

DB 4401

广 州 市 地 方 标 准

DB 4401/T XXX. 2—2022

食品快速检测工作规范 第 2 部分：日常检测

Regulations of food rapid testing
Part 2: Daily testing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是DB4401/T XXX《食品快速检测工作规范》的第2部分。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广州市食品检验所、广东省食品工业研究所有限公司、广州海关技术中心、广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）、广州检验检测认证集团有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

引 言

为贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规，加强食品销售质量安全监督管理，广州市市场监督管理局建立“食品市场主体自检为主，技术服务机构指导为辅，监督评价机构配合监管部门实施监督”的快速检测新模式，在全市开展食品快速检测工作，保障人民群众“舌尖上的安全”。通过制定广州市食品快速检测工作规范地方标准，指导各机构提升食品快速检测工作质量。

DB4401/T XXX《食品快速检测工作规范》目前拟制定以下四个部分：

——第1部分：基本要求。目的在于明确广州市食品快速检测工作模式，规定开展食品快速检测的食品市场主体、技术服务机构、监督评价机构等工作组织的技术要求和管理要求。

——第2部分：日常检测。目的在于建立食品快速检测日常检测工作规范，提升日常检测工作质量，为食品市场主体开展食品快速检测工作提供参考依据，也为相关监管部门督促食品市场主体落实食品安全主体责任提供依据。

——第3部分：技术服务。目的在于建立食品快速检测技术服务工作规范，提升食品快速检测技术服务质量，为技术服务机构开展食品快速检测技术服务工作提供参考依据，也为监督评价机构提供监督依据。

——第4部分：监督评价。目的在于建立食品快速检测监督评价工作规范，提升广州市食品快速检测工作质量，为监督评价机构开展食品快速检测监督评价工作提供参考依据，也为食品安全监督管理部门提供监管依据。

以后根据食品快速检测工作需要，再视情况进行调整。

食品快速检测工作规范

第2部分：日常检测

1 范围

本文件规定了食品快速检测工作中日常检测的基本要求、工作内容、质量控制、评价和反馈、文件和记录。

本文件适用于食品市场主体开展食品快速检测日常工作，其他组织开展的食品快速检测工作亦可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

DB4401/T XXX. 1 食品快速检测工作规范 第1部分：基本要求

3 术语和定义

DB4401/T XXX. 1界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 机构

- 4.1.1 应具有确定的组织架构，有专人负责食品快速检测工作。
- 4.1.2 应配备足够的人员开展食品快速检测工作，并与技术服务机构进行合作，补充检测能力。
- 4.1.3 应针对可能发生的突发状况制定应急措施，及时响应风险预警，做好突发事件应急管理。

4.2 管理制度

应建立食品快速检测工作管理制度，包括但不限于人员岗位职责、设备管理、试剂使用管理、抽样和样品管理、不合格品管理、安全和卫生管理、食品快速检测管理等制度。

4.3 人员

- 4.3.1 人员应胜任食品快速检测工作且受到监督，并自觉接受技术服务机构的技术服务和指导。
- 4.3.2 人员应掌握相应知识和操作技能，经技术服务机构培训考核合格，取得资格证后方可上岗，并定期接受培训和考核，食品市场主体应保存人员培训考核记录。

4.4 场所

- 4.4.1 应设置独立的快速检测室（以下简称快检室），面积应满足食品快速检测工作需要。

4.4.2 快检室布局合理、标识清晰、基本设施完善、内外环境良好，符合开展食品快速检测工作的基本要求。

4.5 设施与环境

4.5.1 应具备开展食品快速检测工作所需的水、电、照明、通风等基础设施。

4.5.2 环境条件应符合食品快速检测工作需要，样品制备和前处理、检测等场所应光线良好和有效通风，应监测、控制和记录温湿度条件，确保检测工作环境条件符合要求。

4.5.3 应将不相容活动的相邻区域进行有效隔离，采取措施防止交叉污染，废弃物排放与处理应符合环境保护的相关规定。

4.5.4 应加强快检室内务管理，保持干净卫生、整洁。

4.6 设备

4.6.1 应根据检测项目的需要，按照检测方法的要求，配备相适应的设备和器具。

4.6.2 设备的配置应满足食品快速检测工作需要。

4.6.3 应对检测结果的准确性或有效性有重要影响的设备进行检定（校准），并在检定（校准）有效期内使用，在两次检定（校准）期间应进行期间核查，保存相关记录。

4.6.4 设备应定期进行维护保养，确保正常运转。

4.6.5 应建立设备档案、台账，保持账物相符，并保存设备使用、维护、维修等记录。

4.7 试剂

4.7.1 使用的快速检测试剂应符合食品安全监督管理部门要求，经评价或验证合格。

4.7.2 快速检测试剂应由专人负责管理，在有效期内使用，并保存使用记录。

4.7.3 应按要求储存试剂，做好温湿度控制。

4.7.4 其他试剂应符合相关标准要求，配制的各种溶液应明确标识，并注明溶液名称、配制日期、有效期、配制人等信息。

4.8 快速检测方法

应按食品安全监督管理部门要求选择适宜的食品快速检测方法，并遵守 DB4401/T XXX.1 的规定要求。

5 工作内容

5.1 样品抽取

5.1.1 应制定抽样计划和抽样方案，抽样方案应明确需要控制的因素，确保后续检测结果的有效性。

5.1.2 应按食品安全监督管理部门要求以及结合食品销售的特点，在规定时间内完成抽检工作。

5.1.3 应采取随机方式，抽取规定数量的样品，样品应具有代表性和有效性，抽样量应满足检测、复验、留样的需要。

5.1.4 应使用洁净的食品容器或样品袋盛装样品，对每一个样品进行编号，样品编号应具有唯一性。

5.1.5 应及时记录抽样信息，确保抽样信息的完整性、有效性和追溯性，记录信息应包括但不限于样品名称、样品来源、抽样日期、抽样人员等。

5.2 样品制备和保存

- 5.2.1 应将样品分为两份，一份用于即时检测和复验，一份用于留样。
- 5.2.2 样品制备应使用洁净的制样工具，制成的样品应盛装在洁净的容器或样品袋中。
- 5.2.3 在样品制备、流转、保存过程中应对样品进行标识，标识应具有唯一性，防止样品混淆。
- 5.2.4 应采取适当的方式保存样品，确保在留样期间样品不变质，留样时间按食品安全监督管理部门规定要求执行。
- 5.2.5 果蔬样品应冷藏保存，水产品及畜禽产品等样品应冷冻保存，其他食品按规定的储存条件保存。

5.3 样品检测

- 5.3.1 应按食品安全监督管理部门规定的检测品种、项目、批次、频率等要求开展食品快速检测工作。
- 5.3.2 检测过程应遵守操作规程和快速检测产品使用说明书要求，不得违反操作规程和规定进行检测，确保检测结果真实、准确、有效。
- 5.3.3 应如实记录检测信息，确保检测记录的原始性、准确性、真实性和完整性，检测信息应包括但不限于食品名称、检测项目、检测日期、检测人员、检测结果、快速检测试剂批号等。

5.4 检测结果

- 5.4.1 食品快速检测结果凭证应标注唯一性标识。
- 5.4.2 通过设备设施生成且可长期保存的检测结果，作为原始记录存档；对无法长期保存的检测结果，应通过拍照、视频等电子化方式存档。
- 5.4.3 对初检不合格的样品，应进行复验。复验时，应使用平行样品进行检测。
- 5.4.4 当平行样品复验结果一致时，以复验结果为最终结果；当平行样品复验结果不一致时，以初检和复验出现阳（阴）性数最多的结果为最终结果，并调查问题产生的原因，及时采取纠正措施，必要时，制定预防措施。

5.5 不合格品后处理

- 5.5.1 经复验确定为不合格的，应告知被抽样经营者立即暂停销售不合格食品。
- 5.5.2 被抽样经营者对检测结果无异议的，应对同一批次食品采取无害化、销毁等措施进行处理。
- 5.5.3 被抽样经营者对检测结果有异议的，应自收到检测结果起4小时内向属地食品安全监督管理部门申请复检，逾期未提出申请的，视同认可快速检测结果。
- 5.5.4 应对检测结果不合格的经营者所销售的食品进行跟踪抽检。

5.6 结果公示

- 5.6.1 食品市场主体应通过公示栏、电子屏幕、二维码等方式在显著位置及时公示当天检测结果和不合格品处理情况。
- 5.6.2 电子商务平台应采取信息化手段向消费者传递检测结果信息。

5.7 数据上报

- 5.7.1 检测完成后，应及时将检测数据上传到信息化管理系统。
- 5.7.2 由于停电、设备故障等特殊原因未能及时上传检测数据的，可按相关要求补录。

6 质量控制

6.1 内部质量控制

应制定年度质量控制计划，计划应覆盖所有人员和快速检测项目，可选择但不限于以下方式：

- a) 空白试验：随同样品检测做空白试验；
- b) 人员比对：同一机构的不同人员使用相同快速检测产品对同一样品进行检测；
- c) 留样复验：同一人员使用相同快速检测产品对留样进行检测。

6.2 外部质量控制

应每年开展外部（技术服务机构、监督评价机构等）质量控制活动，可选择但不限于以下方式：

- a) 盲样考核：使用标准物质或实物标样进行检测；
- b) 人员比对：不同机构的人员使用相同快速检测产品对同一样品进行检测。

6.3 改进措施

6.3.1 对内部和外部质量控制发现的不符合事项进行改进，有合适的改进措施。

6.3.2 应保存内部和外部质量控制、改进措施等记录。

7 评价和反馈

7.1 食品市场主体应接受监督评价、技术服务等机构对日常检测工作提出的合理性建议，采取措施优化日常检测工作，并及时反馈给对方。

7.2 应及时向监督评价机构、技术服务机构反馈日常检测工作遇到的问题，持续改进日常检测工作。

8 文件和记录

8.1 应对日常检测、质量控制等过程予以记录，记录信息完整、可追溯。

8.2 原始记录应字迹清楚、划改规范，记录内容具有原始性、真实性、准确性和完整性。

8.3 应加强工作文件和记录的管理，对工作中形成的管理制度、作业指导书、原始记录等资料应分类整理、更新、归档。

8.4 所有文件和记录的储存设施环境应适宜，防止文件和记录的损坏、变质和丢失。

8.5 可长期保存的原始记录和电子化记录至少保存 2 年，对无法长期保存的检测结果凭证可根据具体情况来确定保存期限。

8.6 重要的工作文件和记录未经批准，不得私自外借或复印，不得私自对外公布。