

T/GXDSL

团 体 标 准

T/GXDSL 000—2024

幼儿园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、范围和目的 1

二、规范性引用文件 1

三、术语和定义 1

 3.1 原材料 1

 3.2 加工 2

 3.3 抽样 2

 3.4 检测 2

四、组织机构和职责 2

 4.1 组织架构 2

 4.2 职责分配 2

五、设备设施要求 2

 5.1 设备配置 2

 5.2 设施要求 3

六、抽样方法与规格 3

 6.1 抽样频率 3

 6.2 抽样方法 3

 6.3 抽样数量 3

七、检测项目与指标 4

 7.1 微生物指标 4

 7.2 营养成分指标 4

 7.3 有害物质指标 4

 7.4 其他健康相关指标 4

八、检验方法 5

 8.1 微生物检验方法 5

 8.2 营养成分分析方法 5

 8.3 有害物质检测方法 5

 8.4 其他健康相关指标检测方法 5

九、质量控制与保证 6

 9.1 实验室质量控制 6

 9.2 数据记录和管理 6

 9.3 人员培训与考核 6

十、结果处理与报告编制 6

 10.1 结果判定标准 6

 10.2 报告编制 6

 10.3 整改措施 7

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。

幼儿园食品安全检验检测技术规范

一、范围和目的

本标准旨在规范幼儿园食品安全的检验检测过程，确保食品的安全、卫生和营养，适用于幼儿园内所有供儿童食用的食品及原料。通过严格的检验检测，最大限度地保障幼儿的健康和安全。

二、规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，但鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素的测定

GB/T 4789.1 食品微生物学检验总则

GB/T 4789.3 食品微生物学检验粪大肠菌群的测定

GB/T 4789.5 食品微生物学检验志贺氏菌的测定

GB/T 4789.10 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌的测定

GB 2760 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 14881 食品生产通用卫生规范

其他相关食品安全国家标准和行业规范

三、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

3.1 原材料

指制作食品时所需的初始物质，包括各种主料、辅料和食品添加剂。

3.2 加工

包括食品的准备、烹饪、储存等处理过程。

3.3 抽样

为了进行检验从大批食品或原材料中按一定规则取出的部分样品。

3.4 检测

通过科学的方法和手段对样品进行的分析和评估。

四、组织机构和职责

4.1 组织架构

幼儿园应成立食品安全管理小组，由园长、膳食管理员、保健医生和家长代表组成，负责食品安全检验检测工作的组织实施和监督。

4.2 职责分配

- 园长：全面负责食品安全管理工作，确保资源配置和政策落实。
- 膳食管理员：具体负责日常食品的采购、验收和记录工作。
- 保健医生：负责食品的安全检查和营养搭配，确保符合幼儿健康需求。
- 家长代表：参与食品安全监督，协助开展食品安全教育和宣传。

五、设备设施要求

5.1 设备配置

实验室应配备以下基本设备：

- 生物安全柜
- 恒温培养箱

- 高压灭菌器
- 精密电子天平（感量 0.1mg）
- 紫外分光光度计
- pH 计
- 显微镜

5.2 设施要求

- 实验室布局合理，各功能区明确划分。
- 具备足够的空间以放置设备和进行操作，保证工作流程顺畅。
- 具备样品保存条件，如冷藏设备等。
- 有适当的通风和照明条件，确保操作环境安全。

六、抽样方法与规格

6.1 抽样频率

- 每季度对主要食品供应商进行一次现场检查和样品抽检。
- 每月对库存食品进行一次抽样检测。
- 每周对厨房加工后的食品进行一次抽样检测。

6.2 抽样方法

- 根据产品批次进行随机抽样，确保样品代表性。
- 抽样过程中应避免污染，保持样品完整。
- 样品应标明名称、批号、抽样时间等信息，并及时送检。

6.3 抽样数量

- 每批次的抽样数量应不少于该批次总量的 1/1000，且不少于 3 件。
- 对于大量食品，可以按照至少 30 件进行抽样。
- 确保抽样覆盖面广，能够真实反映整批食品的质量情况。

七、检测项目与指标

7.1 微生物指标

- 菌落总数：不得超过 10^5 CFU/g 或 CFU/ml。
- 大肠杆菌群：不得检出。
- 沙门氏菌：不得检出。
- 志贺氏菌：不得检出。
- 其他致病菌：根据具体情况进行选择检测。

7.2 营养成分指标

- 蛋白质：应符合国家相关标准要求。
- 脂肪：应符合国家相关标准要求。
- 碳水化合物：应符合国家相关标准要求。
- 维生素和矿物质：应符合国家相关标准要求。

7.3 有害物质指标

- 农药残留：不得超过国家规定的最大残留限量。
- 兽药残留：不得超过国家规定的最大残留限量。
- 重金属：铅、镉、汞、砷等重金属含量应符合国家规定的标准。
- 食品添加剂：应符合 GB 2760 的要求，不得超量使用。

7.4 其他健康相关指标

- 食品中的真菌毒素：黄曲霉毒素等应控制在国家标准以内。
- 食品中的自然毒素：如马铃薯中的龙葵素等应控制在安全范围内。
- 过敏原：对于已知可能引起过敏反应的成分，应明确标识并严格控制其含量。

八、检验方法

8.1 微生物检验方法

- 菌落总数测定：依据 GB/T 4789.2 进行平面计数法或其他适用方法。
- 大肠杆菌群测定：依据 GB/T 4789.3 进行 MPN 法或其他适用方法。
- 沙门氏菌检验：依据 GB/T 4789.4 进行相应的生化试验和血清学鉴定。
- 志贺氏菌检验：依据 GB/T 4789.5 进行相应的生化试验和血清学鉴定。

8.2 营养成分分析方法

- 蛋白质测定：采用凯氏定氮法（参考 GB 5009.5）或其他认可的蛋白质测定方法。
- 脂肪测定：采用索氏提取法（参考 GB 5009.6）或其他认可的脂肪测定方法。
- 碳水化合物测定：采用蒽酮比色法（参考 GB/T 9695.1）或其他认可的碳水化合物测定方法。
- 维生素和矿物质测定：采用原子吸收光谱法、分光光度法或其他认可的测定方法。

8.3 有害物质检测方法

- 农药残留测定：采用气相色谱质谱联用技术（GC-MS）或液相色谱质谱联用技术（LC-MS）进行定量分析。
- 兽药残留测定：采用高效液相色谱法（HPLC）或质谱法进行定量分析。
- 重金属测定：采用原子吸收光谱法（AAS）、电感耦合等离子体质谱法（ICP-MS）等方法进行定量分析。
- 食品添加剂测定：采用高效液相色谱法（HPLC）或气相色谱法（GC）进行定量分析。

8.4 其他健康相关指标检测方法

- 真菌毒素测定：采用免疫亲和层析净化结合液相色谱法（LC）或质谱法（MS）进行测定。
- 自然毒素测定：采用酶联免疫吸附测定法（ELISA）或其他认可的测定方法。
- 过敏原测定：采用免疫印迹法或其他认可的测定方法。

九、质量控制与保证

9.1 实验室质量控制

- 建立内部质控体系，定期进行仪器校准和维护。
- 每次检测前应进行标准品测试以确保准确性。
- 定期参加外部质评活动，验证实验室的检测能力。

9.2 数据记录和管理

- 所有检测结果应及时记录，并妥善保存原始记录。
- 数据记录应包括检测项目、结果、检测人、复核人等信息。
- 每月对检测数据进行汇总分析，发现问题及时整改。

9.3 人员培训与考核

- 定期对实验室人员进行专业技能培训和技术考核。
- 新入职人员需经过严格的岗前培训才能独立进行操作。
- 持续教育，鼓励员工参加行业内的学术交流和继续教育课程。

十、结果处理与报告编制

10.1 结果判定标准

根据国家相关食品安全标准对检测结果进行判定，合格产品方可投入使用，不合格产品需立即停止使用并进行处理。

10.2 报告编制

- 检测报告应包括样品信息、检测项目、检测方法、结果数据、结论等内容。
- 报告应由授权签字人审核签字后生效。
- 不合格报告应及时通知相关部门负责人，并采取相应措施进行处理。

10.3 整改措施

- 针对不合格产品，应立即启动应急预案，追溯源头并采取相应措施防止问题扩散。
 - 定期复查整改效果，确保问题得到有效解决。
-