

需求 书

项目名称：汕尾市市场监督管理局 2026 年食
品安全风险抽检抽检项目

服务类型：检验检测服务

项目业主：汕尾市市场监督管理局（盖章）

2026 年 7 月



需求内容

一、项目名称

汕尾市市场监督管理局 2026 年食品安全风险抽检抽检项目

二、项目业主情况

业主名称：汕尾市市场监督管理局

地址：汕尾市城区金湖路夏楼美地段

三、服务内容和 service 要求

（一）服务内容

本项目采购内容为汕尾市市场监督管理局 2026 年食品安全风险抽检项目。具体包括：

1.抽检数量：共 200 批次（抽样品种及数量见附件）。

2.抽检对象：以抽检本辖区食品生产企业为主，重点对区域性、倾向性、潜在性食品安全风险开展抽检。

3.抽检进度安排：全年均衡开展抽样，季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，在相应季节增加抽样量。

（1）2026 年 8 月初，制定抽检方案，开展人员的培训及抽样、检验相关准备工作。

（2）2026 年 11 月 30 日前，完成抽检食品样品采集和送样工作。

(3) 2026 年 12 月 10 日前，结束所有抽检食品样品的检验工作，并完成检验数据整理、系统上报工作（有关数据报送至“国家食品安全抽样检验信息系统”）。

(4) 2026 年 12 月 28 日前，整理、分析检验数据，并完成综合风险评估报告，报送市市场监管局。

4.抽样区域、环节及场所：抽样覆盖生产、经营、餐饮等不同环节。经营环节主要在农贸市场、商场超市、学校的周边。餐饮环节重点抽检餐馆、网络外卖、学校、幼儿园（含托管托教机构）食堂，以及中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区等大型餐饮服务单位等。加大网络销售环节抽检力度，本次风险抽检网络抽样比例不低于 15%，承检机构应抽取 IP 地址在本市的互联网食品经营者，尽量覆盖拼多多、阿里巴巴、天猫、淘宝、京东、美团、饿了么、抖音等直接面向消费者销售食品的网络销售平台。

（二）服务要求

1.抽样地点：汕尾市辖区，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》和《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【270000.00-280000.00 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。

2026年市局食品安全风险抽检任务分工表

序号	食品大类	任务数	其中	
			生产	经营
1	粮食加工品	8	8	0
2	食用油、油脂及其制品	2	2	0
3	调味品	2	0	2
4	肉制品	17	12	5
5	饮料	3	0	3
6	速冻食品	17	12	5
7	薯类和膨化食品	5	0	5
8	糖果制品	13	8	5
9	茶叶及相关制品	5	5	0
10	酒类	12	12	0
11	蔬菜制品	4	4	0
12	水果制品	6	6	0
13	炒货食品及坚果制品	3	0	3
14	蛋制品	6	4	2
15	可可及焙烤咖啡产品	7	0	7
16	水产制品	7	4	3
17	淀粉及淀粉制品	4	4	0
18	糕点	11	6	5
19	豆制品	10	5	5
20	餐饮食品	30	0	30
21	畜禽肉及副产品	10	0	10
22	水产品	10	0	10
23	水果类	5	0	5
24	鲜蛋	3	0	3
总计		200	92	108

2026 年市局食品安全风险抽检品种项目表

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	风险抽检项目
1	粮食加 工品	挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮
			谷物粉 类制 成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量(干样品,以Al计)
				米粉制品	较高	镉(以Cd计)、米酵菌酸、乙二胺四乙酸二钠、硼酸
				其他谷物粉类制成品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、米酵菌酸
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植 物油	食用植 物油	花生油、玉米油、 芝麻油、橄榄油、 菜籽油、大豆油、 食用植物调和油 等	高	苯并[a]芘、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、 罗丹明B
3	调味品		香辛料 类	辣椒、花椒、辣椒 粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄
			香辛料 类	其他香辛料调味 品	较高	碱性嫩黄
		调味 料	固体复 合调味 料	其他固体调味 料	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、碱性嫩黄、罗丹明B
			半固体 复合调 味料	坚果与籽类的泥 (酱)	一般	黄曲霉毒素B ₁
			半固体 复合调 味料	其他半固体调味 料	一般	黄曲霉毒素B ₁
4	肉制品	预制 肉制 品	调理肉 制品	调理肉制品(非速 冻)	高	硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃它酮代谢物、呋喃 西林代谢物
			腌腊肉 制品	腌腊肉制品	高	罗丹明B
		熟肉 制品	酱卤肉 制品	酱卤肉制品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克多巴胺
			熟肉干	熟肉干制品	高	克伦特罗

			制品			
			其他肉制品	食用血制品	高	甲醛
5	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	丙二醇、香兰素、乙基香兰素
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	香兰素、乙基香兰素
6	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	安赛蜜、阿奇霉素
			速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	阿奇霉素、纳他霉素、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、镉、N-二甲基亚硝胺、磷酸盐、恩诺沙星、氟苯尼考、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林
7	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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价（以脂肪计）KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮、铝的残留量（干样品，以Al计）
8	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	脱乙酰比沙可啶、育亨宾、酚丁、双丙酚丁、双酚沙丁酯、酚丁双环丙甲酸酯、西布曲明
			果冻	果冻	一般	脱乙酰比沙可啶、育亨宾、酚丁、双丙酚丁、双酚沙丁酯、酚丁双环丙甲酸酯、西布曲明
9	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	氟、丙环唑、苯并[a]芘
			含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、灭多威、克百威
		含茶制品和代用茶	代用茶	枸杞（干）	一般	镉（以Cd计）、霉菌
				菊花（干）	一般	镉（以Cd计）、霉菌
				金银花（干）	一般	镉（以Cd计）、霉菌
				苦丁茶	一般	镉（以Cd计）、霉菌
				其他代用茶	一般	镉（以Cd计）、霉菌
10	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、蔗糖、阿斯巴甜
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、总糖

11	蔬菜制 品	蔬菜 制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠
			食用菌 制品	干制食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量（干样 品，以 Al 计）、镁（Mg）
12	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	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛
			水果干 制品	水果干制品（含 干枸杞）	一般	赭曲霉毒素 A、二氧化钛
13	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	瓜子	一般	霉菌
				花生制品	一般	霉菌
			（烘炒 类、 油炸 类、其 他类）	其他炒货食 品及坚果制 品	一般	霉菌
14	蛋制品	蛋制 品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氧氟沙 星、多西环素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、地美硝唑
15	可可及 焙烤 咖 啡产品	可可 制品	可可制 品	可可制品	一般	镉（以 Cd 计）以干物质计算）
16	水产制 品	水产 制品	干制水 产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计）
				预制冷动物性 水产 干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺、金刚烷胺
			鱼糜制 品	预制鱼糜制 品	较高	二氧化钛
			盐渍水 产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺
			熟制动 物性 水产制 品	熟制动物性 水产 制品	高	N-二甲基亚硝胺
			其他水 产制 品	其他水产制 品	较高	乙二胺四乙酸二钠
17	淀粉及 淀粉 制 品	淀粉 及淀 粉 制 品	淀粉	淀粉	一般	铝的残留量（干样品，以 Al 计），脱氢乙酸钠（以脱氢 乙酸计），硼酸
			淀粉制 品	粉丝粉条	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计），脱氢乙酸钠（以脱氢 乙酸计），硼酸
18	糕点	糕点	面包	面包	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B ₁

			糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
19	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	硼（以B计）
20	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	一般	铝的残留量（干样品，以Al计）
				包子（自制）	一般	铝的残留量（干样品，以Al计）
				凉皮类（自制）	一般	铝的残留量（干样品，以Al计）、硼酸
				其他生制面制品（自制）	一般	硼酸
		大米制品（自制）	大米制品（自制）	米皮类（自制）	一般	硼酸
				发酵米粉制品（自制）	一般	硼酸
				其他米类制品（自制）	一般	硼酸
20	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	酱卤肉制品（自制）	较高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、日落黄
				预制肉类（自制）	一般	硼酸、二氧化钛
		其他餐饮食品	凉菜类（自制）	凉菜类（自制）	较高	单核细胞增生李斯特氏菌
				餐饮套餐（自制）	一般	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157
		蔬菜制品（自制）	蔬菜制品（自制）	酱腌菜（自制）	较高	亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	硼酸
		豆制品（自制）	豆制品（自制）	非发酵性豆制品（自制）	一般	硼（以B计）
		冷冻饮品（自制）	冷冻饮品（自制）	冷冻饮品（自制）	一般	大肠菌群、菌落总数
		水产	预制水产	水产糜类制品（自制）		

		制品 (自制)	产制品 (自制)	制)	一般	二氧化钛
21	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
				牛肉	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、硼酸、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
				羊肉	高	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
				其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺
				鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺
			畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
				牛肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
			畜副产品	其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
			禽副产品	鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				其他禽副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
22	水产品	水产品	淡水产品	淡水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)
				海水虾	一般	总磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)
			贝类	贝类	高	金刚烷胺
			其他水产品	其他水产品	高	利巴韦林
23	水果类	水果类	热带、亚热带水果	油柑	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、敌敌畏、啉虫脒、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威
				芒果	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿维菌素、丙溴磷、多菌灵、氟吡菌酰胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氟菊酯
24	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪
				其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星、环丙氨嗪、金刚烷胺