

T/GXDSL

团 体 标 准

T/GXDSL 000—2024

小学食品安全检验检测技术规范

2024 - 00 - 00 发布

2024 - 00 - 00 实施

广西电子商务企业联合会 发布

目 次

前 言 II

一、范围 1

二、引用文件 1

三、术语和定义 1

 3.1 食品检验检测 1

 3.2 小学食堂 1

四、检验检测项目 2

 4.1 感官检查 2

 4.2 微生物检测 2

 4.3 理化检测 2

 4.4 真菌毒素检测 3

五、检验检测方法 3

 5.1 样品采集 3

 5.2 实验室检测 3

 5.2.1 仪器和设备 3

 5.2.2 试剂和标准物质 3

 5.2.3 操作规程 3

六、结果判定与处理 4

 6.1 结果判定 4

 6.2 处理措施 4

七、记录与报告 4

 7.1 检验检测记录 4

 7.2 定期报告 4

 7.3 应急报告 4

八、人员培训与管理 5

 8.1 培训要求 5

 8.2 资质要求 5

九、监督与考核 5

 9.1 内部监督 5

 9.2 外部监督 5

 9.3 绩效考核 5

十、附则 5

 10.1 实施日期 5

 10.2 解释权 5

前 言

本文件依据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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西产学研科学研究院提出。

本文件由广西电子商务企业联合会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

小学食品安全检验检测技术规范

一、范围

本标准规定了小学食堂食品的检验检测流程、方法和要求，适用于小学食堂食品的安全检验与质量控制。

二、引用文件

1. GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
2. GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
3. GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
4. GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
5. GB 4789.1-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》
6. GB 5009.1-2016《食品安全国家标准 食品理化检验 总则》
7. 其他相关食品安全国家标准和法律法规。

三、术语和定义

3.1 食品检验检测

指运用科学技术手段对食品进行的各项检查和测试活动，以判断其是否符合食品安全标准和规定的要求。

3.2 小学食堂

指为小学生提供餐饮服务的场所，包括学校自办食堂和委托第三方经营的食堂。

四、检验检测项目

4.1 感官检查

对食品的外观、色泽、气味、口感等进行评价，确保无异常。

4.2 微生物检测

4.2.1 菌落总数

按照 GB 4789.2-2016 进行检测，应符合 GB 29921-2013 的规定。

4.2.2 大肠杆菌群

按照 GB 4789.3-2016 进行检测，应符合 GB 29921-2013 的规定。

4.2.3 致病菌（如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按照 GB 4789.4、GB 4789.10 进行检测，不得检出。

4.3 理化检测

4.3.1 重金属及有害元素（如铅、镉、汞、砷）

按照 GB 5009.12-2017、GB 5009.17-2014 进行检测，应符合 GB 2762-2017 的规定。

4.3.2 农药残留

按照 GB 2763-2019 进行检测，应符合相应食品类别的最大残留限量。

4.3.3 兽药残留

按照农业部公告第 235 号进行检测，应符合相关规定。

4.3.4 食品添加剂

按照 GB 2760-2014 进行检测，应符合该标准的使用规定。

4.3.5 非法添加物（如三聚氰胺、苏丹红）

按照相关食品安全国家标准进行检测，不得检出。

4.4 真菌毒素检测

按照 GB 5009.24-2016 进行检测，应符合 GB 2761-2017 的规定。

五、检验检测方法

5.1 样品采集

5.1.1 采样频率

每日对供应的食品进行抽样检测，特别是高风险食品如肉类、乳制品等。

5.1.2 采样方法

随机抽取样品，确保样品代表性。每批食品至少取三个独立样本进行检测。

5.1.3 样品保存

样品应在 4℃ 以下冷藏保存，并在 24 小时内完成检测。

5.2 实验室检测

5.2.1 仪器和设备

使用经过校准和维护的仪器设备进行检测，确保数据的准确性和可靠性。

5.2.2 试剂和标准物质

使用符合国家标准的试剂和标准物质，确保检测结果的准确性。

5.2.3 操作规程

严格按照国家或行业标准的操作规程进行检测，确保每个步骤的准确性和一致性。

六、结果判定与处理

6.1 结果判定

根据检测结果，判断食品是否符合相应的食品安全标准。如果检测结果不符合标准，应立即停止使用该批次食品。

6.2 处理措施

6.2.1 合格食品

允许进入食堂供学生食用。

6.2.2 不合格食品

立即停止使用，并报告相关部门进行处理。同时，应对不合格食品的来源进行追溯和调查，采取必要的纠正措施。

七、记录与报告

7.1 检验检测记录

详细记录每次检验检测的时间、地点、样品信息、检测结果和处理情况，确保数据的可追溯性。

7.2 定期报告

每月向学校管理层和教育主管部门提交食品安全检验检测报告，总结当月的检验检测结果和存在的问题。

7.3 应急报告

在发现重大食品安全问题时，应立即向学校管理层和教育主管部门报告，并采取紧急处理措施。

八、人员培训与管理

8.1 培训要求

定期对食堂工作人员进行食品安全知识和检验检测技术的培训，提高其食品安全意识和操作技能。

8.2 资质要求

从事食品检验检测的人员应具备相关专业知识和技能，并通过相应的资格认证。

九、监督与考核

9.1 内部监督

学校应设立专门的食品安全监督机构，对食堂的日常运营和食品安全工作进行监督检查。

9.2 外部监督

教育主管部门和食品药品监督管理部门应定期对学校食堂进行抽查和监督，确保其符合食品安全标准。

9.3 绩效考核

将食品安全工作纳入学校管理层和食堂工作人员的绩效考核体系，激励其做好食品安全工作。

十、附则

10.1 实施日期

本标准自发布之日起实施。

10.2 解释权

本标准由 XX 单位负责解释。