

需求 书

项目名称：2026 年汕尾市市场监督管理局华侨
分局食品抽检项目

服务类型：检验检测服务

项目业主：汕尾市市场监督管理局华侨分局（盖章）

2026 年 7 月



需求内容

一、项目名称

2026 年汕尾市市场监督管理局华侨分局食品抽检项目

二、项目业主情况

业主名称：汕尾市市场监督管理局华侨分局

地址：汕尾市华侨管理区府前路 2 号

三、服务内容和 service 要求

（一）服务内容

本项目采购内容为 2026 年汕尾市市场监督管理局华侨分局食品抽检项目。具体包括：

1.配合开展日常食品监督抽样工作，依据《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和《国家食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》、《广东省食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》的有关规定，并严格按照采购人抽检监测计划或抽检补充方案规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作。同时严格按照《食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。。

2.抽检数量：共 100 批次（抽样品种见附件）。

3.服务范围：覆盖本行政区域内食品生产、流通、餐饮服务等环节的抽检任务。

（二）服务要求

1.抽样地点：华侨管理区，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

2.抽样人员：由中选机构负责派遣人员。

3.抽样依据：严格执行《中华人民共和国食品安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》进行抽样，按照《食品安全抽样检验管理办法》《国家市场监督管理总局令》第15号相关规定的采样规则进行取样和封样。

4.检验依据：依照被检样品执行的国家标准。对没有国家标准的，可按照地方标准、质量标准和相关行业标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

5.样品运输：由中选机构负责，并确保样品安全。

6.样品检验：由中选机构负责，并对样品检验结果负责。

7.结果判定：执行国家标准、行业标准、团体标准和企业标准等相关标准的或市场监督管理部门和农业部门有发布公告的，按其相关要求进行判定。如若没有相关标准或公告的，按市局执法科指定的检验方法出具检测数据。

8.中介服务机构应当自样品抽样之日起20个工作日内出具检验报告，与项目业主另有约定的，从其约定。

四、中介服务机构资质（资格）要求

1.具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境

内注册的法人或其他组织。

- 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。
- 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。
- 4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。
- 5.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

6.必须具有省级或以上市场监督管理部门颁发的、在有效期内的《检验检测机构资质认定证书（CMA）》。

7.实验室临近优势：为保障沟通效率、样品传递便捷及应急响应速度，鼓励实验室所在地或主要服务场地位于汕尾市或周边邻近城市的中介服务机构参与。此因素将在评审时予以考虑。

五、公开选取方式和计价标准

1.公开选取方式：方案择优选取。

2.报价方式：报总价。总报价应为完成本项目的全部费用，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，以及协助抽样派出交通车辆的交通费、邮寄票证费用、中选机构随行抽样人员的人工成本（包括餐饮、食宿）、购样费、抽样工具、宣传及其损耗费用。

3.计价标准：经市场询价，本次服务项目预算金额暂定为人民币【99000-100000 元】。报价不得超过此预算金额。

六、项目商务要求

（一）服务期

本项目服务期自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日。

（二）验收

验收时间：服务全部完成后验收。

验收程序：由项目业主自行组织验收。

（三）结算方式

1.1 期：支付比例 50%，合同签订后，甲方根据签订的合同金额支付 50% 作为项目开展前期经费，甲方收到乙方的支付申请书及发票后，10 个工作日内进行支付。

2.2 期：支付比例 50%，待项目完成并经甲方验收成果材料通过后付清 50% 尾款，乙方向甲方提出支付申请及提供发票，甲方收到支付申请之日起 10 个工作日内进行支付。

注：具体支付时间以财政部门支付时间为准，乙方应同时向甲方提供等额有效的发票，乙方逾期提供发票或者提供的发票不符合约定要求造成延期付款的，甲方不承担逾期付款的责任。乙方已清楚明白本项目服务费的拨付程序，并理解因其他政府部门审核请款手续对时间等方面的影响与甲方无关，故非甲方原因造成的款项支付延迟，不得向甲方要求计付拖延款项期间的利息及因此导致的其他损失。

（四）违约责任

1. 若中选中介服务机构未能按合同约定的时间提交合格的服务成果，每逾期一日，应按合同总金额的千分之一向项

目业主支付违约金，逾期超过 15 日，项目业主有权单方解除合同。

2.若中选中介服务机构提交的成果质量不符合合同约定，项目业主有权要求其限期无偿修改、重做。若修改、重做后仍不符合要求，或拒绝修改，项目业主有权拒收成果、解除合同，并要求其承担相应赔偿责任。

3.任何一方违反合同约定或法律规定，给对方造成损失的，应承担赔偿责任。

七、解决争议方式

本合同履行过程中发生的任何争议，双方应友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向项目业主所在地人民法院提起诉讼。

八、备注

1.本采购项目的实质性内容（项目标的、服务要求、服务期、价款、验收标准等）应与最终签订的合同内容保持一致。

2.响应本采购需求的中介服务机构，其提交的响应工作方案应视为已充分理解并接受本需求书的全部条款。

附件：

2026 年华侨管理区食品监督抽检计划

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	批次			小计	备注
							生产	流通	餐饮		
1	粮食加工品	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 B ₁	0	4	1	5	校同抽取 1 批次
2	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、黄色葡萄球菌	0	1	0	1	
3	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸价/酸值、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)	0	2	0	2	
4	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	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					
5	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	0	6	1	7	校同抽取 1 批次

6	调味品	香辛料类	香辛料类	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				
7	调味品	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）、菌落总数、大肠菌群				
8	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）				
9	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基葡萄糖、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				
10	调味品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）				
11	调味品	食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、碘（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）				
12	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏灭菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	0	3	0	3
13	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、丙二醇、商业无菌				

14	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌				
15	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群				
16	饮料	饮料	包装饮用水	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、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1	4	0	5
17	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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				主要抽取瓶装水
18	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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(以脱氢乙酸钠计)、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、霉菌、酵母、商业无菌				
19	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、菌落总数	0	3	0	3
20	饮料	饮料	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(以脱氢乙酸钠计)、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)、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				
						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、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				
21	饮料	饮料	其他饮料	其他饮料	一般	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)(以脂肪计)、菌落总数、霉菌	0	2	0	2
22	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	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)、菌落总数、霉菌	0	2	0	2
23	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、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、霉菌	0	4	0	4
24	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)(KOH)、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、霉菌	0	2	0	2

					大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌					
25	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)、相可色素着色剂、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					
26	糖果制品 (含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	0	5	0	5	
27	糖果制品 (含巧克力及制品)	果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 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)、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					
28	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	2	0	0	2	
29	茶叶及相关制品	代用茶	代用茶	一般	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					
30	酒类	蒸馏酒	白酒、白葡萄酒(原酒)、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	0	4	2	6	
31	酒类	发酵酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛					
32	酒类	其他酒	配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜					

				用酒精为酒基 的配制酒		蜜素（以环己基氨基磺酸计）				
33	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）、阿斯巴甜、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	0	6	0	6
34	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧杂吨残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）				
35	水果制品	水果制品	蜜饯类	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、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）、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（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	0	6	0	6

36	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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	0	11	0	11
37	糕点	糕点	糕点	面包	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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	0	11	0	11

38	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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					
39	餐饮食品	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	0	0	6	6	校同抽取2批次
40	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（自制）	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计）、胭脂红、大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数					
41	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	酱卤肉制品（自制）	高	胭脂红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、邻位霉素、丰该细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌	0	0	8	8	
42	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉灌肠类（自制）	高	铅（以Pb计）、氯霉素、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）					
43	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	其他熟肉类（自制）	高	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157					
44	餐饮食品	饮料（自制）	饮料（自制）	果蔬汁饮料（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）、					

					安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以Pb计）				
45	餐饮食品	饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）			
46	餐饮食品	烘烤食品（自制）	烘烤食品（自制）	糕点（自制）	较高	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）、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）			
47	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氯霉素、恩诺沙星、挥发性盐基氮、氟苯尼考	0	4	0
48	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	克伦特罗、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、氟苯尼考			
49	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	尼卡巴唑、甲氧苄啉、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、挥发性盐基氮、氟苯尼考	0	2	0
50	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铅、锡			
51	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫脲、铅、铜			
52	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	较高	毒死蜱、噻虫啉、噻虫胺、铅、铜			
53	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、铅、毒死蜱			
54	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、甲胺磷	0	8	0
55	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	倍硫磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、毒死蜱、甲胺磷			
56	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫啉、毒死蜱、甲胺磷			

农产品
专项

57	食用农产品	水果类	柑橘类水果	橙	较高	克百威、联苯菊酯、毒死蜱、2,4-滴和2,4-滴钠盐				
58	食用农产品	水果类	柑橘类水果	桔、橘	较高	2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯酚甲环唑、克百威、联苯菊酯	0	2	0	2
59	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、多菌灵、氧乐果				
60	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、噻虫啉、噻虫胺、联苯菊酯、多菌灵				
合计							3	79	18	100