

团体标准

T/ NAIA×××-××××

食品抽样人员技术能力规范

Specification for technical competence of food sampling personnel

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 发布

目 录

前言	
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 人员的选拔	1
4 职业道德	1
5 行为规范	1
6 新人的培养	1
7 工作制定	2
8 人员监督	2
9 定期培训	2
10 结语	2

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》的规定编写。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：仲检检测（集团）有限公司、宁夏仲检检测有限公司。

本文件主要起草人：杨瑞、李建。

本文件为首次发布。

食品抽样人员技术能力规范

1 范围

本文件规范了食品抽样人员的技术能力。

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，仅所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。

NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

NY/T 2102 茶叶抽样技术规范

《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号）

《食用农产品抽样检验和核查处置规定》（国市监食检[2020]184号）

3 人员选拔

抽样人员一般由企业人力资源部进行招聘，首先对投递的简历进行初步筛选，然后确定面试人员。面试时，建议采样主管和人事共同参与，可以对面试人员学历背景、工作经历、技能掌握程度等有所评估和了解，从而确定合适的人选。

3.1 人员资质

3.1.1 招聘人员建议招聘专科及以上、食品相关专业，有较强学习能力及专业背景的人员在日后工作中有一定的专业优势，经过培训能够更快地掌握采样相关知识和技能。

3.2 相关工作经验

3.2.1 相关工作经验是各企业招聘较为注重的一项内容。食品抽样人员有相关工作经验能够在短期内快速上手，适合企业抽样人员紧缺的阶段，无相关工作经验的人员需要一定的培训周期。采样主管可以根据部门现有人员及采样任务量等实际情况考虑招聘合适的人选。

4 职业道德

4.1 职业道德是抽样人员最为基础的东西，也是最需要强调的一份责任。抽样人员在日常工作中要以身作则，严于律己，遵守国家法律、法规和企业的各项规章制度，具有良好公正的道德操守。

5 行为规范

5.1 抽样人员在执行抽样任务时应做到着装整齐，语言规范、礼貌待人、保持良好的精神状态。

5.2 抽样人员应遵守保密纪律，不得私自泄露抽样计划和方案，不得事先通知被抽样单位，对样品、技术方案和检测结果等负保密责任。

5.3 抽样人员应当依据抽样方案、抽样方法和抽样程序等开展抽样工作，不得擅自改动相关规定。

5.4 不得接受被抽样单位的宴请、礼金、礼品等。

5.5 应当公平、公正，不得徇私情，不得参与任何影响公正性的活动。

5.6 不得故意刁难被抽样单位，不得提出任何和抽样无关的任何要求。

5.7 不得将抽取的样品带回家或者随意存放。

5.8 不冒用他人名义进行编造抽样单及相关文件。

6 新人的培养

6.1 以老带新方式

6.1.1 刚入职不久的新人，抽样管理人员一般会采取以老带新的方式，让老员工在抽样过程中规范地指导新员工操作，带教人员应跟进新入职人员的学习状况，定时向抽样管理人员进行工作进度汇报，使新进人员能够较快上手。

6.2 让新人学会独立操作

6.2.2 经过一段时间的培训和跟组抽样学习，新入职员工应掌握了相关专业知识和技能操作

。例如，熟练使用国家食品安全抽检终端系统，并严格按照有关规定和标准认真的抽取样品；按时完成抽样任务；且对所抽样品的代表性和真实性负责。

7 工作制定

7.1 抽样任务前培训

7.1.1 每次抽样任务实施前都需要由专业人员进行培训。培训内容包括食品安全法律法规、食品安全标准、抽样计划、抽样规范等，培训的内容可以让抽样人员快速了解本次抽样任务的要求。

7.1.2 抽样人员要加强自身学习，在抽样前熟悉产品特性、产品标准和产品类别。并掌握抽样方法、抽样标准、抽样部位和抽样数量，熟练使用抽样工具。

7.2 抽样人员技术能力

7.2.1 抽样人员可以根据培训内容制定合适的抽样方案，方案包括：

- 抽样地点（区域、城市、抽样点（批发市场、便利店、网络第三方交易平台等））；
- 抽样人员（至少两名抽样人员同时到抽样现场，抽样人员抽样时应规范着装且持有效抽样资质证件）；
- 抽样时间；
- 所抽样品的品种和数量；
- 抽样程序；
- 所抽样品的包装、处理和运输。

7.2.2 抽样人员应提前准备好抽样所需的执法记录仪、移动终端设备、打印机、保温箱、车载冰箱、温度记录仪等。

7.3 抽样任务的接收

7.3.1 抽样人员任务部署完成时，根据任务所需在样品采集平台下达任务，进入国家食品安全抽样检验信息系统完成任务下达，进行样品采集。

7.4 抽样任务的执行

7.4.1 抽样人员必须会使用【国家食品安全抽检终端】系统，按照规定填写报送分类，对被抽样单位的营业执照号、样品名称、生产企业名称、生产许可证号进行校验，校验通过后继续完成任务的填写并提交系统。

7.5 抽样进度的跟进

7.5.1 抽样人员在执行抽样任务时，需时刻向管理人员汇报抽样进度。

8 人员监督

8.1 抽样管理人员通过样品采集可视化管理平台对抽样人员进行监督，发现抽样人员日常工作中存在的问题并提出纠正措施。

9 定期培训

9.1 抽样人员需经过上岗培训和考试合格才能进行抽样，采样管理人员对抽样人员的培训不仅是上岗考核，还需根据检测机构的要求定期给抽样人员进行培训。

10 结语

综上所述，食品抽样人员的技术能力可能会直接影响到整个抽样团队的工作效率。本文就人员的选拔、职业道德、行为规范等展开论述，说明了食品抽样人员技术能力规范的重要性。