

T/GXDSL

团 体 标 准

T/GXDSL 00—2024

## 中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 ..... III

I. 引言 ..... 1

    1. 背景与意义 ..... 1

    2. 目的和适用范围 ..... 1

    3. 参考文献与相关法规 ..... 1

II. 术语和定义 ..... 1

    1. 学生集体用餐配送单位 ..... 1

    2. 食品快速检测（以下简称“快检”） ..... 1

    3. 食品检验 ..... 2

III. 检验检测能力建设指南 ..... 2

    1. 基本要求 ..... 2

    2. 人员要求 ..... 2

    3. 场地要求 ..... 2

    4. 设备设施要求 ..... 2

    5. 试剂耗材要求 ..... 2

IV. 检验检测流程与方法 ..... 3

    1. 抽样计划与样品采集 ..... 3

    2. 样品处理与保存 ..... 3

    3. 快检项目及方法 ..... 3

    4. 常规检验项目及方法 ..... 3

    5. 数据记录与管理 ..... 3

V. 食品安全风险管理 ..... 4

    1. 风险评估 ..... 4

    2. 风险防控措施 ..... 4

    3. 应急预案与处置机制 ..... 4

VI. 营养健康管理 ..... 4

    1. 食谱设计与营养搭配原则 ..... 4

    2. 特殊膳食需求管理 ..... 4

    3. 营养宣传教育活动 ..... 4

VII. 信息公开与供需交流 ..... 4

    1. 公示内容与方式 ..... 4

    2. 家长学生参与监督机制 ..... 5

    3. 意见反馈与改进措施 ..... 5

VIII. 评价与认证 ..... 5

    1. 评价指标体系框架 ..... 5

    2. 评价方法与流程 ..... 5

3. 认证条件与程序 ..... 5

IX. 附录 ..... 5

1. 相关表格样式示例 ..... 5

2. 常见问题解答 ..... 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。



# 中学食品安全检验检测技术规范

## I. 引言

### 1. 背景与意义

近年来，随着社会对食品安全问题的广泛关注，校园食品安全成为了各界关注的焦点。中小学作为未成年人学习和生活的重要场所，其食品安全状况直接关系到学生的健康和成长。因此，制定一部专门针对中学食品安全检验检测的技术规范团体标准显得尤为必要。

### 2. 目的和适用范围

本标准旨在明确中学食品安全检验检测的相关要求，确保食品安全从源头到餐桌的每一个环节都能得到有效监管。该标准适用于中学食堂、集体用餐配送单位及相关食品供应商的食品安全检验检测工作。

### 3. 参考文献与相关法规

本标准参考了《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，并结合了 GB/T 27025、GB/T 27306 等相关标准的要求。

## II. 术语和定义

### 1. 学生集体用餐配送单位

指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食品经营企业。

### 2. 食品快速检测（以下简称“快检”）

使用快速检测方法或快检产品对食品进行的检测行为，通常用于初步筛查。

### 3. 食品检验

按照食品安全国家标准、行业标准等对食品进行的专业检测活动。

## III. 检验检测能力建设指南

### 1. 基本要求

- 人员要求：实验室应配备具有相关专业知识和技能的人员，包括检验人员、管理人员等。所有人员需经过培训考核合格后方可上岗。
- 设施设备：实验室应具备必要的设施设备，如通风橱、生物安全柜、恒温恒湿箱等，并保持良好的维护和校准状态。
- 环境条件：实验室应符合相应的环境控制要求，确保检测结果的准确性。

### 2. 人员要求

- 教育经历：检验人员应具备食品、生物、化学等相关专业的学历背景。
- 培训考核：定期参加专业技能培训并通过考核，持续提升专业水平。

### 3. 场地要求

- 布局合理：实验室应设置独立的样品前处理区、理化实验区、微生物实验区等功能区域。
- 安全防护：采取必要的安全防护措施，避免交叉污染和生物危害。

### 4. 设备设施要求

- 主要设备：包括但不限于高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收光谱仪等。
- 辅助设备：如分析天平、pH计、均质器等。
- 校准维护：定期对仪器设备进行校准和维护，确保其正常运行。

### 5. 试剂耗材要求

- 验收登记：试剂耗材应经过严格的验收程序，并做好入库登记。



- 贮存条件：按照说明书的要求妥善保存试剂耗材，特别是易燃易爆物品需单独存放。

## IV. 检验检测流程与方法

### 1. 抽样计划与样品采集

- 抽样计划：根据食品种类和风险等级制定年度抽样计划，涵盖原料、半成品和成品。
- 样品采集：由专业人员按照标准操作程序采集样品，并记录相关信息。

### 2. 样品处理与保存

- 样品处理：按照规定的方法对样品进行处理，如粉碎、混合均匀等。
- 样品保存：处理好的样品应在适当的条件下保存，确保其稳定性和代表性。

### 3. 快检项目及方法

- 快检项目：包括但不限于农药残留、兽药残留、非法添加物等。
- 快检方法：采用国家认可的快速检测方法，确保结果的准确性。

### 4. 常规检验项目及方法

- 常规检验项目：涵盖微生物指标（如菌落总数、大肠杆菌等）、理化指标（如水分、灰分等）。
- 检验方法：依据食品安全国家标准或指定的行业标准进行检验。

### 5. 数据记录与管理

- 数据记录：详细记录每个检测步骤的数据和结果，保证可追溯性。
- 数据管理：建立完善的数据管理系统，定期备份并进行分析。

## V. 食品安全风险管理

### 1. 风险评估

定期开展风险评估工作，识别潜在的食品安全风险因素。

### 2. 风险防控措施

针对识别出的风险制定相应的防控策略，减少风险发生的可能性。

### 3. 应急预案与处置机制

建立健全应急预案，一旦发生食品安全事件能够迅速响应并妥善处置。

## VI. 营养健康管理

### 1. 食谱设计与营养搭配原则

- 食谱设计：根据学生的年龄特点和营养需求设计多样化的食谱。
- 营养搭配：注重蛋白质、维生素和矿物质的合理搭配，促进学生健康成长。

### 2. 特殊膳食需求管理

对于有特殊饮食需求的学生（如过敏体质），提供个性化的膳食方案。

### 3. 营养宣传教育活动

定期举办营养知识讲座，提高学生的健康意识和自我保健能力。

## VII. 信息公开与供需交流

### 1. 公示内容与方式

- 公示内容：包括食品原材料来源、加工过程、营养成分等信息。

- 公示方式：通过官方网站、公告栏等方式向师生和家长公开。

## 2. 家长学生参与监督机制

建立家校沟通平台，鼓励家长和学生参与食品安全监督工作。

## 3. 意见反馈与改进措施

设立意见箱或热线电话，收集各方意见和建议，并及时作出回应和改进。

# VIII. 评价与认证

## 1. 评价指标体系框架

构建科学合理的评价指标体系，全面衡量检验检测工作的质量和效果。

## 2. 评价方法与流程

明确评价方法和流程，确保评价工作的公正性和客观性。

## 3. 认证条件与程序

规定获得认证所需的条件和具体程序，鼓励符合条件的机构申请认证。

# IX. 附录

## 1. 相关表格样式示例

提供抽样记录表、检测报告表等表格样式供参考使用。

## 2. 常见问题解答

整理了一些常见的问题及其答案，帮助用户更好地理解和应用本标准。