附件5

重庆市食品安全快速检测工作单

NO.：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 被检测  主体 | 主体类型 | 食品生产主体：  □许可 □备案小作坊  □无证 | | | | 食品流通主体：□许可  □备案摊贩 □无证  □食用农产品经营主体 | | | | | | 餐饮服务主体：  □正式许可 □临时许可  □备案摊贩 □无证 | | | | |
| 主体名称 |  | | | | | | 许可证号（备案号） | | | |  | | | | |
| 法定代表人（负责人） |  | | | | | | 联系电话 | | | |  | | | | |
| 地址 |  | | | | | | | | | | | | | | |
| 许可项目 | 食品流通：  □散装食品 □预包装食品  □乳制品（含婴幼儿配方乳粉）  □乳制品（不含婴幼儿配方乳粉）  □保健食品 □食用农产品 | | | | | | | 餐饮服务：  餐馆：□特大型 □大型 □中型 □小型  食堂：□学校 □托幼机构 □工地 □其他  □快餐店 □小吃店 □饮品店 □中央厨房  □集体用餐配送单位 □餐饮摊贩 □其他 | | | | | | | |
| 食品流通经营方式：□批发 □零售 □批发兼零售 | | | | | | | | 餐饮服务备注：□含凉卤菜 □含生食海产品  □含裱花蛋糕 | | | | | | | |
| 所属区域 | □城市 □农村 □城区商圈 □学校及周边 □居民小区及周边  □镇乡（街道）政府所在地 □城乡结合部 □旅游景区 □车站码头 □其他 | | | | | | | | | | | | | | |
| 采样场所 | 食品生产：  □原辅料库 □生产线  □半成品库 □成品库  □待检区 □已检区 | | | 食品流通：  □专业（批发）市场 □集贸市场  □商场（超市） □专卖店 □食杂店  □娱乐场所 □宾馆（酒店）□其他 | | | | | | | | | | 餐饮服务：  □加工间  □食品库房  □店堂 | |
| 样品  信息 | 样品名称 |  | | | | | | | | 样品类别 | | |  | | | |
| 标称生产单位 |  | | | | | | | | 样品产地 | | | □外省市 □本市 | | | |
| 包装规格 | □散装 □预包装（规格： ） | | | | | | | | 生产日期 | | |  | | | |
| 生产批次 |  | | | | | | | | 保质期 | | |  | | | |
| 样品存储条件 | □常温 □冷藏□冷冻 □避光□密闭□其他 | | | | | | | | 快检地点 | | | □现场快检 □快检室快检 | | | |
| 检测方式 | □综合分析仪 □专用设备 □专用检测包 □试剂盒或速测卡 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 检测  结果 | 检测项目 | 序号 | 检测项目 | 实测值 | | | 检测限量 | | | | 判定标准 | | | 检测结果 | | 设备编号 |
| 检测结论 | 1 |  |  | | |  | | | |  | | |  | |  |
| 2 |  |  | | |  | | | |  | | |  | |  |
| 3 |  |  | | |  | | | |  | | |  | |  |
| □无异常 □异常 | | | | | | | | | | | | | | |
| 处置建议 | □责令整改 □建议采取控制措施 □抽样送检 □行政处罚 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注 | 样品购买费用： 元 | | | | | | | | | | | | | | | |

采样人员（签字）： 检测人员（签字）：

采样日期： 年 月 日 检测日期： 年 月 日

经营者（签字）：