

DB3202

无 锡 市 地 方 标 准

DB3202/T 1082—2025

食材集中配送单位快速检测管理规范

Code of practice for the panagement of rapid testing in food
ingredients centralized distribution units

2025 – 02 – 24 发布

2025 – 03 – 03 实施

无锡市市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 管理制度 1

5 采样管理 2

6 检验检测与数据管理 2

7 人员要求 3

8 设施设备及耗材要求 3

9 标准物质及试剂管理 4

10 安全管理 4

附录 A（资料性） 食材检测项目表..... 5

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。

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。

本文件由无锡市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：无锡市食品安全检验检测中心、无锡市市场监督管理局。

本文件主要起草人：顾晔、王吟佼、周宇、倪峥飞。

食材集中配送单位快速检测管理规范

1 范围

本文件规定了食材集中配送单位快速检测管理的要求，包括管理制度、采样管理、检验检测与数据管理、人员要求、设施设备及耗材要求、标准物质及试剂管理、安全管理等要求。

本文件适用于食材集中配送单位快速检测的管理，批发市场、商场超市、生鲜电商、生产经营企业、从事进口食品生产经营的进口商等单位的快速检测管理可参照执行。

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。

GB 2894 安全标志及其使用导则

GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测

GB/T 27476.1 检测实验室安全 第1部分：总则

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食材集中配送单位 centralized distribution unit for food ingredients

根据客户要求，在固定场所对食品进行进货查验、分类贮存、整理、拣选计量、集货、组配货等作业，并按时送达指定地点的食材经营者。

4 管理制度

食材集中配送单位应制定并实施质量管理制度。内容包括但不限于以下方面：

- a) 进货查验制度；
- b) 采样管理制度；
- c) 检验检测管理制度；
- d) 数据管理制度；
- e) 设施设备管理制度；
- f) 试剂耗材管理制度；
- g) 不安全食材召回制度；
- h) 不安全食材处置制度；
- i) 卫生管理制度；
- j) 清洗剂、消毒剂、杀虫剂等管理制度；
- k) 加工场所设施设备维护、清洗制度；

- l) 人员管理及培训制度;
- m) 从业人员健康管理制度;
- n) 食品安全事故处置管理制度;
- o) 储运管理制度。

5 采样管理

- 5.1 采样人员应按照 GB/T 30642 规定的程序和要求实施采样操作, 保证所采的样品具有代表性和真实性。
- 5.2 采样数量以满足检验项目需要进行确定, 每份样品量应不少于检验需要量的三倍, 以满足检验、复验和留样需求。
- 5.3 采样完毕, 做好现场采样记录, 贴好样品标签。采样记录应详细记录被采样单位、样品类别、名称、数量、采样时间、采样人员等信息; 应对样品编号登记和标注唯一性标识。
- 5.4 采样人员要与被采样单位授权代表共同确认样品的真实性和代表性, 采样完成后, 由采样人员与被采样单位授权代表共同签字。
- 5.5 采得的样品按适宜的储存条件分别单独封存, 以防变质或污染。

6 检验检测与数据管理

6.1 检测项目和方法

- 6.1.1 应根据不同季节特点、当地食用农产品存在的突出问题等情况制定相应的检测计划及检测项目, 食材检测项目包括但不限于附录 A。
- 6.1.2 具体实施的检测方法应当严格按照食品快检方法或快检产品说明书要求规范操作。
- 6.1.3 对于国家市场监督管理总局新发布的快速检测方法, 应按照监督管理部门要求动态调整检测方法。

6.2 检测及结果判定

- 6.2.1 应详细记录样品编号、类别、名称、检测项目、检测时间、检测人员、快检产品信息、检测结果、检测结论等内容。
- 6.2.2 应做好检测室的温湿度记录, 检测过程应避免不同样品之间的交叉污染, 采样至检测完成应不超过 4 小时。
- 6.2.3 首次检测呈阴性, 判定该批产品为快检阴性。
- 6.2.4 首次检测呈阳性, 应立即换人换另一品牌试剂复验。
- 6.2.5 复验已作标准物质比对, 可按复验结果直接进行快检结果判定。
- 6.2.6 复验未作标准物质比对, 复验结果为阳性, 判定该批产品为快检阳性; 复验结果为阴性应换回原品牌试剂采用平行样再验, 再验结果均为阴性该批产品可判定为快检阴性, 再验结果仍有阳性, 留样送符合法律规定的食品检验机构进行检验, 以实验室检测结果进行判定。

6.3 阳性样品处理流程

- 6.3.1 快检结果应于 1 小时内告知被采样对象, 其中快检阳性结果应于半小时内告知。
- 6.3.2 对快检结果有异议, 可以自收到检测结果时起 4 小时内申请复检, 复检不得采用快检方法。
- 6.3.3 快检阳性结果应上报属地市场监管部门。

6.4 留样管理

6.4.1 食品的留样应有专人负责,根据样品的特性妥善保管样品,留样时间不少于 48 小时,有特殊要求的参照相关规定执行。

6.4.2 保留的样品做好标识,按批次或先后顺序摆放整齐以便查找。

6.5 原始数据管理

6.5.1 检验检测的原始数据不得随意涂抹、更不得丢失。

6.5.2 修改错误数据时,应在原数字上画横线表示弃去,签名或盖章并保留原数字清晰可辨的字迹。

6.5.3 检测结果单上必须有快检操作人员和审核人员的签名,快检操作人员和审核人员不得是同一人。

6.5.4 在审核过程中,任何一级负责人无权更改原始数据。发现错误,应由快检操作人员负责更改、签字后重新履行逐级审核手续。

6.6 结果上传

检测原始记录应确保真实,电子数据应及时上传监管平台或以其他方式妥善保存。

6.7 数据存档

6.7.1 通过食品快检仪器生成的检测结果,应作为原始记录上传或以其他方式妥善保存。对无法作为原始记录长期保存的检测结果,应通过拍照等电子化方式上传或以其他方式妥善保存。

6.7.2 检测原始记录存档应不少于 24 个月。其中快检阳性结果应于 24 小时内备注后处理情况。

7 人员要求

7.1 应明确专人负责快速检测实验室的管理,配备与检测能力、检测数量相适应的专职或兼职检测人员。检测人员应经过培训考核合格后持证上岗,并建立人员技术档案。每个实验室应配备不少于 2 名检测人员。

7.2 管理人员和检测人员应了解食品安全国家标准、行业标准,掌握质量控制要求、实验室安全与防护知识,定期参加培训,掌握检测操作技能,熟练操作检测设备,熟悉检测方法标准、检验流程、数据处理和本地区的食品安全风险。管理人员还应具有对检测人员出具的检测数据进行分析的能力。

7.3 检测人员工作时应穿着工作服,不应在快速检测实验室内从事与工作无关的活动。非检测室人员未经允许不应进入检测区。

8 设施设备及耗材要求

8.1 快速检测实验室应具备独立的工作场所,实际使用面积满足快检工作需要,有明显的标识。

8.2 快速检测实验室应划分为检测区和非检测区。检测区通常包括待检样品区、样品前处理区、样品检测区、留样区、试剂耗材存放区、清洗区、检测废弃物回收区七个功能区域。

8.3 快速检测实验室应具备开展检测工作所必需的水、电、气、照明、通风,安全等基础设施。环境应满足检测方法的要求,同时需要满足防止交叉污染、保证人身健康要求。

8.4 快速检测实验室应配备防腐蚀、耐热以及易清洗等条件的实验台。

8.5 实验操作如果产生有毒有害烟雾或气体的,应配置通风换气装置,满足实验产生的废气、有害气体的快速排除要求。

8.6 应配备与检测能力相适应的容器、工具和设备。

8.7 样品制备过程中,直接与食品原料、半成品、成品等接触的容器、工具和设备应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、表面光滑,易于清洁的材料制作,鼓励使用不锈钢、陶瓷等材料。

8.8 应做好容器、工具和设备的日常维护和保养,定期检修。

8.9 列入国家强制检定(校准)目录的设备应按照 GB/T 27404 规定进行检定(校准)。

8.10 应根据食品种类和质量安全管控要求配备相应的设施设备及耗材,其基本要求应包含但不限于表 1 的规定。

表1 快速检测实验室设施设备及耗材配备要求

类别	配置要求
基础设施	操作台、试剂柜、器皿柜、水槽、空调、冰箱等
办公设备	电脑、打印机、文件柜、网络设备等
检测设备及耗材	离心机、吹干仪、均质机、天平、恒温水浴锅、旋涡混合器、电炉、农残速测仪、多功能食品安全检测仪、移液枪、比色皿、秒表、刀具、烧杯、量筒、乳胶手套、离心管、快检试剂盒等

9 标准物质及试剂管理

9.1 购买标准物质和关键试剂时,应索取并保留生产厂家提供的有效证明,按照说明书要求保存标准物质和试剂,不得使用过期标准物质和试剂。

9.2 配制的试剂应明确标识,并注明试剂名称、浓度、配制时间、配制人员、有效期等。

9.3 标准物质和试剂应有固定的存放地点。

9.4 建立供应商档案,永久保存,建立标准物质、试剂的领用和使用记录,保存期限不少于 2 年。

10 安全管理

10.1 应按照 GB/T 27476.1 规定,制定与检测工作相适应的统一的安全生产管理制度。

10.2 应按照 GB/T 27476.1 规定,配备与检测范围相适应的安全防护装备及设施。

10.3 特殊设备(高温、高压设备)和危险化学品应有明显标识。使用管理,贮存场所和条件均应符合 GB/T 27476.1 相关要求,并具有相应的防护措施。

10.4 检测废弃物处理,应按照 GB/T 27476.1 规定。

10.5 检测室的建设应符合消防安全规定,在相关区域设置明显的安全性提示标志,安全标志的使用应符合 GB 2894 的规定。

附 录 A
(资料性)
食材检测项目表

食材检测项目见表A. 1。

表A. 1 食材检测项目表

产品大类	细类	检验项目
蔬菜和水果	蔬菜、水果	有机磷和氨基甲酸酯类
		多菌灵
		毒死蜱
		4-氯苯氧乙酸钠
		6-苄基腺嘌呤
		克百威
		阿维菌素
		腈菌唑
		咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
		噻虫胺
		噻虫嗪
		吡虫啉
		腐霉利
		甲拌磷
		吡唑醚菌酯
		啉虫脒
		倍硫磷
		苯醚甲环唑
		铅（以Pb计）
		镉（以Cd计）
	食用菌	有机磷和氨基甲酸酯类
		二氧化硫
畜肉及副产品、畜肉制品	畜肉	挥发性盐基氮
		莱克多巴胺
		沙丁胺醇
		盐酸克伦特罗
		恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶

表A.1 食材检测项目表（续）

产品大类	细类	检验项目
畜肉及副产品、畜肉制品	畜肉	四环素类
		氯霉素
		氧氟沙星
		五氯酚酸钠
	畜副产品（内脏等）	挥发性盐基氮
		莱克多巴胺
		沙丁胺醇
		盐酸克伦特罗
		恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶
		四环素类
		五氯酚酸钠
	畜肉制品	亚硝酸盐
		氯霉素
禽肉及副产品、禽肉制品	禽肉	挥发性盐基氮
		恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶
		四环素类
		氯霉素
		氧氟沙星
		五氯酚酸钠
		尼卡巴嗪
	禽副产品（内脏等）	恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶
		四环素类
		氯霉素
		五氯酚酸钠
	禽肉制品	亚硝酸盐
		氯霉素
水产品及其制品	淡水鱼	挥发性盐基氮
		孔雀石绿
		呋喃唑酮代谢物

表A.1 食材检测项目表（续）

产品大类	细类	检验项目
水产品及水产制品	淡水鱼	呋喃它酮代谢物
		呋喃妥因代谢物
		呋喃西林代谢物
		恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶
		四环素类
		氯霉素
		氧氟沙星
		地西洋
	淡水虾	孔雀石绿
		呋喃唑酮代谢物
		呋喃它酮代谢物
		呋喃妥因代谢物
		恩诺沙星
		磺胺类
		四环素类
		氯霉素
		氧氟沙星
	海水鱼	挥发性盐基氮
		组胺
		孔雀石绿
		呋喃唑酮代谢物
		呋喃它酮代谢物
		呋喃妥因代谢物
		呋喃西林代谢物
		恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶
		四环素类
		氯霉素
		氧氟沙星
		镉（以Cd计）
	海水虾	挥发性盐基氮
		孔雀石绿

表A.1 食材检测项目表（续）

产品大类	细类	检验项目
水产品及水产制品	海水虾	呋喃唑酮代谢物
		呋喃它酮代谢物
		呋喃妥因代谢物
		恩诺沙星
		磺胺类
		四环素类
		氯霉素
		氧氟沙星
		二氧化硫
		镉（以Cd计）
	其他水产	孔雀石绿
		呋喃唑酮代谢物
		呋喃它酮代谢物
		呋喃妥因代谢物
		呋喃西林代谢物
		恩诺沙星
		磺胺类
		氯霉素
		镉（以Cd计）
	水产制品	山梨酸及其钾盐
		镉（以Cd计）
鲜蛋	鸡蛋及其他蛋类	恩诺沙星
		磺胺类
		甲氧苄啶
		四环素类
		氯霉素
		氟苯尼考
其他	乳制品	三聚氰胺
		蛋白质
	豆制品	山梨酸及其钾盐
		二氧化硫
		合成着色剂
	米面制品	黄曲霉毒素B1
		脱氧雪腐镰刀菌烯醇（呕吐毒素）
		二氧化硫
	糕点	山梨酸及其钾盐
		合成着色剂
	大米	镉（以Cd计）

表A.1 食材检测项目表（续）

产品大类	细类	检验项目
其他	大米	黄曲霉毒素B1
	小麦粉	脱氧雪腐镰刀菌烯醇（呕吐毒素）
		黄曲霉毒素B1
	花生及花生制品	黄曲霉毒素B1
	粉丝粉条	二氧化硫
	酱腌菜	亚硝酸盐
		二氧化硫