的抽检计划中列明的产品品类、数量以及抽样区域、样品的数量进行人员安排，并配备专用于食品抽样活动的车辆及冷藏设施。取样作业结束后，抽样组长组织样品运输工作，保证样品在运输过程中保持原有属性。运输途中避免挤压碰撞。需低温保存的样品如酸牛乳采用冷藏保温箱，保温箱使用前先用酒精棉球擦拭，待水分全部蒸发后，将样品有秩序的摆放，避免相互挤压。采样后以最快的速度送到实验室进行检测。

➤ 对检测工作的质量保证

中标检测承诺将针对本项目配置先进的仪器设备，提供科学稳定、可靠的数据支持。

中标检测为本项目配置了先进、成熟、稳定、可靠的实验室硬件设施，拥有电感耦合等离子体质谱仪器（ICP-MS）、气相色谱质谱联用仪（GC-MS）、安捷伦气相色谱仪（GC）及液相色谱仪（HPLC）、离子色谱仪（IC）、原子吸收光谱仪（AAS）、原子荧光光谱仪（AFS）等知名厂商生产的各类仪器设备，达到本领域国际先进、国内领先水平。先进的仪器设备能够保证数据科学与稳定，为禹州市市场监督管理局食品抽检工作保驾护航。

中标检测承诺将针对本项目建立专门的检测项目服务工作组

针对禹州市市场监督管理局委托的检测，中标建立专门的检测项目服务工作组，配备充足的人员，其中包括抽样团队、检测专家、质量管理人员、报告审核人员、数据汇总人员等，所有项目组成员均具有相关专业背景及多年检测相关经验，经由培训方可上岗，明确分工，各司其职，保证每次任务科学高效地进行。

➤ 服务便利性

我公司位于漯河市郾城区纬九路与107国道交叉口西50米8#楼1-105，从我公司出发前往禹州市市场监督管理局的距离为90KM，时间需要1小时28分钟。

我公司接到贵局通知后10分钟内响应，做到随时有问必答，全力配合解决问题，不让贵方有任何顾虑。



开展工作。

食品安全抽检工作专业性、技术性要求高，非行业内人员由于专业限制对其不甚了解，抽检工作各个环节的工作安排、技术要求以及重点难点各不相同，本公司将抽检工作分类分节，逐级安排，分类操作。发现问题，解决问题，总结经验，在这个过程中积累了丰富的经验可供采购方咨询使用，答疑解惑。抽检基本分为以下几个环节：

抽检计划制定——抽检工作开始前要先制定工作计划，抽什么、在哪儿抽、谁去抽、怎么抽都要提前制定清楚的计划，我公司根据以往的经验将为采购方提供多种方案以供咨询，为采购方节省不必要的开支，避免资源浪费。

抽样工作培训——抽样工作一般包括人员安排、车辆安排、设备安排、文书准备与填写、工作技术要求等，本公司拥有专业的市场抽样队伍，经验丰富。在为采购方进行市场抽样工作服务的同时，义务为采购方提供抽样工作咨询服务，随时解答、解决抽样工作中存在或已出现的问题。

检测工作培训——检测工作专业技术要求高，环节多，本公司拥有专业的检测技术团队，随时为采购方提供检测工作方面问题的咨询服务。

本公司承诺向采购方提供免费咨询服务，为采购方提供多种可行性参考方案，制定工作计划，做到随时有问必答，全力配合解决问题，不让采购方心存疑虑开展工作。

4.3.7 应急预案措施及详细方案

1.应急预案措施

此措施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事件中能够 2 小时内将样品送达机构实验室并及时、有效、快速、高质量的完成。

针对突发事件能够根据采购人临时工作要求 2 小时内到达抽样地点，采集样品 2 小时内送达食品检测实验室，进行抽样并能在检验技术许可情况下的最短时间出具检验报告。

●成立应急处置领导小组

小组构成及其职责组长：樊振江，副组长：谢杨杨，成员：张浩、李晨、赵晓改、王荣坤、冯萌萌，指挥小组职责：负责全区食品质量安全突发事件的应急处理总体部署和全面指挥工作；掌握全局形势，做出重大决定，制定临时对策，适时发布通告；对所需的人、财、物进行总体调拨。

对于食品安全应急事件，漯河中标检测服务有限公司将立即成立应急事件处置领导小组，由项目组主要实施人员组成。同时，由项目联络组组长于应急事件发生后 20min 内与相关部门领导取得联系，并直接



接进行面谈，商量并确定应急事件涉及的抽检产品范围、抽检场所、检测项目等事项，协助监管部门处理后续工作事宜。

●2小时内样品进实验室机制

在和相关部门取得联系的同时，采样人员及时准备好采样所需各种相关资料和设备，待确定采样地点、场所后，立即出发采样，确保作为第一批分析样品，采样工作完成后，保证样品在2小时内进入到实验室进行分析检测。

● 优先抽检服务机制

对于应急事件抽样检测任务，在实验室检测任务中拥有最优先检测权限，确保应急事件抽检任务样品进入实验室后，在第一时间内进行采样。

●其它活动配合措施

除了提供招标要求所需的服务外，我公司还提供了售后服务、技术咨询、技术培训服务以及绿色通道服务。

(1) 我公司提交了检验报告后随时欢迎委托方前来咨询关于数据结果上的疑问。对相关参数超标或检出，而产生的危害以及影响给予详细的解释，对委托方下一步的监管工作提供参考。

(2) 我公司将为采购方定期提供免费的技术知识咨询，邀请行业内的著名专家讲解食品安全问题、《食品安全法》解读、《农产品质量安全法》解读、《2023年度食品抽检实施细则》相关的咨询服务。

(3) 整个项目的运作，将以“专一窗口对接、专业团队服务”的服务理念贯穿于整个服务过程。

(4) 积极配合相关部门的食品安全宣传、企业培训等工作，具体内容可以根据食品安全动态和要求而定。

2.详细方案

食品安全突发事件应急预案为了保证食品安全，有效预防、及时缓解、控制和消除生产领域突发食品质量安全事件的危害，全面履行食品加工环节质量安全监管职责，特制定此预案。

一、预案适用范围生产领域突发食品质量安全事件是指许昌市内食品生产加工企业生产、流通、餐饮环节的食品因严重质量和卫生问题造成或者可能造成重大食物中毒事件，发生或可能发生严重危害人民群众身体健康和人身安全的事件。符合下列条件之一的，即启动本预案。

(一) 食品质量安全事件处理涉及市级多个职能部门，需我司协助调查的；(二) 食品质量安全事件原因有可能隐含重大食品安全风险，需我司配合协助调查的；(三) 许昌市周边地区已经发生的食品质量问题，有可能波及或已波及许昌地区的；或外埠食品生产企业产品流入许昌市造成质量安全事件，需协助调查的。



外埠食品安全监督部门或需我司协助处理；（四）日常监管中发现的食品生产加工环节存在的重大食品质量问题；（五）媒体披露、消费者举报、社会反响强烈的；（六）国家质检总局、省委、省政府、市质量技术监督局领导对食品安全事故做出批示或交办的；（七）食品质量安全事件性质特别严重，超过市级质量技术监督部门应急处理能力的；（八）许昌市食品生产加工企业生产的产品产生危害范围跨越县级行政区，并造成严重社会影响的；（九）由生产原因造成的食品质量安全事件造成人员死亡或者中毒人数超过20人以上的。

二、预案分级食品质量安全事件分为一般事件、重大事件和特大事件。属于应急预案启动中1—3条的属于一般事件，4—6条的属于重大事件，6—8条属于特大事件。

三、指挥系统及指挥协调职责食品质量安全突发事件即发，即自动生成我司重食品质量安全突发事件指挥小组，指挥小组视突发事件危机情况启动对应的应急预案。（一）县重食品质量安全突发事件指挥小组构成及其职责组长：樊振江，副组长：谢杨杨，成员：张浩、李晨、赵晓改、冯萌萌、王荣坤，指挥小组职责：负责全区食品质量安全突发事件的应急处理总体部署和全面指挥工作；掌握全局形势，做出重大决定，制定临时对策，适时发布通告；对所需的人、财、物进行总体调拨。（二）指挥小组办公室职责：在指挥小组的统一领导下，具体安排组织食品质量安全突发事件应急处理预案的组织和实施；组织有关单位和专家进行事故鉴定和调查；向上级部门报告情况协调有关部门联合处理突发事件；在本行政区域内紧急调用市系统内各类物资、设备、人员和占用场地；在应急处置过程中，及时向指挥小组领导汇报事故现场的态势。（三）专业处置组及其职责1、检验组：由实验室负责。因特殊情况需上级部门处理的，由省局食品质量安全突发事件指挥小组临时决定。负责组织食品质量安全事件问题食品的监督抽样检验，快速、准确出具检验报告，为事故判定、处理提供科学依据。2、办案组：配合监督科、稽查队。组织对突发事件中相关企业行政执法及问题食品后处理，组织对相关食品的生产企业进行拉网式大清查、大排查。

四、预案的实施原则对特大突发事件的处理，由市食品质量安全突发事件指挥小组统一指挥协调，立即部署调查和执法检查。责令有关食品生产企业立即停产；对涉嫌有毒食品，责令生产者全部追回销毁；对市内相关食品的生产企业进行拉网式大清查、排查，发现涉嫌有严重质量问题的食品应立即封存，抽样检验，依法查处；立即向社会公告有毒食品的相关情况，将事件发生和处理情况及时向当地政府和上级局报告，保证对突发事件的有效控制和快速处置。



五、事件处理基本程序接受突发事件处理指令通知监督科稽查队第一时间到现场部署各组接受任务形成调查结论报政府及上级部门查封现场产品抽取样品检验报告县政府及上级部门，相关部门联合处理组织专家鉴定向社会公告后处理、落实措施

（一）报告制度。发生重大突发事件，系统内任何单位和个人都有责任在第一时间直接向食品质量安全突发事件指挥小组报告。接到突发事件通报后，迅速启动本预案，同时应于 5 分钟内电话上报省局，并在 24 小时内写出书面报告，报送省局相关部门，发生事件的单位、时间、详细地点、事件的简要经过、伤亡人数及危害程度、初步原因、发展趋势和涉及范围、处理情况和已采取的措施，还需要有关部门和单位协助抢救和处理的有关事宜等，并于事件结案后 5 日内上报书面总结。同时视事件程度向县政府和有关部门报告在食品质量安全事件中瞒报、谎报、缓报者，视情节给予行政处分，直至追究刑事责任。

（二）快速反应机制。系统内各有关单位及人员接到突发事件指令后必须在第一时间 30 分钟内，地域偏远的可适当延时，赶赴现场，调查处理。

（三）通讯畅通。有关人员要保证手机联络通畅，突发事件发生后能够及时联络，应急预案启动后，相关人员要保证 24 小时开机。

（四）依法处置。对涉嫌有严重质量问题的食品应立即封存，抽样检验，依法查处；对涉嫌有毒食品，必须责令企业立即停产，立即全部追回其产品并销毁。同时要对可能波及的其他地区依法组织对同类企业实施执法检查。突发事件处置要依法快速、准确、高效，检验鉴定要科学严谨。

（五）新闻发布。食品质量安全突发事件指挥小组对食品质量安全突发事件应急处理的新闻报道要遵守纪律，统一、准确，要适时向社会发布有关事件的处理进展情况，加强舆论引导，消除社会恐慌心理，维护社会稳定。

（六）突发事件的监测。协助贵局在对食品生产加工企业实行监督抽查的同时，要加强对辖区内食品生产、流通、餐饮企业不定期巡查，检查企业是否存在违规使用非食用原料、超量或超范围使用食品添加剂



等违法行为，把突发事件发生的可能降至最低。

3.8 投标人为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全检验检测结果技术分析、食品安全质量分析报告、食品安全风险评估等相关服务

为了体现本公司对此次项目的重视程度，漯河中标检测服务有限公司在此承诺：如我公司能中标，将坚决保证执业质量，遵守职业道德，全力配合贵局的工作，结合食品抽样检验范围广、时间紧、任务重的特点，高效率、高质量安排抽检工作，保证按时保质保量完成检验工作，为采购方提供更优质的服务，将工作做到精益求精，为行政执法提供最有力的技术保障和支持。

1.为采购人提供检验技术咨询服务

食品安全抽检工作专业性、技术性要求高，非行业内人员由于专业限制对其不甚了解，抽检工作各个环节的工作安排、技术要求以及重点难点各不相同。本公司将抽检工作分类分节，逐级安排，分类操作。发现问题，解决问题，总结经验，在这个过程中积累了丰富的经验可供采购方咨询使用，答疑解惑。抽检工作分为以下几个环节：

抽检计划制定——抽检工作开始前要先制定工作计划，抽什么、在哪儿抽、谁去抽、怎么抽都要提前制定清楚计划，我公司根据以往的经验将为采购方提供多种方案以供咨询，为采购方节省不必要的开支，避免资源浪费。

抽样工作培训——抽样工作一般包括人员安排、车辆安排、设备安排、文书准备与填写、工作技术要求等，本公司拥有专业的市场抽样队伍，经验丰富。在为采购方进行市场抽样工作服务的同时，义务为采购方提供抽样工作咨询服务，随时解答、解决抽样工作中存在或已出现的问题。

检测工作培训——检测工作专业技术要求高，环节多，本公司拥有专业的检测技术团队，随时为采购方提供检测工作方面问题的咨询服务。本公司承诺向采购方提供免费咨询服务，为采购方提供多种可行性参考方案，制定工作计划，做到随时有问必答，全力配合解决问题，不让采购方心存疑虑开展工作。



2.为采购人提供报送检验公示信息服务

漯河中标检测服务有限公司针对采购人下发的任务，制定了结果专报及保密机制，我司针对客户有异议的样品，有专门的复检流程。

业务人员安排业务助理将检测结果进行汇总，对于采购人抽检，漯河中标检测服务有限公司将专门建立数据库，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。

技术支持根据汇总后的数据信息，结合抽检方案，分析抽检任务中发现的问题，指出产生问题的原因，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，以协助于采购人公示信息。

如有不合格的报告，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。为保证服务质量，项目部将依托漯河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。

3.为采购人提供配合处理异议复检服务

如果有异议自收到检验结论之日起规定时间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，由受理复检申请的食品药品监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品药品监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。采用国家规定的检测方法对复检样品进行检测，我公司对此能很好的配合。

3.1 检验结果复检程序

1 目的

规范检验活动过程，确保检验结果准确可靠。

2 范围

适用于本公司内部检验结果不合格或存疑以及客户或被检方对检验结果提出质疑时的检验结果复验，客户或被检方等申请复检样品时，无法实现复检的样品不予复检。

3 职责

3.1 检测部经理组织当出现不合格或存疑数据时的内部复验。

3.2 各实验室负责人负责对内部复验数据的准确性、真实性进行审核。



3.3 综合业务部负责接收客户对检验结果提出的质疑。

3.4 质量负责人负责组织有关人员分析客户提出的异议，组织人员解决客户对检验报告的异议，如提出由其他机构复检时，按国家有关复检规定执行。

4 工作程序

4.1 检验结果内部复验

4.1.1 当实验室内部检验结果不合格或对检验结果产生疑问时，应由检测部经理负责组织检测人员对结果进行复验，复验选用样品为内部复检用样品，样品选择具体参见《样品管理程序》。

4.1.2 复验结果与初次检测结果在偏差范围内时，以初次检测结果为准。

4.1.3 复验结果与初次检测结果偏差较大时，检测人员可采用以下方法确定或排除可疑因素：

- (1) 检查所使用的仪器设备是否处于有效可用状态；
- (2) 检查测试方法使用和操作步骤是否规范、正确；
- (3) 检查样品前处理过程是否存在污染；
- (4) 检查环境、试剂、标准物质等的影响；
- (5) 原始数据的记录是否准确；
- (6) 检验数据修约是否正确；
- (7) 对于检测出的极限值/临界值是否进行了不确定度评定（参见《测量不确定度评定程序》）；
- (8) 是否采用了正确的判定准则。

4.1.3.1 如能用以上排除方法找到原因，在排查干扰后，应再次复验。再次复验结果与前两次测试结果相比较，如与初检结果在偏差范围内，以初检结果为准，如与复验结果在偏差范围，以复验结果为准，如与前两次测试结果均偏差较大，应立即停止相关检测人员此类项目检测工作，按严重不符合工作处理。

4.1.3.2 如使用上述排除方法仍不能找到存在的问题，检测部经理可采取诸如更换检测人员、更精准设备（可能时）及检测方法（可能时）、人员比对等方式，以获得准确数据，必要时参加能力验证。

4.2 客户或被检方对检验报告有异议（未提出复检要求）

客户或被检方对检验报告结果存疑（未提出复检要求时），由检验报告审核人重新审核结果，综合业务部经理根据审核结果负责向客户解答疑惑。如因编制错误等需更改检验报告的，按《检验报告管理程序》执行。

4.3 客户或被检方要求复检

4.3.1 客户要求复检

客户对我公司出具检验结果有异议要求复检的，应在收到检验报告之日起七个工作日内向我公司提出



开标一览表

项目编号：YZCG-DLG2025074-D

项目名称：YZCG-DLG2025074 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检

项目

标题	内容
投标报价(大写)	肆拾捌万肆仟壹佰贰拾元整
投标报价(小写)	484120.00元
合同履行期限	自合同签订之日起一年。



3.8中小企业声明函（服务）

侯崇



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，本公司参加禹州市市场监督管理局（单位名称）的禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目、第四标段（项目名称、标段）采购活动，提供本招标文件中所采购的服务全部由符合政策要求的中小企业承接。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. 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目（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；承接企业为奥迈检测有限公司（企业名称），从业人员96人，营业收入为4632.885697万元，资产总额为6727.569082万元，属于小型企业（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（盖章处）奥迈检测有限公司

日期：2025年12月1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、符合性审查相关材料

4.1 分项报价表

项目编号: YZCG-DLG2025074

项目名称: 禹州市市场监督管理局食品安全监督抽检项目

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	检验项目	批次/标段	单价	小计
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]花、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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	750.00元	3750.00元
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]花、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	4	750.00元	3000.00元
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5	750.00元	3750.00元
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	3	750.00元	2250.00元
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A	3	750.00元	2250.00元
						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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	5	750.00元	3750.00元
2	食用油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群	5	750.00元	3750.00元
						酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	7	870.00元	6090.00元
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	5	700.00元	3500.00元

		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	8	700.00元	5600.00元
		酿造酱	酿造酱	酿造酱	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	4	700.00元	2800.00元
		调味料酒	调味料酒	调味料酒	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	4	700.00元	2800.00元
		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)	3	700.00元	2100.00元
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌	8	700.00元	5600.00元
		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、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4	700.00元	2800.00元
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红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)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	5	700.00元	3500.00元
				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B1	4	700.00元	2800.00元

				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）、二氧化硫残留量	4	700.00元	2800.00元
				火锅底料	一般	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	4	700.00元	2800.00元
				其他半固体调味料	一般	铅（以Pb计）、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）、安赛蜜	4	700.00元	2800.00元
		液体复合调味料	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	2	700.00元	1400.00元
				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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数	2	700.00元	1400.00元
		食用盐	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）	2	700.00元	1400.00元
	4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品（非速冻）	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）	4	770.00元	3080.00元
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	5	770.00元	3850.00元

			熟肉制品	酱卤肉制品	高	锡(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、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)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、糖精钠(以糖精计)、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、商业无菌	8	770.00元	6160.00元
				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)、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、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、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	3	770.00元	2310.00元
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	3	740.00元	2220.00元
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	4	740.00元	2960.00元
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	4	740.00元	2960.00元
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基	3	740.00元	2220.00元
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	3	750.00元	2250.00元
6	饮料	饮料	装饮用水	饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、锡(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	700.00元	2100.00元



侯崇



			其他饮用水	高	耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	700.00元	2100.00元
			果汁、蔬菜汁、果、蔬汁、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）、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	700.00元	2100.00元
			蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	3	700.00元	2100.00元
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	5	700.00元	3500.00元
			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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	3	700.00元	2100.00元
			固体饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN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）、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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	700.00元	2100.00元
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）和方便粉丝	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、霉菌	5	700.00元	3500.00元

侯崇

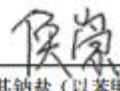


			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	7	700.00元	4900.00元
			其他类别方便食品	冲调类方便食品、主食类方便食品和其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4	700.00元	2800.00元
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	5	700.00元	3500.00元
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、商业无菌	2	740.00元	1480.00元
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、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)、二氧化硫残留量、商业无菌	3	740.00元	2220.00元
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)、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	8	740.00元	5920.00元

侯崇



11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	5	700.00元	700.00元
		速冻面米食品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	740.00元	3700.00元
		速冻其他食品	速冻肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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	7	740.00元	5180.00元
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	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B1、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10	720.00元	7200.00元
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	6	670.00元	4020.00元
			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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3	670.00元	2010.00元
14	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	3	770.00元	2310.00元
15	酒类	蒸馏酒	白酒	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、安赛蜜	5	770.00元	3850.00元
		发酵酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	5	670.00元	3350.00元




					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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	5	770.00 元	3850.00 元
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群	5	700.00 元	3500.00 元
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂的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）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	6	700.00 元	4200.00 元
			果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	3	700.00 元	2100.00 元
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	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	5	700.00 元	3500.00 元
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	5	700.00 元	3500.00 元
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5	700.00 元	3500.00 元
				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	5	700.00 元	3500.00 元
21	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	5	700.00 元	3500.00 元

侯崇



22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	其他淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	15	700.00元	10500.00元
23	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（以环己基氨基磺酸盐计）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	720.00元	10800.00元
		月饼	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	15	720.00元	10800.00元
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、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）、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	8	720.00元	5760.00元
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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（以环己基氨基磺酸盐计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	6	770.00元	4620.00元

侯崇



				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	6	770.00元	4620.00元
				腐竹、油皮	较高	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	6	770.00元	4620.00元
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	6	820.00元	4920.00元
26	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）、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）	7	640.00元	4480.00元
				油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	7	640.00元	4480.00元
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以Cr计）	7	640.00元	4480.00元
		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	7	640.00元	4480.00元
		餐饮具	复用餐饮具	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	8	640.00元	5120.00元
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林霉素、罗克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙噻、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5	840.00元	4200.00元

侯崇



				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	840.00元	1680.00元
				猪肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2	840.00元	1680.00元
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	840.00元	4200.00元
		蔬菜	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)	10	770.00元	7700.00元
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	4	770.00元	3080.00元
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	770.00元	7700.00元
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	4	770.00元	3080.00元
			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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	9	770.00元	6930.00元

侯崇



				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、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	770.00元	3080.00元
				普通白菜 较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	770.00元	3080.00元
			叶菜类蔬菜	油麦菜 较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	770.00元	7700.00元
				大白菜 较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	770.00元	3080.00元
			茄果类蔬菜	茄子 较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菊酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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、乙酰甲胺磷	4	770.00元	3080.00元
				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、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	770.00元	7700.00元
				甜椒 较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菊酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	10	770.00元	7700.00元
			瓜类蔬菜	黄瓜 较高	阿维菌素、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、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	4	770.00元	3080.00元

侯崇



		豆类蔬菜	菜豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	770.00 元	3080.00 元
			菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、乙酰甲胺磷	4	770.00 元	3080.00 元
			山药	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	4	770.00 元	3080.00 元
			萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	5	770.00 元	3850.00 元
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡啶醚菊酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、氯噻磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	10	770.00 元	7700.00 元
		水产品	淡水鱼	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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4	820.00 元	3280.00 元
			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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	4	820.00 元	3280.00 元
			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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	2	820.00 元	1640.00 元
			海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2	820.00 元	1640.00 元

					磺胺类（总量）、诺氟沙星						
					高		镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）	2	820.00 元	1640.00 元	
					较高		敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	4	800.00 元	3200.00 元	
			仁果类水果		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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	4	800.00 元	3200.00 元
			核果类水果		枣		较高	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	4	800.00 元	3200.00 元
					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、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	800.00 元	4000.00 元
			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、敌敌畏、联苯肼酯	5	800.00 元	4000.00 元
					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、克百威	5	800.00 元	4000.00 元
					柠檬		较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	5	800.00 元	4000.00 元
					橙		较高	丙溴磷、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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	5	800.00 元	4000.00 元
			浆果和其他小型水果		葡萄		较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脒、氯吡脒、联苯菊酯、氯唑磷、戊唑醇、腈苯唑	4	800.00 元	3200.00 元
					猕猴桃		较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	5	800.00 元	4000.00 元
			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、氟虫脒、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑磷、氯唑磷酰胺	10	800.00 元	8000.00 元

			芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫酮	5	800.00元	4000.00元
			火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	5	800.00元	4000.00元
			西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	4	800.00元	3200.00元
			甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	800.00元	3200.00元
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5	820.00元	4100.00元	
		其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	4	820.00元	3280.00元	
	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、环丙唑醇	5	770.00元	3850.00元
生干坚果与籽类食品	生干坚果	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	10	770.00元	7700.00元	
	生干籽类	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B1、噻虫嗪、噻虫胺	10	770.00元	7700.00元	
650 批次								
投标总报价：484120.00 元								
合计：共报 124 个食品细类，占全 124 个食品细类的 100%								

投标人名称（盖章）：奥迈检测有限公司

日期：2025 年 12 月 1 日

4.4售后服务方案及服务承诺

侯崇



4.4.1售后服务方案

(1) 项目沟通与衔接

1. 我公司承诺设置专人负责与采购人进行项目沟通与衔接。

2. 项目沟通与衔接服务细则

2.1 当采购人要求检测时到现场观察或咨询检测情况，或有进入本公司的相关区域直接观察为其进行检测的愿望，由管理层同意后指派人员陪同其进入本公司的指定区域或现场耐心解答采购人的提问。

2.2 在确保其他采购人机密的前提下，当采购人要求实验室为采购人准备（含制备）样品、包装和发运验证用的样品时，实验室可以在明确采购人要求、监督实验室中与工作相关操作方面积极与采购人及其代表进行合作。采购人非常重视与实验室保持技术方面的良好沟通并需要获得建议和指导时，实验室可以根据结果提供的意见和解释。在整个工作过程中，应当与采购人尤其是大宗业务的采购人保持沟通并将检测过程中的任何延误或偏离通知采购人，必要时向其解释检测工作延误的原因、准备采取的措施以及预计完成的时间，向采购人或其代表做好解释工作。

2.3 当采购人对检测结果提出疑问时，相关检测室应对检测结果进行复核，如复核结果符合质量控制要求并与前检测结果一致时，则为最终结果。

2.4 当检测过程中出现延误和主要偏离时，业务部应通知采购人并取得沟通。

2.5 采购人以各种方式对本公司服务的任何意见，统一由业务部收集、记录，填写服务意见表，并及时反馈相关职能部门。

2.6 采购人调查。

2.6.1 业务部负责组织调查采购人或其代表对本公司提供的检测质量及服务质量的感受、意见、建议及其他相关信息。

2.6.2 收集信息的内容主要包括：服务方式及服务项目、检测结果提供的及时性、准确性、取样规范、沟通及时性、合理收费、市场调研、市场/消协/媒体信息等。

2.6.3 收集信息的方法主要包括：调查表法、电话调查、走访、采购人来访接待等。

2.6.4 业务部负责组织人员尽可能向每一位采购人进行主动调查，发放《客户满意度调查表》请采购人填写并收回。对于长期合作采购人应主动调查；

2.6.3 调查的结果由质量负责人（或总经理）进行汇总分析，并针对采购人提出的意见要求相关部门进行改善，改进管理体系，满足采购人要求。采购人满意度的状况应作为管理评审输入内容之一。

(2) 协助后期质量分析

1. 公司设置专人与采购人进行联系，实时了解采购人质量分析需求，派遣公司相关专家及时解决采购人质量分析方面的问题。

2. 检测人员应熟悉操作程序，严格按照规定进行操作，确保检验软件和数据的安全。在检测过程中应做好原始记录，检测数据要随时记录在原始记录上，填写内容要清晰、真实、准确。原始记录要按照规定要求填写：原始数据及记录、报告由审核人员审核后交文件管理员统一保存，长期保存。

3. 使用计算机或自动化设备进行检测数据的采集和记录必须进行适当的系统检查，确保其适用性和可靠性；确保措施如下：

a. 对计算机和自动设备进行维护，以确保其正常运行，具有保持检测设备完整性所必需的环境和操作条件；

b. 保存数据的计算机专人使用，计算机应设置开机密码、用户密码，以防止泄露或改动。密码由相关部门负责人提出，报技术负责人批准后执行，无关人员未经许可不得使用。

c. 不得擅自修改计算机内程序和数据。

d. 经授权使用保存数据的人员，要确保数据得到及时更新。

e. 检验完后数据保存在电脑硬盘，每半年由文件管理员、实验室负责人共同拷贝，文件管理员负责存档。

4. 采用计算机或自动化设备对数据进行采集、处理、记录、报告、存储或检索是，要对软件的适用性进行确认，对计算机和自动化设备定期维护，以确保其正常工作，并保证检测数据完整性所必需的环境和操作条件；

5. 计算机和自动化设备采集的数据要随时打印出来，并做好标记，随同原始记录一起保存。

6. 检测结束后，实验室分析报告汇总人员根据检测结果撰写质量分析报告，采用图表、文字等形式，简明易懂的将商品监督质量分析结果向采购人展示。

(3) 完整的售后服务管理制度

1. 目的

侯崇



与客户合作，旨在与客户保持良好的沟通，收集客户反馈的信息，最大限度的满足客户要求，为质量管理体系的持续改进提供依据。

2. 适用范围

适用于服务客户的质量控制。

3. 职责

3.1 业务部负责与客户的沟通和客户满意度调查。

3.2 技术负责人负责审批客户进入检测现场监督活动的要求；必要时配合客户考察和观察，解答客户提出的问题，提供技术支持。

3.3 行政部应负责协调客户的监督活动，协助客户的信息收集及处置情况。

4. 工作程序

4.1 所有人员必须严格执行《保护客户机密信息和所有权程序》，确保客户的相关信息不为第三方所获取。

4.2 业务部应做好样品检验委托与咨询工作，正确理解客户的要求。

4.3 在确保不损害其它客户机密的前提下，经技术负责人批准，允许客户进入实验室的相关区域，满足客户了解其委托项目的检验检测技术相关情况。

4.4 客户进入实验室，由行政部指派专人陪同进入相关区域。进入实验室未经允许严禁拍照、摄像，应遵守本公司有关规定。

4.5 客户对检验检测结果有异议时，业务部应耐心给与解释。业务部应跟进检验检测进度，保证能按法定的或本公司向客户承诺的期限发出检验检测结果报告。适用时，当样品中检出致病菌（包括客户要求以外的致病菌）时应及时通知客户，必要时上报相关的主管部门。

4.6 检验过程中的分包、检验工作中出现的任何延误和偏离，均应按照有关程序处理，由业务部及时通知客户，并与之沟通以取得一致的意见。

4.7 为保障客户的权益，本公司设立意见箱并发放《客户满意度调查表》，业务部及时收集客户反馈的信息，对客户满意度进行评价。

4.8 业务部与客户的沟通有争议时，应提交总经理处理。当争议仍然无法达成一致时，客户可依法向上级部门提出仲裁申请。

4.9 有关客户的申诉和投诉执行《投诉处理程序》。

4.10 客户提出复验/复检等申请时，业务部按照有关规定受理或负责其所需样品的准备、包装、发送。

侯崇



●完善的售后投诉处理

1. 目的

为有效处理各方面对公司的投诉，做到准确、透明处理，不断提高公司工作质量，更好的满足客户的要求。

2. 适用范围

本程序适用于来自客户或其他人员及机构方面的投诉的受理、处理过程。

3. 职责

- 3.1 总经理负责重大投诉的处理。
- 3.2 业务部负责投诉的受理，并登记。
- 3.3 质量负责人、技术负责人负责投诉的调查和处理。
- 3.4 相关责任部门参加投诉处理，提供投诉事项的记录和证据。
- 3.5 质管部负责投诉记录的整理归档工作。

4. 工作程序

4.1 投诉的来源

- 4.1.1 公布投诉电话和建立意见箱，收集相关建议和意见。
- 4.1.2 客户如对检验检测活动及其有关的**服务**工作有异议，可根据相应的法律法规的规定，口头或书面向本公司提出投诉。
- 4.1.3 客户的投诉还可以来自问卷与调查、消费者组织的报告、媒体的报导、上级主管部门的信息反馈等。

4.1 投诉的受理

本公司任何人接收到有关客户投诉的信息，不管是直接提交或是信函电信方面的，均应记录且立即向业务部汇报，业务部受理人均应详尽询问或索取充分的资料，并用书面方式详细记录投诉的情况，填写《投诉处理报告》报告质量负责人实施处理，遇重大投诉时，质量负责人应将报告报总经理批示。

4.1.1 对涉及检验检测结果有效性和准确性的投诉调查时，应审查检验工作的全过程，包括查阅原始记录、检验方法、标准物质、试剂、试药，核对检测的仪器设备、检测的环境条件、数据处理、结果判定以及抽样环节等，提出是否需要复核实验的意见报质量负责人审批。

4.1.2 对有关检验工作是否符合国家有关标准、规范要求或本公司体系文件要求而提出怀疑时，应报告质量负责人。质量负责人视情况决定是否进行质量体系内部审

侯崇



核。

4.1.3 因仪器设备失准或选择检验方法不当而造成检测结果有误时，应报告技术负责人，并由技术负责人组织人员进行追溯处理。必要时应及时书面通知可能受影响的客户，以挽回可能造成的损失。处理结果报质管部。

4.2 投诉的处理

4.2.1 经分析认为投诉不成立时，业务部应向客户说明处理意见。必要时可出具书面解释。

4.3.2 投诉成立时，质量负责人接到投诉资料和报告后应亲自召集相关部门的有关人员进行调查，对原因进行分析，由责任部门制定相应措施，经质量负责人确认后，由相关部门组织实施。应按《实施纠正措施程序》立即采取纠正措施。

4.3.2.1 如因原始记录、数据处理、结论判定或检验报告形成过程等环节的错误而造成误判时，责任科室协助相关业务科在仔细核对后，按《检验报告管理程序》的规定重新发出正确的检验检测报告，并附关于更正原检验检测结果报告的文件，同时收回原检验报告。

4.3.2.2 如因检验方法、标准（对照）物质、仪器设备和检测条件等的错误而造成误判时应按原程序重新进行检验，出具正确的检验报告，并附关于更正原检验检测结果报告的文件，同时收回原检验报告。

4.3.2.3 当确认出具有误检验报告时，相关部门应积极与投诉方共同商讨善后处理办法。

4.3.2.4 对检验检测结果错误的原因应进行认真分析，执行《纠正措施管理程序》。同时按照《责任事件认定和处理程序》和相关法律法规规定，追究有关人员的责任。

4.2.2 质管部对所采取的纠正措施进行跟踪，填写相关记录，并将处理结果经质量负责人、技术负责人确认。

4.2.3 当投诉涉及到检验检测结果时检测部质量负责人、技术负责人组织核查，核查后如有问题，其处理按《实施纠正措施程序》报告执行。

4.2.4 当投诉涉及到人员职责或本公司的管理体系运行有效性时，质量负责人应及时制定内审计划，按照《内部审核程序》开展对本公司有关人员或管理体系有关要素进行审核。

4.2.5 当投诉涉及检验检测结果的正确性，而双方又各自坚持各自结果时，可与

客户本着友好协商的态度，共同商定选择第三方进行仲裁检验，以求得一个公正的结论。

4.3 投诉的答复

4.3.1 质量负责人/技术负责人在完成了对客户投诉的调查和处理后，业务部应拟一份复函正式答复客户的投诉。

4.3.2 处理重大投诉的复函由总经理审核和签发。

4.4 投诉处理记录的保存

质管部应将投诉处理过程的所有记录、资料交文件管理员归档保存。

投标人名称：奥远检测有限公司（公章）

法定代表人（单位负责人）：侯崇

日期：2025年12月1日