附件1

**食品快检检测抽样单**

编号：2024SPKJ-

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 受检单位（个人） | 名称 |  | 经营地址 |  |
| 负责人 |  | 联系电话 |  |
| 样品信息 | 样品编号 | 2024SPKJ- | 抽样数量 |  | 抽样基数 |  |
| 样品名称 |  | 标称商标 |  | 型号规格 |  |
| 样品类别 | 🞎食用农产品 🞎散装食品 🞎消毒餐饮具🞎小作坊加工食品 🞎食品摊贩加工食品🞎餐饮加工食品 🞎其他类食品 |
| 样品来源 | 🞎加工/自制 🞎外购 🞎其他 |
| 🞎生产 🞎加工 🞎购进 日期或批号 |  |
| 产地、标称生产企业或供货单位 | 名称 |  |
| 地址 |  |
| 电话（传真） |  | 邮编 |  |
| 进货数量 |  | 进货单价 |  | 库存数量 |  |
| 销售数量 |  | 销货单价 |  |
| 抽样单位 | 名称 | 塔城地区质量与计量检测所 | 地址 | 塔城市光明路39号 |
| 联系人 | 赵子海 | 电话\传真 | 0901-6222410 |
| 备注 |  |
| 受检单位对抽样程序、过程、封样状态及上述内容无异议。受检单位（个人）签字（公章）：  年 月 日 | 抽样人签字：抽样单位（公章）：抽样日期： 年 月 日 |

附件2

**食品快检样品费用告知书**

 ：（受检企业名称）

为加强我地区食品安全监管，督促食品销售、餐饮服务等企业切实履行食品安全主体责任，为消费者提供高质量、安全的产品及服务。依据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，依法开展食品快速检测。食品快速检测的样品通过购买的方式获取，不向受检单位(或个人)收取检验费和其他任何费用。现告知如下：

1、企业须提供正式发票，**如果企业不能现场提供正式发票，则在样品被抽查后1个月内将此告知书（或复印件）和被抽查样品费用正式发票邮寄到我所，由我所支付购样费。**

发票抬头填写：塔城地区质量与计量检测所

项目填写：（ ）样品购买费用

纳税人识别号：1265420045832818XK

地址、电话：塔城市光明路39号 0901-6220450

开户行及账号：中国银行股份有限公司塔城市文化路支行107642010952

2、此次抽查的样品购置费用

单价： 元 ； 抽取数量：

合计： 元人民币（大写： ）。

**检验机构联系人：赵子海 电话：0901-6222410 、6227516**

**地 址：塔城市光明路 39 号**

企业收款信息（**企业自行填写正确完整**）

|  |  |
| --- | --- |
| 企业全称 |  |
| 开户行名称 |  |
| 银行账号 |  |
| 企业联系人 |  | 电 话 |  |

受检企业签字（盖章） 承担任务检验机构（盖章）

年 月 日 2024 年 月 日

附件3

食品快速检测抽样通知书

编号:2024SPKJ-

依据《中华人民共和国食品安全法》，现依法对你单位销售的食品进行抽样，采取快速检测方法进行检测。请认真阅读本通知书背面《食品快速检验受检单位(个人)须知》，并予以积极配合。

(抽样单位印章)

 年 月 日

食品快速检测抽样通知书

编号:2024SPKJ-

依据《中华人民共和国食品安全法》，现依法对你单位销售的食品进行抽样，采取快速检测方法进行检测。请认真阅读本通知书背面《食品快速检验受检单位(个人)须知》，并予以积极配合。

(抽样单位印章)

 年 月 日

食品快速检测受检单位(个人)须知

1．依据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，依法开展食品快速检测。食品快速检测的样品通过购买的方式获取，不向受检单位(或个人)收取检验费和其他任何费用。

2．食品快速检测事先不通知受检单位，样品由抽样单位2名(或以上)抽样人员持《食品快速检测抽样通知书》(原件)、抽样人员单位工作证，在食品生产经营者销售的食品中随机抽取。

3．任何单位(或个人)不得拒绝食品快速检测。

4．抽取的样品应由抽样人员自行现场完成食品快速检测任务后弃样。

5．受检单位(或个人)对执行此次检测任务的单位、个人及有关此次快速检测工作有任何意见，请及时向市场监督管理部门反馈，反馈意见者应留下电话、传真、邮箱等联系方式。

食品快速检测受检单位(个人)须知

1．依据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，依法开展食品快速检测。食品快速检测的样品通过购买的方式获取，不向受检单位(或个人)收取检验费和其他任何费用。

2．食品快速检测事先不通知受检单位

，样品由抽样单位2名(或以上)抽样人员持《食品快速检测抽样通知书》(原件)、抽样人员单位工作证，在食品生产经营者销售的食品中随机抽取。

3．任何单位(或个人)不得拒绝食品快速检测。

4．抽取的样品应由抽样人员自行现场完成食品快速检测任务后弃样。

5．受检单位(或个人)对执行此次检测任务的单位、个人及有关此次快速检测工作有任何意见，请及时向市场监督管理部门反馈，反馈意见者应留下电话、传真、邮箱等联系方式。

附件4

食品快速检测结果通知单(存根)

 [ ] 快检 号

我单位于 年 月 日随机抽取你单位销售的产地(标称生产企业或供货单位）为 ，规格批次为 的 食品，对其进行了快速检测。经检测，样品中的 项目不合格。你单位接此通知后，立即停止销售，等候市场监督管理部门处理。

 食品快速检测单位(盖章):

检查人员:

 受检单位(个人):

年 月 日 时 分

食品快速检测结果通知单（存根）

 [ ] 快检 号

我单位于 年 月 日随机抽取你单位销售的产地(标称生产企业或供货单位）为 ，规格批次为 的 食品，对其进行了快速检测。经检测，样品中的 项目不合格。你单位接此通知后，立即停止销售，等候市场监督管理部门处理。

 食品快速检测单位(盖章):

检查人员:

 受检单位(个人):

年 月 日 时 分

附件5

快速检测不合格食品处理情况报告表

编号： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 样品编号 |  | 标称商标 |  | 型号规格 |  | 生产日期或批号 |  | 受检单位（个人）名称 |  | 标称生产企业 |  |
| 检测类别 | 抽样/返检时间 | 检测项目 | 标准值 | 实测值 | 检测结果 | 采取措施 |
| 快速检测 |  |  |  |  |  | 是否组织送检 |  |
| 抽样检验（送检） | 初检 |  |  |  |  |  |  |  | 是否进行复检 |  |
| 复检 |  |  |  |  |  |  |  | / | / |
| 不合格食品后处理工作 |
| 是否立案 |  | 采取措施 | 查处违法案件数（件） |  | 违法食品货值金额（元） |  | 罚没金额（元） |  | 没收违法食品（公斤） |  |
| 未立案原因 |  | 退市违法食品（公斤） |  | 销毁违法食品（公斤） |  | 厂家召回违法食品（公斤） |  |

检验机构负责人（签字）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 检测人员（签字）: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

附件6

食品快速检测情况统计表

单位： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 抽样检验食品类别 | 数量（批次） | 快速检验项目 | 合格（批次） | 合格率（%） | 快检不合格 |
| 批次 | 项 目 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合 计 |  | —— |  |  |  | —— |

附件7

|  |
| --- |
| **2024年塔城地区食品农产品、餐饮食品及****消毒餐饮具快检品种和项目汇总表** |
| 县（市） | 完成总批次数 | 检测类别 | 检验项目 | 完成批次 | 备注 |
| 塔城市 | 150 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 40 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 15 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 20 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 10 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 50 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 5 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 裕民县 | 70 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 15 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 5 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 5 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 5 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 25 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 5 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 托里县 | 70 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 15 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 5 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 5 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 5 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 25 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 5 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 额敏县 | 130 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 35 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 15 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 10 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 10 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 40 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 10 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 沙湾市 | 130 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 40 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 10 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 10 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 10 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 40 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 10 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 乌苏市 | 130 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 40 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 10 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 10 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 10 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 40 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 10 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 和布克赛尔县 | 60 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 10 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 5 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 5 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 5 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 20 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 5 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 临时保障性任务 | 160 | 蔬菜：白菜、卷心菜 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 60 | **抽样场所：集贸市场、学校餐厅、大型酒店、小餐馆、超市、散装牛奶销售点** |
| 有机氯类（干式农残） |
| 水果：苹果、梨 | 农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类） | 10 |
| 畜肉：牛肉、羊肉、猪肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗） | 20 |
| 禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉 | 喹诺酮类 | 5 |
| 乳制品：纯牛奶、生鲜乳 | 黄曲霉毒素M1 | 5 |
| 餐饮：餐具、食用油 | 餐具表面洁净度 | 50 |
| 食用油品质（酸价、过氧化值） | 5 |
| 煎炸油（劣质油品质检验） | 5 |
| 合计 | / | / | / | 900批次 | **/** |