|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| 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

餐饮配送单位食品快速检测实验室建设规范

Specification for the Construction of Food Rapid Testing Laboratories for Catering Delivery Units

XXXX - XX - XX发布

     - XX - XX实施

北海市烹饪餐饮行业协会  发布

目次

[1 范围 1](#_Toc164785826)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc164785827)

[3 术语和定义 1](#_Toc164785828)

[4 基本要求 2](#_Toc164785829)

[5 环境要求 2](#_Toc164785830)

[6 仪器设备 2](#_Toc164785831)

[7 试剂耗材要求 2](#_Toc164785832)

[8 检测工作要求 2](#_Toc164785833)

[9 留样要求 3](#_Toc164785834)

[10 人员要求 3](#_Toc164785835)

[11 管理要求 3](#_Toc164785836)

[附录A（资料性） 餐饮配送单位快速检测实验室仪器设备配置表 4](#_Toc164785837)

[附录B（资料性） 表B.1 餐饮配送单位快速检测实验室常规项目 5](#_Toc164785838)

[附录C（资料性） （餐饮配送单位名称）检验报告（模板） 7](#_Toc164785839)

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：

餐饮配送单位食品快速检测实验室建设规范

* 1. 范围

本文件规定了餐饮配送单位快速检测实验室建设的基本要求、场所选址、功能布局、环境要求、设施设备要求、人员要求和管理要求。

本文件适用于餐饮配送单位快速检测实验室的建设。

* 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。

GB 8978 污水综合排放标准

GB 16297 大气污染物综合排放标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

RB/T 214 检验检测机构资质认定能力评价 检验检测机构通用要求

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. 餐饮配送单位

根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

* + 1. 餐饮配送单位实验室

由用餐配送单位建立，依据相关标准或者技术规范，利用仪器设备、环境设施等技术条件和专业技能，对用餐配送单位要求检验的项目进行检验检测，并将结果与标准规定要求进行比较分析，以确定每项性能是否合格的检验检测场所。

* + 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. 成品

经过加工制成的可直接食用的食品，包括主食、荤菜、素菜、汤品以及由主食、荤菜、素菜组合而成的盒饭等。

* 1. 基本要求
		1. 设计应符合GB/T 32146.3的相关规定，实验废液、废渣、废气的排放应符合GB 8979、GB 16297的规定。
		2. 能力建设宜与用餐人数相匹配，检测能力应满足采购食品（含食用农产品）的检测需求。
	2. 环境要求
		1. 实验室面积以满足检测工作需要为宜，宜不小于20 m2，按照功能划分为缓冲区、检测区和数据处理区。地面应平整且易于清洁。
		2. 试验台、柜应满足化学实验要求，防水、防锈、耐高温、耐腐蚀
		3. 供排水布局应满足检测需要，排水系统的设计和建造应保证排水通畅、便于清洁维护。
		4. 供电应满足实验室用电负荷。照明设施应防爆、明亮，电源插座应足够并离水源有安全距离，布局合理，能满足检测需求。
		5. 若使用挥发性的有机试剂，应配备通风系统。
		6. 当检测方法或技术标准对实验室环境条件有明确要求时，应对环境条件实施监测、控制和记录，确保环境条件符合规定要求。（当检测方法或技术标准对实验室环境条件有明确要求时，应对环境条件实施监测、控制和记录，确保环境条件符合规定要求。）
	3. 仪器设备
		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，具体配置可参见附录A。
		2. 仪器设备应放置于适宜的环境条件下，便于维护、清洁、消毒与校准，并保持整洁与良好的工作状态。设备在投入使用前，应采用检定或校准等方式，以确认其满足检测的要求。
		3. 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。
		4. 对检测结果有影响的设备应实验室应建立检测设备和设施的管理台账，并建立仪器档案，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。
	4. 试剂耗材要求
		1. 试剂耗材应做好验收，登记出入库台账。使用有证标准物质和质量合格、来源合法的快检产品。
		2. 应按规定的储存条件存放试剂耗材，配制的各种试液应明确标识，并注明试液名称、浓度、配制时间、配制人员、有效期、保存条件等信息。
	5. 检测工作要求
		1. 所承担检测项目的有关标准、技术规范应齐全，实验室应具备原料中农药残留、兽药残留等食品快速检测能力，检验检测能力应达到附录B的要求。
		2. 应制定检测工作流程，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。
		3. 实验室应考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定食品原料、成品、餐用具和加工环境的检验检测项目、指标和频次。
		4. 实验室应对检验检测过程予以记录，检测结果应以检测报告或证书的形式发出，原始记录、检测报告及相关资料，应统一归档保存，保存期为两年。检验报告模版参考附录C。
	6. 留样要求
		1. 应对每餐膳食成品进行留样。留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于48h。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。留样容器需标明留样食品名称、留样时间（年、月、日、时、分）标识。
		2. 专人专柜管理管留样食品，记录留样和到期销毁情况。
	7. 人员要求
		1. 应配备不少于2名食品快速检测人员。
		2. 应明确工作人员的岗位职责、任职要求。确保人员熟悉相关法律法规、技术标准，掌握快检操作规范、质量管理等知识和技能。
	8. 管理要求
		1. 应建立样品管理、试剂及检测用品管理、仪器设备管理、原始记录管理、实验室安全及卫生等管理制度。
		2. 应建立样品抽样、样品检验及复验、保密、人员培训与考核等工作制度。
1.
2.
3. （资料性）
4. 餐饮配送单位快速检测实验室仪器设备配置表
	1. 餐饮配送单位快速检测实验室仪器设备配置表

| 序号 | 设备名称 |  主要功能或参数 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 低温冷藏冷冻冰箱 | 存放样品、试剂 |
| 2 | 台式离心机 | 水产品及其他食品检测过程中污染物的提取分离，转速至少达到4000 rpm，兼容50 mL和15 mL离心管 |
| 3 | 移液设备 | 量程20 μL~200 μL, 100 μL~1000 μL, 1 mL~5 mL |
| 4 | 吹干机 | 用于前处理过程中样品浓缩 |
| 5 | pH计/酸度计 | 用于测定溶液的酸碱度，测量范围0~14 pH |
| 6 | 搅拌机/均质器 | 样品的加工粉碎或破壁处理 |
| 7 | 电子天平 | 精度0.01g，食品检测用试剂、样品的精确称量 |
| 8 | 涡旋混匀仪 | 用于水产品及其他食品检验过程中的混匀，提取 |
| 9 | 水浴锅 | 样品的恒温加热处理 |
| 10 | 食品中心温度计 | 测量范围：-40°C~155°C，精确度：±1.0°C，用于对餐饮食品中心温度测定 |
| 11 | 食品安全快速测试仪 | 具有分光光度检测、胶体金免疫层析检测等，用于蔬菜水果农药残留项目的酶抑制率测定 |
| 12 | 极性组分检测仪 | 示值误差：±2%，用于食用油极性组分快速检测 |
| 12 | ATP检测仪 | 检测精度≤1×10-16mol/ATP，用于食品接触表面清洗消毒效果的测定 |
| 14 | 肉类水分检测仪 | 测量范围：65%~85%，用于肉类水分快速检测 |
| 注：表中所列检测设备仅供标准使用者参考，各餐饮配送单位快速检测实验室可根据实际情况使用相同功能的等效产品。 |

* 1. 餐饮配送单位快速检测实验室配套设施配置表

| 序号 | 设施名称 | 数量 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 防腐蚀实验台、柜 | 1组 |
| 2 | 实验水槽+三联水龙头 | 1组 |
| 3 | 万向罩或通风橱 | 1组 |
| 4 | 试剂柜 | 1个 |
| 5 | 文件柜 | 1个 |
| 6 | 实验凳 | 若干 |
| 7 | 二氧化碳/干粉灭火器 | 1个 |
| 8 | 洗眼器 | 1个 |
| 9 | 垃圾桶、清洁用具 | 若干 |

1.
2. （资料性）
3. 表B.1 餐饮配送单位快速检测实验室常规项目

| 序号 | 大类 | 主要品种 | 常规项目 | 检验检测方法或判定依据 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食品原料 | 蔬菜、水果 | 感官（色泽、气味、性状） | 《蔬菜水果感官性状与检验方法》（化学工业出版社） |  |
| 农药残留 | KJ 201710《蔬菜中敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏残留的快速检测》 | 油菜、菠菜、芹菜、韭菜等蔬菜 |
| KJ 202204 《蔬菜水果中水胺硫磷的快速检测 胶体金免疫层析法》 | 仁果类、柑橘类、豆类、叶菜类等蔬菜水果 |
| KJ 202210 《蔬菜水果中灭蝇胺的快速检测 胶体金免疫层析法》 | 葱、叶用莴苣、结球莴苣、油麦菜、茎用莴苣叶 、芹菜 、黄瓜、西葫芦、丝瓜、豇豆、扁豆 、荷兰豆、茎用莴苣、姜、哈密瓜 |
| 畜肉 | 感官（色泽、气味、状态） | GB 2707 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》之3.2 感官要求 | 取适量样品置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味 |
| 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | KJ 201706《动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测 胶体金免疫层析法》 | 猪肉、牛肉 |
| 禽肉 | 感官（色泽、气味、状态） | GB 2707 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》之3.2 感官要求 | 取适量样品置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味 |
| 氯霉素 | KJ 201905《水产品中氯霉素的快速检测 胶体金免疫层析法》 | 水产品 |
| 动物性水产品 | 感官（色泽、气味、状态） | GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》之2.1 感官要求 | 取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味 |
| 孔雀石绿 | KJ 201701《水产品中孔雀石绿的快速检测胶体金免疫层析法》 | 鱼肉 |
| 呋喃唑酮代谢物（AOZ）、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃妥因代谢物（AHD） | KJ 201705《水产品中硝基呋喃类代谢物的快速检测胶体金免疫层析法》 | 鱼肉、虾肉、蟹肉等水产品 |
| 氯霉素 | KJ 201905《水产品中氯霉素的快速检测 胶体金免疫层析法》 | 水产品 |
| 鲜蛋（含鸡蛋液） | 蛋壳、气室、蛋白、蛋黄 | NY/T 1758-2009《鲜蛋等级规格》、SB/T 10277-1997《鲜鸡蛋》 |  |
| 食用油 | 黄曲霉毒素B1 | KJ201708《食用油中黄曲霉毒素B1的快速检测胶体金免疫层析法》 | 花生油 |

表B.1 餐饮配送单位快速检测实验室常规项目（续）

| 序号 | 大类 | 主要品种 | 常规项目 | 检验检测方法或判定依据 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 酸价、过氧化值 | KJ201911 《食用植物油酸价、过氧化值的快速检测》 |  |
| 2 | 成品 | 食、荤菜、汤品a、素菜a | 包装外观、色泽、形态、气味、滋味、杂质 | 按照企业成品检验标准要求进行 |  |
| 标签 | GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》 |  |
| 中心温度 | GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》 |  |
| 菌落总数 | GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》判定依据按照DBS 44/006《食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》 |  |
| 大肠菌群 | GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》第二法判定依据可参考DBS 44/006《食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》中大肠埃希氏菌指标限量 |  |
| 3 | 餐用具 | 熟食容器、饭盒、勺子、筷子、汤桶、饭桶等 | 污渍、异物 | 按照企业餐用具检验标准要求进行 |  |
| 大肠菌群 | GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》 |  |
| 4 | 加工环境 | 专间空气b | 沉降菌（静态） | 参照GB/T 18204.3《公共场所卫生检验方法 第3部分：空气微生物》之3.3自然沉降法，平皿暴露时间30min以上 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 |
| 专间操作台面b | 表面清洗消毒效果 | GB/T 36004《食品接触表面清洗消毒效果试验方法 三磷酸腺苷生物发光法》 |
| 菌落总数 | GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》 |
| 大肠菌群 | GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》或GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》 |
| 专间人员手部b | 表面清洗消毒效果 | GB/T 36004《食品接触表面清洗消毒效果试验方法 三磷酸腺苷生物发光法》 |
| 菌落总数 | GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》 |
| 大肠菌群 | GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》 |
| 1. 1.a.素菜和汤品不作菌落总数和大肠菌群检验强制要求；b.对专间空气、操作台面、人员手部的取样，可根据加工过程实际情况选择取样点。对应的常规项目，可根据需要选择一个或多个实施监控。

 2.本表中所列标准，以其最新版本（包括标准修改单）为准。 3. 自检品种、检验项目、检验检测方法可根据食品安全风险进行动态调整。 |

1.
2. （资料性）
3. （餐饮配送单位名称）检验报告（模板）

 №：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **样 品 名 称** |  | **样 品 编 号** |  |
| **规 格** |  | **加工日期/批号** |  |
| **抽 样 地 点** |  | **检 验 日 期** |  |
| **序号** | **项目名称** | **检验检测方法** | **要求/限量值** | **检验结果** | **单项结论** | **备注** |
| **1** | **感官** | **包装外观** | 目测、鼻嗅、口尝 | 包装整洁，无破损，无饭菜外溢 |  |  | 自检，每餐抽检 |
| **色泽** | 具有菜肴和主食正常的色泽 |  |  |
| **形态** | 具有菜肴和主食正常的形态 |  |  |
| **气味、滋味** | 具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味  |  |  |
| **杂质** | 无正常视力下可见的杂质 |  |  |
| **2** | **标签** | 目测 | 集送单位信息、加工时间和食用时限等 |  |  | 自检，每餐抽检 |
| **3** | **中心温度****（食用前）** | 食品中心温度计测量 | ≥60 ℃ |  |  | 自检，每餐抽检 |
| **4** | **菌落总数** | GB 4789.2 | ＜106 CFU/g（熟肉制品、熟制水产品） |  |  | 自检，每周抽检 |
| **5** | **大肠菌群** | GB 4789.3第二法 | ≤100 CFU/g |  |  | 自检，每周抽检 |
| **6** | **大肠埃希氏菌** | GB 4789.38第二法 | ≤100 CFU/g |  |  | 自检或送检，每半年（学期）抽检 |
| **7** | **沙门氏菌** | GB 4789.4 | 不得检出 |  |  | 自检或送检，每半年（学期）抽检 |
| **8** | **金黄色葡萄球菌** | GB 4789.10 第二法 | ＜10⁴CFU/g |  |  | 自检或送检，每半年（学期）抽检 |
|  | … |  |  |  |  |  |
| **检验结论：** **企业名称：** **（盖章）****报告日期：** |

**检验人： 审核人： 批准人：**

注：以上为填写示例，请根据实际填写检验项目、检验方法、要求或限量值。

