



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10750—2012

主食加工配送中心产品质量检测室 技术规范

Technical specification for product quality testing laboratory of the staple food
processing & distributing center

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 组织管理 1

5 人员 2

6 设施与环境 2

7 抽样及样品管理 2

8 仪器设备 3

9 试剂和标准物质 3

10 检测 3

11 记录和检测报告 3

12 检测结果的质量控制 3

13 安全要求 4

附录 A（资料性附录） 样品检验抽样单样本 5

附录 B（资料性附录） 主食加工配送中心产品质量检测室常用仪器、设备与耗材 6

附录 C（资料性附录） 检测报告单样本 7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、北京市理化分析测试中心、北京普析通用仪器有限责任公司。

本标准主要起草人：刘华琳、赵箭、张新玲、张瑞、王颖、陈舜琮、武彦文、陈婷、郑清林、蔡敏。

主食加工配送中心产品质量检测室 技术规范

1 范围

本标准规定了主食加工配送中心产品质量检测室的管理要求与技术要求。
本标准适用于主食加工配送中心产品质量检测室,其他食品企业检测室也可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 19001—2008 质量管理体系(ISO 9001:2000,IDT)
- GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005,IDT)
- GB/T 27025—2008 检测和校准实验室能力的通用要求(ISO/IEC 17025:2005,IDT)
- GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB/T 13868—2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB/T 27404—2008 实验室质量控制规范 食品理化检测
- GB/T 27405—2008 实验室质量控制规范 食品微生物检测
- SB/T 10559—2010 主食加工配送中心建设规范

3 术语和定义

SB/T 10559—2010、GB/T 22000—2006、GB/T 27306—2008、GB/T 27025—2008、GB/T 27404—2008、GB/T 27405—2008 中界定的以及下列的术语和定义适用于本文件。

3.1

主食加工配送中心产品质量检测室 product quality testing laboratory of the staple food processing & distributing center

对主食加工配送中心的原料、辅料、半成品、产品进行感官、微生物、理化等指标检测,并对影响食品质量和安全的关键环节进行检测控制的部门。

4 组织管理

- 4.1 检测室是主食加工配送中心的一部分,应有确定的组织和管理结构,明确其在主食加工配送中心的地位。
- 4.2 检测室应建立、实施和保持与其检测活动范围相适应的管理体系,将其制度、计划、程序和作业指导书制定成文件。
- 4.3 检测室应建立内部以及与其他部门之间的沟通机制,保证管理体系的有效运行。
- 4.4 检测室人员组成包括管理人员和技术人员,应具有明确的岗位职责及所需的权力和资源(人力、物力、资金和技术)以履行其职责。

4.5 检测室工作人员不应受到任何来自内部或外部不正当的压力和影响,以保证检测结果的公正性。

5 人员

5.1 检测室应配备与检测能力相适应的管理人员和检测人员,检测人员应持证上岗。

5.2 管理人员和检测人员应接受《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规、质量管理和有关专业技术培训、考核。

5.3 管理人员应熟悉《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规和食品安全国家标准、质量控制要求、实验室安全与防护知识等。

5.4 检测人员应熟悉《食品安全法》等相关法律法规和食品安全标准、产品质量标准、检测方法标准等,掌握食品检测方法原理、检测操作技能、标准操作程序、质量控制要求、实验室安全与防护知识、计量和数据处理知识等。

5.5 检测室应设有内审员、监督员等质量控制人员,定期对检测工作进行内部审核和实施监督,以验证检测活动持续符合管理体系和技术规范的要求。

5.6 检测室人员应有技术档案,记录其技术能力、教育资质、培训经历等信息,并及时更新。

6 设施与环境

6.1 检测室应具备固定的检测工作场所及样品保存、样品检测、数据处理、信息传输等设施和设备。

6.1.1 检测室按工作性质划分为实验区和非实验区,互有影响的相邻区域应进行有效隔离,明示需要控制的区域范围,满足防止交叉污染、保证人身健康等要求。

6.1.2 检测室应具有进行检测工作所需的水路、电路、气路、照明、安全应急等基础设施。

6.1.3 检测室配备的实验台应采用防水、防火、防腐蚀、耐热以及易清洗的材料。

6.1.4 检测室配备的感官检验基本设施应符合 GB/T 13868—2009 的规定。

6.1.5 检测室应配备微生物检测基本设施设备,使其具有对菌落总数、大肠菌群、霉菌等项目进行检测的能力,并能有效实现对致病菌等微生物扩散的控制,保障检测室人员人身健康。

6.2 当设施和环境条件对检测结果的质量有影响时,检测室应根据技术要求监测、控制设施和环境条件。当环境条件危及到检测/校准结果时,应停止检测和校准作业。

7 抽样及样品管理

7.1 抽样时,检测室应制定抽样程序,建立抽样方案,确保所抽取的样品具有代表性和有效性,并填写抽样单,相关信息参见附录 A。

7.2 检测室应保证样品在整个检测过程有惟一性的编号和状态标识(如待检、在检、检毕等),以确保传递过程中和不同检测状态的样品不被混淆。

7.3 抽取微生物检测样品时,抽样人员应使用无菌工具无菌操作取样,检测和记录抽样地点的环境状况(如温度、湿度等),并记录抽样时间。

7.4 检测室应有程序和适当的设施,避免检测样品在样品采集、接收、存储、保留、处置等过程中发生变化、丢失或损坏。

7.5 检测样本应留有备样,以备检测样本出现问题时用作复核。

8 仪器设备

- 8.1 检测室应配备满足主食加工配送中心从原料到产品全过程检测监控要求的微生物与理化检测仪器以及必要的辅助器具,相关信息参见附录 B。
- 8.2 检测室应做好仪器设备的调试验收、维护保养、检定/校准和相关记录,并标识清楚,建立仪器设备档案,满足相应的标准规范要求。
- 8.3 使用频繁的仪器设备应建立期间核查计划和方法。
- 8.4 仪器设备应有明显的状态标识,仪器设备出现故障或发生异常情况时,应立即停止使用,并加贴标签或标记以清晰标明该设备已经停用。直至故障排除并通过校准或测试表明能正常工作,方可投入使用。

9 试剂和标准物质

- 9.1 购买标准物质时,应索取并保留标准物质证书或生产厂家提供的有效证明,以保证其溯源性。
- 9.2 试剂和标准物质应有专人管理并有相关的登记、使用记录,一些特殊物品(危险品、易燃、易爆品)应配有明显标识,贮存场所和储存条件应符合相关标准要求。
- 9.3 检测室配制的各种溶液应明确标识,并注明试剂名称、浓度、配制时间、配制人员等。

10 检测

- 10.1 检测室应建立并适时更新主食加工配送中心食品安全的检测管理制度,并制定感官、微生物、理化等检测方法指导文件。
- 10.2 检测室应对主食加工配送中心的原料、辅料、半成品、产品进行感官、微生物、理化等指标检测,并对影响食品质量和安全的关键环节进行检测。
- 10.3 检测室可选用快速测定法或现行有效的检测方法,当快速测定法检出阳性结果时宜加以确认。
- 10.4 检测室应能正确地运用标准检测方法,并保存相关记录。
- 10.5 检测室使用非标准检测方法前应予以确认,并保存相关记录。

11 记录和检测报告

- 11.1 检测室应对检测过程予以记录。检测记录应清晰、真实、准确、及时、完整。
- 11.2 检测室应使用统一格式的检测报告来准确、清晰、明确和客观地报告检测结果,相关信息参见附录 C。
- 11.3 检测室应建立对检测记录和检测报告进行识别、收集、存档、清理的程序。
- 11.4 检测记录填写和修改应规范,修改处应有修改人的签字或盖章。

12 检测结果的质量控制

- 12.1 检测室应通过空白实验、平行、加标回收、质控样品测定等对检测结果进行质量控制,并根据对检测结果的评估,采取相应的改进措施。
- 12.2 检测室在有条件的情况下应参加实验室间的比对实验,并根据比对结果来评估检测室的工作质量和采取相应的改进措施。

13 安全要求

13.1 检测室应制定与检测工作相适应的安全管理制度。

13.1.1 化学试剂、高压气瓶等易燃易爆品的存放应有专门的安全防护措施,管理要符合国家或相关行业安全规定。剧毒、危险物品和器材等应有专人管理,其使用应有监督措施。检测废弃物应安全收集、识别、储存、处理。

13.1.2 在相关区域设置明显的安全性提示标识。非检测室人员未经允许不得进入检测室操作现场。确保进入检测室人员的安全。

13.1.3 检测室走廊、楼梯、出口应保证畅通。

13.2 检测室应制定应急预案,当出现安全事故或对检测室人员和环境产生危害时,能及时应对。

13.3 检测室应具有与检测范围相适应的安全防护装备及设施,如个人防护装备、烟雾报警器、灭火器等,并定期检查和更换。

附 录 A
(资料性附录)
样品检验抽样单样本

表 A.1 样品检验抽样单样本

生产企业		名称					
		地址					
		法定代表人		电话		邮编	
样品情况	序号	样品名称	种类	型号/规格(或型号/规格范围)	执行标准(标准编号和四位数年号)	出厂日期或生产批号	
	序号	样品等级	样品商标	存放环境	运输方式	包装方式	
抽(封)样情况	序号	抽样地点	抽样方式	抽样基数	抽样数量	封样时间	
	抽样人签名:			供样部门签名:			
年 月 日			年 月 日				
送样	送样部门						
	送样方式		送样时间	年 月 日			
备注	样品保质期:1.						

附 录 B
(资料性附录)

主食加工配送中心产品质量检测室常用仪器、设备与耗材

主食加工配送中心规模及产品类别差异较大,无法对主食加工配送中心检测室的仪器设备统一要求。为方便主食加工配送中心检测室建设,提供检测室所需的基本仪器设备参考配置,各主食加工配送中心可根据实际情况选择或增加配置相应的仪器设备。

表 B.1 主食加工配送中心产品质量检测室常用仪器、设备与耗材参考配置

序号	设备名称	仪器用途
1	多功能食品安全快速测定仪	用于食品安全快速筛查
2	紫外可见分光光度计	用于食品检测
3	微生物快速测定仪	用于食品安全快速筛查
4	酶标仪	用于食品检测
5	电导率仪	用于电导率的检测
6	酸度计	用于 pH 值的检测
7	离心机	用于样品前处理
8	干燥箱	用于样品干燥、恒温
9	粉碎机	用于样品前处理
10	电热板	用于样品前处理
11	搅拌器	用于样品前处理
12	超声波清洗器	用于样品前处理
13	恒温箱	用于样品运送
14	生物培养箱	用于微生物培养
15	高压灭菌器	用于样品前处理
16	超净工作台	用于无菌操作
17	基本试验配置	含具塞三角烧瓶、烧杯、小漏斗、容量瓶、量杯、大试管、比色管、药匙、塑料吸管、铝试管架、小工具、定性滤纸(中速)、称量纸、移液器、pH 试纸、铁架台等,用于样品分析
18	温度计与湿度计	用于监测环境与样品的温度与湿度
19	电子分析天平	用于样品称量
20	纯水系统	用于制备实验用水
21	冰箱	用于试剂、标准物质及样品保存

附 录 C
(资料性附录)
检测报告单样本

表 C.1 检测报告单样本

××主食加工配送中心检测室 检测报告			
样品名称		商标	
		规格	
检测部门			
样品来源			
标称生产单位			
标称生产日期/批号		等级	
抽/送样日期		抽/送样人	
样品状态		样品数量	
抽样地点		抽样基数	
检验依据			
检验项目		检测日期	
检验结论	签发日期： 年 月 日		
备 注			
检验： 审核： 批准：			