|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png BHPX |   点击此处添加CCS号 |

北海市烹饪餐饮行业协会团体标准

T/BHPX XX—XXXX

校园食品安全快速检测技术规范

Technical Specification for Rapid Detection of Campus Food Safety

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

北海市烹饪餐饮行业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc164755124)

[1 范围 1](#_Toc164755125)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc164755126)

[3 术语和定义 1](#_Toc164755127)

[4 人员要求 1](#_Toc164755128)

[5 仪器设备要求 1](#_Toc164755129)

[6 抽样和检测 2](#_Toc164755130)

[7 结果报告公示及处置 2](#_Toc164755131)

[8 异议处理 2](#_Toc164755132)

[9 质量控制 2](#_Toc164755133)

1. 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。

本文件由北海市烹饪餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：北海市公共检测中心、北海市标准技术研究所、北海市产品质量监督检验所、北海市烹饪餐饮行业协会。

本文件主要起草人：

校园食品安全快速检测技术规范

* 1. 范围

本文件规定了食品快速检测的术语和定义、人员及仪器设备要求、抽样和检测、结果报告公示及处置、异议处理和质量控制。

本文件适用于校园食品快速检测实验室的运行和管理。

* 1. 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。

《中华人民共和国食品安全法》

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》

GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测

JJF 1139-2005 《计量器具检定周期确定原则和方法》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 食品快速检测

利用快速检测设备及用品，对食品（含食用农产品）中某种特定物质和指标进行定性或半定量的检测，并在较短时间内出具检验结果的活动。

* + 1. 计量术语和计量单位

标准中所用的计量术语及单位与JJF 1001《通用计量术语及定义》保持一致。

* + 1. 量值溯源

本标准用于检测对检测结果的准确性或有效性有显著影响的所有设备，包括辅助设备，均应有效的检定或校准证书，确保量值的准确可靠。

* 1. 人员要求
     1. 从事食品快速检测的人员应具备食品或相关专业背景，经培训合格后方可上岗。
     2. 从事食品快速检测的人员应熟悉食品安全相关法律法规、技术标准，掌握食品快检规范、质量管理等知识和技能。
     3. 检测人员应积极参加继续教育，持续保持其能力，适应食品快速检测岗位的要求
  2. 仪器设备要求
     1. 应配备开展快速检测活动所需要的仪器设备及相关用品。
     2. 仪器设备应定期进行检定、校准或核查，用于检测的设备（包括软件）应达到要求的准确度，并符合相应的计量技术规范要求，设备使用前应进行检查和（或）校准。开展检测的测量设备应持有有效的计量检定证书或校准证书，证明其性能符合规定要求，确认其满足要求后方可投入使用。
     3. 实验室应建立检测设备和设施的管理台账，保留设备配置、检定校准、维修保养、故障处置的记录，编制仪器设备操作规定，确保设备和设施的配置、使用和维护满足检测工作要求。
  3. 抽样和检测
     1. 食品快速检测机构收到监督管理部门的抽样检测计划后，进行检测能力确认，确认后实施抽样检测计划。
     2. 食品快速检测机构应依据监督管理部门计划制定抽样检测方案，经监督管理部门同意后实施。
     3. 食品快速检测主要针对校园食用农产品、散装食品、餐饮食品、现场制售食品。
     4. 采样人员应现场填写《食品快速检测抽样单》，详细记录样品类别、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。采样人员和被检测单位需在样品信息单上签字或盖章确认。
     5. 食品快检样品在运输和贮存过程中，应避免样品污染、变质或混淆，不发生影响检测结论的变化。
     6. 开展食品快检的环境应保持整齐清洁，检测过程应避免不同样品之间的交叉污染。
     7. 样品的取样部位、数量、制备方法和贮存条件应满足相关标准、技术规范等要求。
     8. 食品快检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，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。
     9. 通过食品快检仪器生成的检测结果，应作为原始记录存档。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存档。
     10. 食品快检操作人员和审核人员不得是同一人。
     11. 食品快检产品应按使用要求开展质量控制试验。标准物质、质控样品应按规定条件储存，并确保在有效期内使用。
     12. 在检测过程中发现快速检测结果疑似阳性，应及时复检，以复检结果为准。复检结果若为阳性，应第一时间上报监督管理部门。
     13. 快速检测阳性样品复检不得采用快速检测方法。
  4. 结果报告公示及处置
     1. 食品快速检测结果应填写《食品快速检测报告》。
     2. 检测结果通过学校公示栏、电子屏幕等方式进行公示，接收社会监督。
     3. 检测结果不符合国家食品安全标准时，检测人员应立即通知学校停止使用，并按相关规定进行后续处置。
  5. 异议处理

参照《中华人民共和国食品安全法》第八十八条规定执行。

* 1. 质量控制
     1. 快速检测机构应保证人员、设备设施、环境条件符合快速检测要求。
     2. 快速检测机构应定期对使用的快速检测试剂开展常规检测盒准确度检查。常规检测应重点核查检测试剂的包装盒和说明书，准确度检测应采用人员比对、结果验证等质量控制方式对试剂准确度进行验证。
     3. 对有储存要求的样品，应按要求储存。
     4. 应建立人员档案、仪器设备档案、技术记录档案等。

