

合同编号：

食品安全监督抽检委托合同

一、合同当事人

甲方：（委托方） 泗县市场监督管理局

乙方：（受托方） 安徽科博产品检测研究院有限公司

依据《中华人民共和国民法典》的规定，经合同双方协商一致，就甲方委托乙方开展辖区县级食品抽检工作，（以下简称抽检）事宜签订本合同。

二、履行期限及金额

双方约定本合同履行期限自 2022 年 4 月 8 日起至 2022 年 9 月 30 日止，抽检餐饮环节食品 510 批次，生产及加工小作坊 110 批次，共 620 批次，抽检费用共 337000.00 元（详见乙方在中标时的报价表，含车辆、运输、人员等费用）。

三、履行方式

甲方以检验计划形式，向乙方下达需提供的检验服务项目和有关要求（检验项目除另有规定外，均按照《宿州市食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》执行）。乙方根据抽检计划要求，向甲方提供食品抽检服务。甲方按照本合同约定，向乙方支付抽检费用。

四、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1. 编制检验计划，明确抽检任务。
2. 组织有关专家对乙方的检验能力和质量等进行考评，考评内容参照

安徽省食品安全监管部门有关规定执行。考评不符合要求的，有权暂停乙方与考评项目对应的检测工作，并要求乙方查找原因，采取整改措施，整改符合要求的方可恢复检验工作，仍不符合要求的撤销承检资格。

3. 乙方出具的检验结果或报告不符合有关规定的，甲方有权要求其重新进行检验并出具检验报告。

4. 对乙方提供的购样、检验等费用清单进行核对，确认后按照本合同规定拨付抽检费用。

（二）乙方权利义务

1. 严格按照有关法律法规、规章和《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《宿州市食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》以及本合同约定等有关要求，开展抽样、检验工作。抽检使用“国家食品安全抽检监测信息系统（以下简称“国抽系统”）”进行，实施买样并索取发票；检验应在20日内出具合法、有效的检验报告，节令性食品应于节日前5日内完成抽检工作并出具检验报告，样品检验要有体现检验全过程的相关记录，所有食品抽样、检验信息都要按照要求及时、准确、规范录入“国抽系统”。

乙方出具检验报告前要认真审核报告内容。不合格检验报告要及时录入“国抽系统”。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，乙方应在发现问题并经确认无误后24小时内填写《食品安全抽检监测限时报告情况表》，将问题或有关情况报告甲方。

承检机构信息报告时，应确保对方收悉，并做好记录备查。

2. 对抽检计划中载明的内容存在异议的，可自收到计划之日起七日内向甲方提出；逾期未提出的，视作同意。

3. 食品检验服务的质量应符合国家检验质量控制管理的有关规定、甲方的有关要求及检验机构质量管理相关要求，并向甲方提供实验室质量体系相关文件和记录。

4. 按照甲方要求参加相关能力和质控考评，包括能力验证、实验室间

比对等。考评不符合要求的，应向甲方出具说明报告，分析原因并提出改进措施。

5. 发生影响合同履行的特殊情况，如停电、停水、自然灾害时或检测工作量、检测时限、检测方法、样品量等不能满足食品抽检计划要求时，应当及时通知甲方。

6. 应对检验样品和检验数据保密。不得将抽检计划内容告知被抽检单位；不得在甲方正式公布抽检信息之前对外泄露有关抽检情况及抽检结果。

7. 在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一品质和批号产品的委托检验，不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的活动，一旦发现承检单位与被抽检单位存在影响抽检结果公正性的行为，立即撤销乙方承检资格。

8. 乙方应在抽检任务全部完成后，及时提供所承担的食品抽检质量分析报告。

9. 抽样时至少有 2 名符合抽样要求的人员（执法人员或委托的抽样人员）同时现场抽取样品，未经甲方同意乙方不得擅自到被抽样单位抽样。

10. 被抽样单位提出异议或复检的，乙方应按甲方要求提供相关材料和数据资料。

五、伴随服务

乙方为甲方提供如下伴随服务：

（一）按照甲方的要求，为甲方提供抽样工具、人员及车辆，样品采集完成后按照食品的保存要求送至乙方实验室检测，抽检过程中产生的购样费、车辆、运输、人员等费用由乙方承担。

（二）乙方按照样品标识的保存条件，按规定保存复检备样样品。（检验结论合格的，应当自检验结论作出之日起 3 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，应当自检验结论作出之日起 6 个月内妥善保存复检备份

样品。复检备份样品剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束。)

(三) 乙方应按照甲方要求的格式、时限将食品抽检结果(合格、不合格)按照甲方要求的格式报送泗县市场监督管理局食品综合股。

六、检验费用结算

(一) 依据泗县市场监管局招标乙方中标的价格进行结算。

(二) 抽检费用年终统一结算。乙方应在规定时间内，向甲方提供抽检费用发票等材料。甲方应在验收及审核后，按照规定支付到乙方指定账户。

(三) 乙方未按规定的要求完成抽检任务，甲方可不予支付食品抽检费用。

(四) 甲方对乙方的考评结果为不符合，整改仍不符合要求，甲方不予支付乙方已经实施抽检所发生的费用。

七、违约责任

(一) 乙方不履行合同的要求，甲方不支付抽检费用，同时乙方应向甲方支付违约金，违约金为合同标的的百分之 20%。

(二) 乙方未按照约定履行合同的(包括质量、服务等事项的)，或出现重大差错的，甲方有权扣除乙方应完成检验任务的相应检验费用。

(三) 因检验结果差错造成甲方行政或民事赔偿的，乙方应当负连带责任，乙方应当赔偿甲方因此造成的损失，包括但不限于调查费用、律师费用等。

八、合同的终止和解除

(一) 有下列情形之一的，本合同终止：

1. 乙方检验机构资格被撤销的；
2. 乙方未通过计量认证或审查认可复验的；
3. 合同期限已满，未再续约的；
4. 双方协商一致，解除合同的；

5. 法律规定的其他情形。

(二) 乙方有下列情形之一的，甲方可解除本合同：

1. 隐瞒有关情况、提供虚假资料，或存在贿赂、欺骗等不正当行为的；
2. 利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益，徇私舞弊，出具虚假检验报告的；
3. 违反计量认证要求，发生因严重质量问题影响检验数据的情况；
4. 能力验证多次出现不符合要求，或发生重大差错的；
5. 未经检验出具检验报告的；
6. 未经批准或授权，将检验检测数据用于学术研究、擅自对外公布或泄漏给第三方的。

(三) 甲方有下列情形之一的，乙方可解除本合同：

1. 未经双方协商一致，随意变更抽检计划的；
2. 未按照合同约定向乙方支付抽检费用的。

九、合同变更

新的法律法规实施，本合同有关事项需要变更的，甲乙双方协商进行变更。

十、合同争议解决方式

本合同在履行过程中发生争议，由双方当事人协商解决。协商不能解决的，提交宿州市仲裁委员会仲裁解决。

十一、合同效力

本合同正文、合同附件、补充协议以及甲方制定的抽检计划具有同等法律效力。

十二、附则

(一) 本合同如有不适用条款和未尽事宜，双方可协商解决或签订补充协议。

(二) 本合同未作规定的事项按《中华人民共和国民法典》的有关规

定执行。

（三）本合同一式肆份，双方各执贰份。

十三、附件

抽检任务计划表附件 1 及附件 2.

甲方（盖章）：泗县市场监督管理局 乙方（盖章）安徽科博产品检测研
究院有限公司

地址：宿州市泗县朝阳路

地址：合肥市习友路 2666 号

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

电话：

电话：

日期： 2022 年 4 月 8 日

日期： 2022 年 4 月 8 日

2022 年泗县县级餐饮服务食品安全监督抽检计划表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检测项目	批次	备注
31	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)	35	
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	31	
		淀粉及淀粉制品	粉丝粉条	粉丝、粉条	较高	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、	15	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	胭脂红、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)	45	
				肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)	20	
		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、蒂巴因、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)	40	
		水产及水产制品(餐饮)	水产及水产制品(餐饮)	生食动物性水产品(餐饮)	高	挥发性盐基氮、镉、铝的残留量、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	15	
		食用农产品	鳞茎类蔬菜	韭菜	高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲胺磷、敌敌畏、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯	31	
			豆芽	豆芽	高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	31	

			绿豆芽	高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	31	
	豆制品	发酵性豆制品	豆干、豆腐、腐竹等	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	30	
	坚果及籽类食品（餐饮）	坚果及籽类食品（餐饮）	花生及其制品（餐饮）	较高	黄曲霉毒素 B1	20	
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	50	
	其他餐饮食品	其他餐饮食品	水产品	较高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星	20	黑鱼、多宝鱼、黄鱼、鲫鱼
			猪肉（猪肝）	较高	唑乙醇代谢物、氯丙嗪、氧氟沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯丙嗪、总砷（以 As 计）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、诺氟沙星、镉	12	
			鸡肉	较高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、氧氟沙星、氯霉素、土霉素、多西环素（强力霉素）、呋喃唑酮代谢物、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、	14	

					氟喹诺酮类、呋喃西林代谢物		
			牛肉、羊肉	较高	喹乙醇代谢物、氯丙嗪、氧氟沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯丙嗪、总砷（以 As 计）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、诺氟沙星、镉	20	
			食用油（不含煎炸过程用油）（小餐饮）	较高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	30	
			牛、羊肉汤	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	20	
合计：						510	

附件 2

2022 年泗县生产领域（小作坊）食品安全监督抽检计划表

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	抽检项目	批次
1	粮食加工 品	其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	发酵面制 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油(半精 炼、全精 炼)	芝麻油	高	折光指数、主要脂肪酸组成、碘值、皂化值 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	8
				菜籽油	高		
				大豆油	高	折光指数、水分及不挥发物含量、不溶性杂质、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				食用植物 调和油	高	折光指数、酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
3		熟肉制品	酱卤肉制 品	酱卤肉制 品	高	蛋白质、水分、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、酸性橙 II、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7、商业无菌	45

4	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	总酸、总酯、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、固形物	5
6	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	总糖、蛋白质、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	35
			月饼	月饼	较高	总糖、蛋白质、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、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、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
合计:							110