

团 体 标 准

T/CC XXX—2020

食品安全监管站建设运行管理规范

Specification for construction and operation management of
food safety supervision station

征求意见稿

2020 - XXX - XXX 发布

2020 - XXX - XXX 实施

中国合作贸易企业协会 发布

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 食品安全监管站.....	1
3.2 食品快检.....	1
4 总体要求.....	1
5 建设要求.....	2
5.1 建设原则.....	2
5.2 功能区设置.....	2
6 设施设备.....	3
6.1 基础设施.....	3
6.2 设备仪器.....	3
7 组织管理.....	4
7.1 职能分工.....	4
7.2 人员管理.....	4
8 运行管理.....	5
8.1 运行模式.....	5
8.2 工作内容及要求.....	5
9 信息管理.....	6
9.1 信息化系统.....	6
9.2 档案管理.....	7
10 质量控制.....	7
10.1 制度建设.....	7
10.2 日常自查.....	7
10.3 指导巡查.....	8
10.4 评价考核.....	8
11 安全与应急.....	8
附录 A（规范性附录） 实验区仪器设备基本配置表.....	9
附录 B（规范性附录） 监管站基本检测项目.....	10
附录 C（规范性附录） 快检工作流程图.....	11
附录 D（规范性附录） 投诉建议处置流程图.....	12

附录 E（规范性附录） 食品安全事件应急处置流程图.....	13
参考文献.....	14

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则编制。

本标准由昆山市市场监督管理局提出。

本标准由中国合作贸易企业协会归口。

本标准起草单位：昆山市市场监督管理局，鼎禾盛食品科技有限公司昆山分公司，昆山市食品安全快速检测中心锦溪分中心，立讯电子科技（昆山）有限公司。

本标准主要起草人：罗武平、于长龙、龚雨洪、张金波、张文杰、丁号召。

食品安全监管站建设运行管理规范

1 范围

本标准规定了食品安全监管站的总体要求、建设要求、设施设备、组织管理、运行管理、信息管理、质量控制、安全与应急等内容。

本标准适用于大型企业食品安全监管站的建设与管理，也适用于有相似用餐场景的机关、企事业单位、学校等各类组织。

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 50011 建筑抗震设计规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50189 公共建筑节能设计标准

GB 50352 民用建筑设计通则

国家食品药品监督管理总局关于规范食品快速检测方法使用管理的意见(食药监科〔2017〕49号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品安全监管站 food safety supervision station

在市场监管部门指导下，由企业设立的食品安全检测管理工作机构（以下简称监管站）。

注：旨在通过监管前移高效快捷的处理食品安全问题，及时发现、消除一定区域内食品安全隐患，主要职能有食品安全快速检测、食品安全管理指导、食品安全知识培训、食品安全投诉建议处置、食品安全事件应急处置等。

3.2

食品快检 fast food inspection

利用快速检测设施设备（包括快检车、室、仪、箱等），采用物理、化学、免疫、分子生物学等快速检测技术，对食品（含食用农产品）进行某种特定物质或指标的快速定性检测的行为。

注：引用食药监科〔2017〕49号，第一条。

4 总体要求

监管站以企业为建设主体，根据科学、合理、高效的建設原则设置，以保障企业食品安全为目标，

由监管部门指导，第三方机构技术支撑，食品供应商参与，通过监管站的日常运营规避食品安全风险，探索严格执法与高效管理相融合，实现监管前移和社会共治。

5 建设要求

5.1 建设原则

5.1.1 应遵守国家有关工程建设的法规和标准，因地制宜、经济合理、使用方便和管理规范。

5.1.2 具备独立的工作场所，宜在企业食堂内部或周边便利位置设立。

5.1.3 实验室建设结构设计，抗震、防火、防潮等要求应符合 GB 50352、GB 50011 和 GB 50016 的相关规定。

5.1.4 实验室节能、节水要求应符合 GB 50189 的相关规定。

5.2 功能区设置

5.2.1 快速检测实验区

5.2.1.1 实验环境要求

有满足实验区日常工作必要的通风和光照条件，足够的空间和合理的布局。实验区面积应适应企业员工人数与日常快速检测任务量需要，实验区应与其他区域有明显的隔断，一般应建立专门的实验房间（以下简称快检室），面积不少于20m²，特殊情况下可按实际情况进行适当调整。快检室应划分出包括但不限于样品前处理区、样品检测区、试剂存放区等区域，对互有影响、可能干扰检测结果的相邻区域应有效隔离。

5.2.1.2 检验检测能力和要求

应当可以开展农残、亚硝酸盐、瘦肉精、二氧化硫、罂粟壳等项目的检测，检测项目参见附录B，每日应当开展快检，实验人员（快检人员）需经过专业培训持证上岗，每年的快检批次不得少于2000批次。

5.2.2 投诉调解区

处理厂区内企业员工的投诉以及与商家的消费纠纷，向企业员工宣传有关消费维权的法律法规，公示投诉渠道，如电话、微博、微信、客户端等。配合市场监管部门开展对消费维权服务站消费投诉案件的回访和检查。

5.2.3 办公区

监管站工作人员的办公场所，用于实时监控餐饮加工销售过程，接收、核对、登记食品快检样品并出具检测结果。

5.2.4 公示宣传区

公示快速检测结果，普及食品安全、消费维权等相关的知识和法律法规等。

5.2.5 档案管理区

存放快检记录、投诉处理等相关的台账资料和相关数字化记录档案。

6 设施设备

6.1 基础设施

6.1.1 一般要求

监管站应保证正常运行需要的供水、供电、暖通、照明、防污、垃圾处理等基础设施，满足快速检测对实验环境条件的要求。

6.1.2 供水

除供应自来水外，还应根据检测需求提供满足对应纯度要求的实验用水，可根据实际情况配置纯水机。

6.1.3 供电

应配置数量充足、位置合理的电源插座，其中实验台面插座应选用专用防水插座，供电应满足空调、离心机等大功率电器的使用需求。

6.1.4 温湿度及通风

实验区应配备温湿度测定装置（如温湿度计）和温湿度控制装置（如空调和抽湿机），在保证通风的同时，可将温湿度控制在合适范围内。

6.1.5 防污

实验区的墙壁、天花板和地面应平整、耐腐蚀、耐磨损、易于清洁。实验台面应防水、防火、耐腐蚀、易清洗等要求。

6.1.6 废弃物处理

6.1.6.1 废液、废渣、废气的排放应符合环保的相关规定，实验区应配备垃圾分类处理设施，一般分为易腐垃圾、可回收物、有害垃圾、其他垃圾4类。

6.1.6.2 部分涉及到产生有毒有害烟雾或气体的实验操作，应配置通风柜，满足实验产生的废气、有害气体的快速排出要求。存在有害气体排出的，应根据环保要求设置必要的净化装置。

6.1.7 其他配套设施

监管站工作人员开展检测前，需要穿戴实验专用衣帽和手套，有条件的可以增加风淋装置或其他消毒设施等。

6.2 设备仪器

6.2.1 快速检测实验区

6.2.1.1 仪器设备

监管站的快速检测实验区应根据附录A的要求配备与检测能力和工作量相适应的抽样、测量、检测和记录仪器设备、器材（耗材）等，同时应满足：

- a) 仪器设备种类和型号、测量范围和准确度等满足检验的要求，设备安装和布局应便于操作，易于维护、清洁和校准；
- b) 检测用的仪器设备应按有关规定定期进行检定（校准）或自校；

- c) 有与开展检验项目相适应的消毒灭菌设施；
- d) 检验活动所需的冷藏和冷冻、样品运输与贮存等工作设备的数量满足需要。

6.2.1.2 试剂耗材

应满足要求如下：

- a) 购买标准物质和关键试剂耗材时，应索取并保留标准物质证书或生产厂家提供的有效证明，并按相关程序验收、使用、保管，以保证其溯源性。
- b) 标准物质和试剂耗材应有固定的存放地点和设备，并有相应的使用记录。
- c) 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、有效期等。

6.2.2 投诉调解区

配置数量合适的桌椅，应配置监控设备，消费维权的工作规程、调解人员职责等要求上墙公示。

6.2.3 办公区

配置办公桌椅、电脑、打印机、档案柜、实验工作人员更衣柜等设施，有条件的情况下可以在实验区和办公区衔接处增设风淋间。

6.2.4 公示宣传区

配置要求如下：

- a) 应设置电子显示屏类设备公示结果，每天的快速检测结果要求实时公示；
- b) 根据实际条件和需求，可放置宣传提示牌、挂图、橱窗等宣传工具，普及食品安全、消费维权知识和相关法律法规。

7 组织管理

7.1 职能分工

7.1.1 监管站职能

负责区域内的食品安全综合管理工作，包括食品安全快速检测、食品安全管理指导、食品安全知识培训、食品安全投诉建议处置、食品安全事件应急处置、食品安全信息上报与研判、宣传与推广等。

7.1.2 企业职能

负责食品安全监管站的日常运行管理；负责食品安全监管站的主体建设运行；负责监管站工作人员的配备及经费保障；配合市场监管部门开展好监管站工作。

7.1.3 市场监管部门职能

指导食品安全监管站日常运行管理，包括定期指导监管站开展监督检查、食品快检、投诉处置及疑难问题解答等工作；组织对监管站工作人员专业技术培训工作；组织开展对监管站的考核评价工作。

7.2 人员管理

7.2.1 岗位设置

监管站工作人员设置应满足开展工作实际需要，配备专兼职日常管理人员、实验人员（快检人员）、消费调解员，其中实验人员（快检人员）应不少于2人。

7.2.2 人员资质

监管站工作人员应具有与所从事工作相适应的专业基础知识，应具备大专及以上学历，具体应满足：

- a) 实验人员（快检人员）应熟悉食品安全及农产品质量安全相关标准、检测方法标准等，掌握食品安全检测方法原理、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；
- b) 日常管理人员应了解食品安全及农产品质量安全相关标准、投诉调解相关法规，掌握质量控制要求、实验室安全与防护知识等，并具备对食品安全有害因素进行安全评价以及对检测人员出具的检测数据进行分析的能力；
- c) 消费调解员应了解食品安全及农产品质量安全相关标准和食品安全相关法律法规，掌握投诉处理的规章制度，具备良好的职业道德和沟通协调能力。

7.2.3 人员培训

7.2.3.1 市场监督管理部门每年制定培训计划，统筹辖区内食品安全监管站的培训工作，组织相关监管站工作人员参加统一培训，经考核合格后持证上岗。

7.2.3.2 监管站根据实际工作需要定期开展内部培训，培训内容包括食品安全相关法律法规培训、食品安全检测专业技术和管理知识培训、投诉处理相关法律法规培训等。

7.2.3.3 监管站日常管理人员、实验人员（快检人员）、消费调解员均应保存完整的人员技术档案，记录其技术能力、教育资质、培训经历等相关信息，并及时更新。

7.2.3.4 新调入人员或换岗人员，应进行岗前培训。检测设备、检测方法以及检测试剂盒发生变更时，相关人员应适时培训。

7.2.4 人员考核

对监管站快速检测及投诉处理情况进行考核。

8 运行管理

8.1 运行模式

监管站是市场监管部门指导下，由企业设立的工作机构，以保障企业食品安全为目的，对区域内的食品经营单位实施食品安全综合管理，实现监管前移、社会共治。

8.2 工作内容及要求

8.2.1 食品安全快速检测

8.2.1.1 开展区域内日常性食品安全快速检测工作，应即时检测，实时上报。

8.2.1.2 市场监管部门根据不同季节特点、当地食品存在的突出问题以及节假日市场交易等情况制定相应的检测项目及检测计划。检测项目及要求参见附录 B。

8.2.1.3 制定食品快速检测工作流程，包括接收任务、样品采集、样品登记、样品预处理、样品检测、结果上报和资料存档等全过程。检测工作流程参见附录 C。

8.2.1.4 实验人员应当严格按照快检方法使用要求规范操作，详细记录检测食品品种和名称、数量、检测项目、检测日期、检测方法、检测人员姓名、检测结果以及所使用的快检产品生产者和产品型号、批号等信息。

8.2.1.5 当发现检测结果异常，且复检确认无误后，应第一时间告知市场监管部门，不合格产品暂停销售和使用，进行封存并追踪溯源，并配合市场监管部门后续调查处理工作。

8.2.2 食品安全管理指导

承担区域内食品安全综合管理工作。对区域内食品经营单位开展现场巡查工作。指导食品经营单位依法经营，督促完善食品安全管理制度。

8.2.3 食品安全知识培训

开展食品从业人员专业培训，培训内容包含食品安全法律法规、食品安全操作规范、“五常法”等先进长效管理方法、违法案例分析等。

8.2.4 食品安全投诉建议处置

及时受理和解决消费纠纷、听取消费者投诉建议，并做好记录，调解不成或情况复杂的，及时向市场监管部门反映，并配合市场监管部门进行处理。投诉建议处置流程参见附录D。

8.2.5 食品安全事件应急处置

当区域内发生群体性食品中毒等食品安全事件时，应及时组织安排医疗救助工作，并立即报告市场监督管理部门，做好现场保护并配合市场监管部门后续调查处理工作，最大限度地减少食品安全事件的危害。食品安全事件应急处置流程参见附录E。

8.2.6 食品安全信息上报与研判

根据快速检测数据和投诉处理情况，适时开展食品安全风险研判和风险预警工作，消除食品安全隐患，提高食品安全风险防控能力。

8.2.7 宣传与推广

8.2.7.1 应设置检测结果公示栏，每日对快检结果进行公示。

8.2.7.2 对监管站工作定期总结，对先进的经验和做法依托媒体开展多种方式宣传，扩大监管站工作的社会影响力。

8.2.7.3 通过建立示范典型，组织相关单位开展学习交流活动，接受社会公开监督。

8.2.8 考核评价

监管站主管部门定期对各监管站进行考核评价。

9 信息管理

9.1 信息化系统

配备可实现检测数据实时上传、数据分析汇总等功能的网络信息系统。监管站每天将检测数据上传至上级食品安全快检管理平台并公示。

9.2 档案管理

9.2.1 人员信息管理

应建立完整的人员信息一览表与技术档案。档案内容应包括但不限于：个人信息、技术能力、教育资质、主要工作简历、培训经历等相关信息，并及时更新。

9.2.2 工作档案管理

9.2.2.1 文件与记录归档

文件与记录应清晰明了，适当存放和保存，并规定保存期。归档文件包括但不限于：

- a) 实验室基础建设档案，包括基础建设文件、实施方案、资金使用发票复印件等；
- b) 快检工作管理档案，包括快检任务文件、快检任务实施方案、仪器设备一览表等；
- c) 快检工作原始记录，包括样品信息台账、抽样工作单、检测质控记录、检测结果报告、检测结果汇总表、上报文件、检测结果照片、检测原始记录、服务供应品的采购记录等；
- d) 投诉建议管理档案，包括投诉处理登记表、投诉处理数据汇总表等；
- e) 根据实际工作需要归档的其他文件与记录。

9.2.2.2 档案保存

9.2.2.2.1 应有专人负责保存书面文件与记录，并及时录入电脑，实验室建设与管理文件保存期不少于5年，检测原始记录保存期不少于3年。

9.2.2.2.2 设置保存档案的专门场所或区域，场所应干燥整洁，具备防盗、防火设施，并采取保密措施。

10 质量控制

10.1 制度建设

监管站应建立、实施和保持与其活动范围相适应的管理体系。应制定适合企业实际需求的监管站工作规章制度，并根据实际工作情况修改及完善规章制度，应包括但不限于：

- a) 安全管理制度。包括安全、卫生、消防、消毒、易燃易爆、有毒有害、试剂管理、危险化学品等的管理；
- b) 设备管理制度。包括设施设备使用，维护、保养、检定、报废、购置、更新等；
- c) 工作管理制度。包括《食品安全监管站实验室工作人员守则》、《食品安全监管站检测工作流程》、《投诉处理工作流程》等；
- d) 信息上报管理制度；
- e) 档案资料管理制度；
- f) 人员值班考勤与培训考核制度等。

10.2 日常自查

10.2.1 设备的校准运维

实验区的仪器设备应由实验人员（快检人员）操作，专人检查、校准和维护，并填写维护保养记录。

10.2.2 检查项目、能力和检测结果的自查

10.2.2.1 应定期检查试剂的种类和数量，是否符合检测项目和批次的要求。

10.2.2.2 应严格按照快检方法使用要求规范操作，每次检测由2名实验人员（快检人员）共同操作，并由专人复核，检测结果及时上传上级食品安全快检管理平台。

10.2.3 安全运行的自查

定期对仪器设备和实验室安全环境进行检查，同时做好检查结果的记录工作。

10.2.4 投诉处置情况自查

投诉处置工作做好记录及回访，对处置结果不满意的进行分析和改进，定期对投诉处置工作开展自查和总结。

10.3 指导巡查

市场监管部门执法人员每周不少于1次进驻食品安全监管站现场办公，指导并查看食品快检工作开展情况，分析食品投诉建议处理情况，提出工作意见和改进建议。

10.4 评价考核

市场监督管理部门会同企业对监管站运行进行定期考核，考核内容应包括快检工作完成情况、检测原始记录台账情况、消费者食品类投诉建议处置情况、监管站工作对食品安全提升作用等。

11 安全与应急

11.1.1 结合监管站所在企业的自身管理要求，制定与监管站工作相适应的安全管理制度。

11.1.2 因地制宜的建立监管站的应急预案，当出现安全事故、投诉纠纷事件等对工作人员和环境产生危害时，能及时启动应急预案。

11.1.3 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。

11.1.4 特殊设备(高温、高压设备)和危险化学品(有毒、易燃、易爆化学品)应有明显标识，使用管理应符合相关规定，贮存场所和条件应符合相关要求，并具有相应的安全防护措施。

11.1.5 相关实验废弃物应按相关规定进行处理，实验区附近走廊、楼梯、出口必须保证畅通。

11.1.6 在相关区域设置明显的安全性提示标识，非专业实验人员未经允许不应进入检测室操作现场，确保出入检测室的人员安全。

11.1.7 可配合市场监管部门的要求或企业自身管理要求，定期开展必要的安全应急演练等。

附 录 A
(规范性附录)
实验区仪器设备基本配置表

表 A.1 实验区仪器设备基本配置表

序号	产品名称	数量 (台 /套)	备注
1	多功能食品安全快速检测仪(食品综合分析仪)	1	
2	样品粉碎机	1	
3	电子天平	1	
4	数显单孔恒温水浴锅	1	
5	振荡器	1	
6	空气吹干仪	1	
7	超声波提取仪	1	
8	台式离心机	1	
9	温湿度计	1	
10	冷藏冷冻设备	1	
11	移液器 (1000 μ l-5000 μ l)	1	
12	移液器 (100 μ l-1000 μ l)	1	
13	移液器 (50 μ l-250 μ l)	1	
14	微量移液器 (0.1 μ l-50 μ l)	1	
15	玻璃皿	1	
16	计时器	1	

注：仪器设备选型与数量配置宜根据检测需求和工作量进行适当调整

附 录 B
(规范性附录)
监管站基本检测项目

表 B.1 监管站基本检测项目

序号	检测类别	适用范围	限量标准文件
1	农药残留	蔬菜	GB/T5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》
2	过氧化苯甲酰	小麦粉	卫生部等 7 部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告
3	二氧化硫	干制食用菌、蜜饯凉果	GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》
4	硼酸与硼砂	腐竹、肉丸、凉粉、凉皮、面条、饺子皮	卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第 1-5 批）汇总
5	吊白块	腐竹、粉丝、面粉、竹笋	卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第 1-5 批）汇总
6	苏丹红	辣椒粉、含辣椒类的食品（辣椒酱、辣味调味品）	卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第 1-5 批）汇总
7	罗丹明 B	调味品	卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第 1-5 批）汇总
8	罂粟壳	火锅底料及小吃类	卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第 1-5 批）汇总
9	黄曲霉毒素 B1	食用植物油	GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》
10	莱克多巴胺	生鲜畜禽肉（猪、牛、羊）	整顿办函[2010]50 号
11	克伦特罗	生鲜畜禽肉（猪、牛、羊）	整顿办函[2010]50 号
12	沙丁胺醇	生鲜畜禽肉（猪、牛、羊）	整顿办函[2010]50 号
13	氨基酸态氮	酱油	GB2717-2003《酱油》
14	谷氨酸钠	味精	GB 2720-2015《味精》
15	亚硝酸盐	酱卤肉、腌腊肉制品、油炸肉类、发酵肉制品类，西式火腿，腌渍蔬菜	GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》
16	孔雀石绿	水产品及其加工制品、水产品养殖水	农业部 2002 年 235 号公告

附录 C
(规范性附录)
快检工作流程图

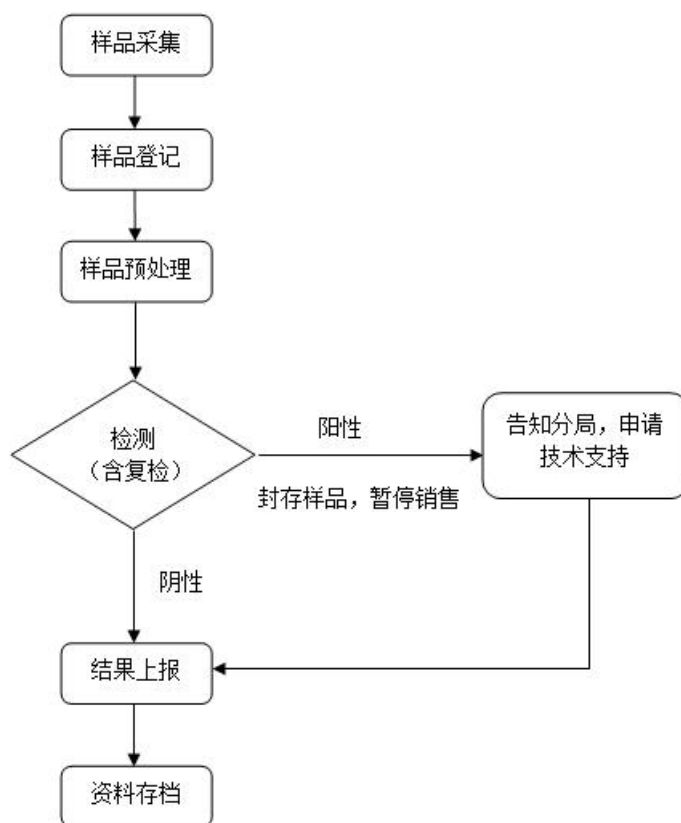


图 C. 1 快检工作流程图

附录 D
(规范性附录)
投诉建议处置流程图

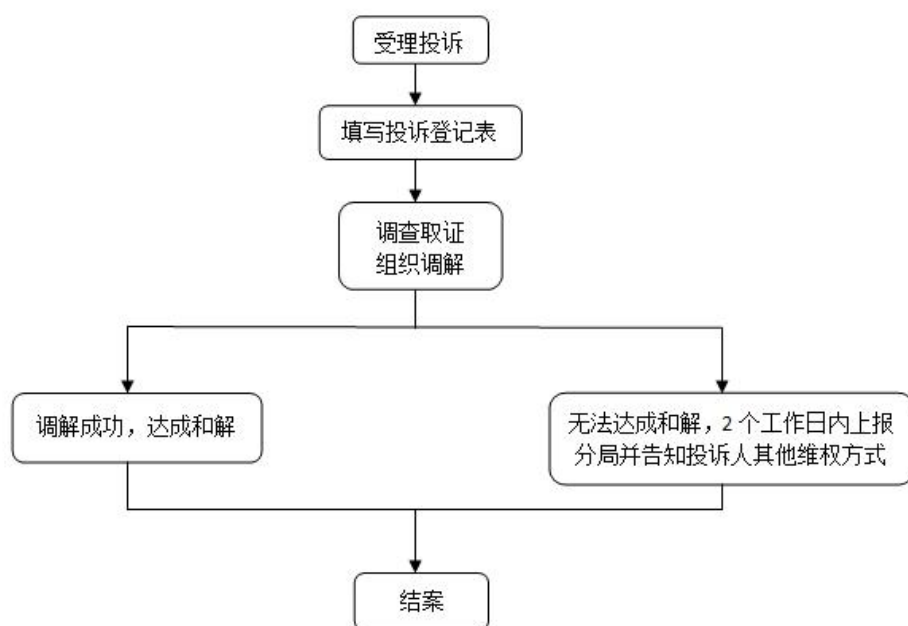


图 D.1 投诉建议处置流程图

附 录 E
(规范性附录)
食品安全事件应急处置流程图

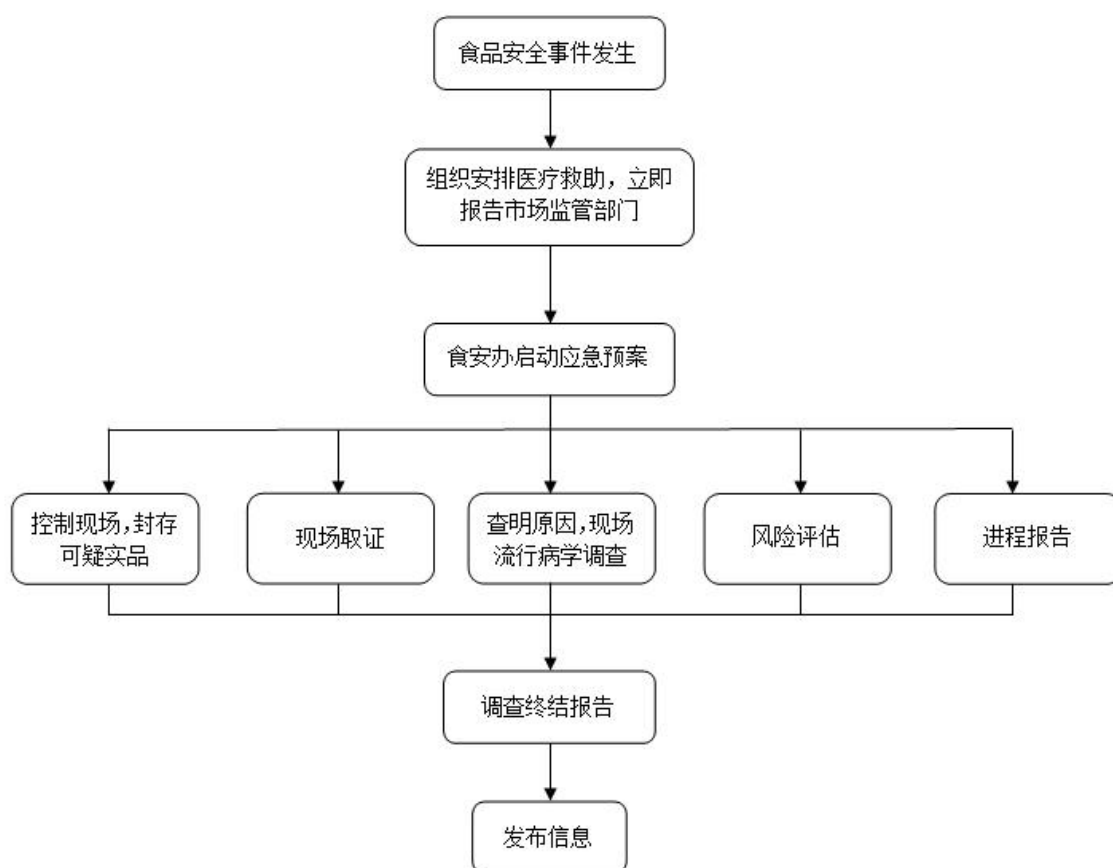


图 E. 1 快检工作流程图

参 考 文 献

- [1] GB 50011 建筑抗震设计规范
 - [2] GB 50016 建筑设计防火规范
 - [3] GB 50189 公共建筑节能设计标准
 - [4] GB 50352 民用建筑设计通则
 - [5] 国家食品药品监督管理总局关于规范食品快速检测方法使用管理的意见(食药监科〔2017〕49号)
 - [6] GB/T 5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测
 - [7] 卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告
 - [8] GB 2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
 - [9] 卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第1-5批)汇总
 - [10] GB 2761-2017 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
 - [11] 整顿办函[2010]50号
 - [12] GB 2717-2003 酱油卫生标准
 - [13] GB 2720-2015 谷氨酸钠(味精)
 - [14] 农业部2002年235号公告
-