紫阳县市场监督管理局

2026年度普通食品（小餐饮小作坊）食品检验检测抽检服务合同

甲方：紫阳县市场监督管理局

乙方：奥迈检测有限公司

签订时间：　　年　　月　　日

2026年度普通食品（小餐饮小作坊）食品检验检测抽检服务

紫阳县市场监督管理局（甲方）委托（乙方）奥迈检测有限公司完成紫阳县市场监督管理局2026年度普通食品（小餐饮小作坊）食品检验检测抽检服务项目任务，经双方协商，达成以下协议：

第一条 项目任务

为保障紫阳县2026年度普通食品（小餐饮小作坊）食品安全，现需要委托奥迈检测有限公司对我县辖区内的部分小作坊、小餐饮食品安全性进行检验检测。

第二条 质量技术要求

（一）需要满足的具体服务要求：

1.承检机构应科学制订抽样计划，以问题为导向，研究潜在规律，合理布局抽样品种和抽样地点，提高抽检检测问题发现率不得低于全市平均水平，确保科学、准确完成抽样工作；

2.承检机构应采取有效措施保证样品抽取、存放和运输过程符合要求，抽样文书填写工整，按规定保留抽样过程的影像资料；

3.承检机构在检出可能存在较高风险的，应在确认检验结果后24小时内上报采购单位；

4.承检机构对样品的科学性、公正性及检验数据的真实性和公正性负责。应严格按照要隶进行抽样、检验和结果上报，不得随意更改数据信息，不得瞒报、谎报、漏报检测数据、确保结果的真实、客观和准确；

5.承检机构不得擅自向任何组织或个人泄露监督抽查相关信息，不得事前通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开

展有偿活动、谋取不正当利益，如有违反将严肃处理；

6. 在抽检过程中出现的一切安全问题，均由承检机构承担；

7. 承检机构应严格按采购人的分配任务执行；

8. 被抽样单位对不合格样品检验结论提出复检的，承检机构要确保复检样品的调取，并符合复检机构接收样品要求。因不能提供复检样品或复检样品不能被复检机构收而造成无法复检的，承检机构要退还该样品该批次的检验费用。

(二)需要执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准规范。

1. 承检机构应严格按照《食品安全监督抽检和风险检测工作规范》和《食品抽检实施细则》和国家食品安全标准或相应的食品安全标准进行抽样检验，同时按照《中华人民共和国产品质量法》要求进行抽检，并出具检验报告和分析报告，确保检验数据准确。

第三条 时间、地点

1. 服务时间:自合同签订之日起承检机构应在一周内启动抽验工作；承检机构抽样后，20 个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，5 日内出结果，7 天出报告。

2. 项目实施时间：本项目服务期限要求 2026 年 11 月 20 日前完成抽检工作，2026 年 11 月 30 日前出具正式检验检测结果报告。

3. 采样地点:采购方指定地点。

第四条 合同金额及付款方式

1. 合同总金额：¥311040.00 元（大写：叁拾壹万壹仟零肆拾元整）。

合同服务产品类型：详见附件（紫阳县市场监督管理局 2026 年度普通食品（小餐饮、小作坊）食品安全监督抽检项目明细表）。

2.付款方式:签订合同时，双方自行商定。

第五条 双方责任

1.乙方应当根据投标时承诺的服务质量和甲方要求，指派相应采样人员，配备相应设施设备配合甲方采样，且抽样数量和样品状态应符合相关检测要求等国家标准。乙方应当不断改进服务质量。

2.乙方对抽样的样品，每批次按照检测标准进行逐样检验，不允许未检验出具虚假检验报告。

3.乙方严格按照国家法律法规、标准进行现场采样和检验工作，确保检验结果的公正性、准确性。积极配合采购单位的执法检查工作，按照协议规定完成检验任务，检验完成后应第一时间提交检验报告。对样品的检验技术要求、检验报告数据和原始记录保密、维护采购单位利益。

4.乙方应符合前述质量技术要求，按合同要求及时、准确地向甲方递交检测报告。

5.甲方需按合同要求按时付款。

6.甲方有权对委托乙方检测数据的真实性进行实地核查。

7.乙方协助甲方按时完成食品抽样、检验相关信息的录入。

第六条 违约责任

1.由于乙方未按约定的时限完成检测或检测报告的质量不符合要求，乙方应主动采取有效措施，积极、主动地弥补过失，保证工作质量能够满足甲方要求。

2.甲方若在该协议实施过程中，发现乙方检测数据不真实或出具虚假检测报告等情况，甲方有权终止合同。

第七条 不可抗阻因素下的合同履行

若因不可抗力因素影响，致使本合同不能正常履行，本合同应自动

顺延履行，且双方不被视为违约。但双方应尽一切努力终止或减少上述因素的影响。上述因素一旦消失，双方应立即采取措施履行本合同，否则作违约论。

第八条 未尽事宜与争议

1. 对本合同未尽事宜，本着以项目利益为重的原则，友好协商解决，由双方当事人及时协商签订补充协议。

2. 本合同执行过程中若发生分歧或争议，按合同约定及《中华人民共和国民法典》有关规定通过协商及时解决，如果协商不成时，向紫阳县人民法院提起诉讼解决。

第九条 其它

1. 本合同自双方签字、盖章之日起生效，履行完合同规定后，即时废止。

2. 本合同一式 4 份，自双方签章之日起效。甲方 2 份，乙方 1 份，同级财政部门备案 1 份，具有同行法律效力。

甲方：紫阳县市场监督管理局

甲方法人（代表）：

或甲方委托人：

联系人：邱兴超

联系电话：0915-4428006

签字日期：　　年　　月　　日

乙方：奥迈检测有限公司

乙方法人（代表）：

或乙方委托人：

联系人：宋毛毛

联系电话：0530-5291333

开户银行：中国建设银行股份有限公司菏泽北城支行

账号：37050181630200000190

签字日期：　　年　　月　　日

附件：

紫阳县市场监督管理局2026年度普通食品（小餐饮小作坊）食品检验检测抽检服务明细表

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）	抽检项目	抽检数量	备注
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、苯并【a】芘、无机砷（以 As 计）	6	
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、赭曲霉毒素A、苯并【a】芘	6	
		挂面	挂面	挂面	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）	6	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉（片渣）、米粉、其他谷物碾磨加工品	玉米赤霉烯酮、黄曲霉素B1、苯并【a】芘、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	6	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	铅（以Pb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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）a	6	
				发酵面制品	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（以环已基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）	2	
2	速冻食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬(以Cr计）、氯霉素、胭脂红a、诱惑红a、菌落总数c、大肠菌群c、沙门氏菌c、金黄色葡萄球菌c、单核细胞增生李斯特氏菌c	2	
3	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使	42	

					用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄）、糖精钠（以糖精计）、纳他霉素		
		预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值、铅（以Pb计）、总坤（以AS计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）	4	
4	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	4	
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚（TBHQ)c	6	
		食用油脂制品	食用油脂制品检验项目	食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂（类可可脂）、植脂奶油等	酸值/酸价、过氧化值、 大肠菌群 a、霉菌 a	2	
5	豆制品	非发酵性豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、铝的残留量、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）	10	
6	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	8	
7	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉制品	粉丝、粉条	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（视产品具体色泽而定）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	14	
8	调味品	酱油	高盐稀态发酵酱油、低盐	高盐稀态发酵酱油（含固稀态发酵酱油）、低盐固态发酵	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	3	

			固态发酵酱油	酱油	比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖		
		食醋	固态发酵食醋、液态发酵食醋	固态发酵食醋、液态发酵食醋	总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、菌落总数、三氯蔗糖、不挥发酸（以乳酸计）	3	
		香辛料类	香辛料类调味品和其他香辛料类调味品	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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	12	
		半固体复合调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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	3	
8	调味品	半固体复合调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	6	
9	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	植物蛋白饮料（自制）	蛋白质、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	2	
		茶饮料	茶饮料	奶茶	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	6	
		其他饮料	其他饮料	其他饮料（自制）	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、糖精钠（以糖精计）、	8	

					合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）		
10	糕点	糕点	糕点	糕点和面包、月饼、棕子	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）、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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、三氯蔗糖、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）	30	
11	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、松仁、瓜子、花生等	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1b、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、二氧化硫残留量	14	
12	酒类	白酒	白酒	白酒	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	
13	餐饮食品	餐饮加工食品（自制）	餐饮加工食品（自制）	馒头、花卷	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）	10	
				糕点（自制）	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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）、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	
				凉皮（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10	

				包子	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）	8	
				油饼、油条	铝的残留量(干样品，以A1计)	10	
				油辣椒、火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	10	
				煎炸过程用油	酸价、极性组分、	20	
				粉丝、粉条	铝的残留量（干样品，以A1计）	4	
			复用餐饮具（餐饮自行消毒）	复用餐饮具(餐饮自行毒)	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	7	
合计						324	