团体标准

|  |
| --- |
|  |

食用农产品批发市场食品安全管理

操作规范

第3部分：食用农产品入场快速检测

Food Safety Management Operation Specifications for Edible Agricultural Products wholesale Market

Part 3: Rapid test of agricultural products admission

全国城市农贸中心联合会   发布

2025-XX-XX实施

T/CAWA 3—2025

|  |
| --- |
|  |

ICS 03.120.10

CCS B 04

|  |
| --- |
|  |

2025-XX-XX发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 检测范围 1

5 执行方基本要求 1

6 检测项目与方法 3

7 检测结果判定 3

8 检测结果运用 3

 附录A（资料性）入场快检食用农产品分类及检测项目.....................................4

附录B（资料性）检测项目和快速检测方法................................................7

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。

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。

本文件由全国城市农贸中心联合会标准化管理委员会提出并归口。

本文件起草单位：无锡天鹏集团有限公司、浙江嘉昕农产品股份有限公司、中山市深中标准质量研究中心、西安丝路粮食贸易中心有限责任公司、中国供销农产品集团有限公司。

本文件主要起草人：季欣、胡唤、贾青、胡武瑶、钟敏、顾世真、李哲

本文件知识产权归全国城市农贸中心联合会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印制、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

 食用农产品批发市场食品安全管理操作规范 第3部分：食用农产品入场快速检测

1 范围

本文件界定了入场快速检测的术语与定义，规定了食用农产品入场快速检测的检测范围、 执行方基本要求、检测项目与方法、检测结果判定和检测结果运用的要求。

本文件适用于食用农产品批发市场食用农产品入场快速检测的食品安全管理操作规范。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

入场快速检测 rapid entry detection

市场为履行入场查验义务，在食用农产品被允许场内销售前，对市场门口、待检区、销售区等的食用农产品进行抽样，采用国家规定的快速检测方法，可在较短时间内获得检测结果的检测。

4 检测范围

4.1　 非必测范围

4.1.1 具备进货凭证和产品质量合格凭证的食用农产品。

4.1.2 具备承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的自产自销食用农产品。

4.2　 必测范围

4.2.1 具备进货凭证，但无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品。

4.2.2 已查验并留存销售者身份证号码、联系方式、住所以及食用农产品名称、数量、入场日期等信息，但无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的自产自销食用农产品。

5 执行方基本要求

5.1 自建检测室检测

市场可自行建设符合规定的检测室，建立入场快速检测制度，负责对入场农产品进行快速检测工作。

5.1.1 检测室要求

5.1.1.1 实验室应按国家法律法规、规范性文件，以及食品安全监督管理部门的要求，建立食品快速检测工作制度、食品快速检测操作规范、食品快速检测人员培训制度，设施设备维护保养制度、抽样检测管理制度和不合格样品处置管理制度等制度规范。

5.1.1.2 实验室应根据其经营规模、经营品种和检测项目，配置相适应的抽样设备、快速检测设备、辅助器具、环境控制设施设备以及实验室安全设施、废弃物收集实施等，使用前应进行验收并记录形成台账。

5.1.1.3 检测操作如果产生有毒有害烟雾或气体的，应在实验室配置通风换气装置，满足检测产生的废气、有害气体的快速排出要求。通风换气口不应朝向市场售卖区域和其他人口密集场所。

5.1.1.4 市场开办者应对检测区进行环境控制。必要时，应对关键场所的环境条件进行监控。

5.1.2 人员要求

5.1.2.1 应配备与检测规模相适应的检测人员。

5.1.2.2 检测人员应熟悉食品安全与检测的相关法律法规和国家标准、行业标准，掌握食品快速检测技术规范，质量管理等知识。

5.1.2.3 检测人员应接受食品检验检测专业技术培训，能够熟练操作检测设备，掌握食品检测操作技能，熟悉检测方法标准、抽样流程、检测流程、数据处理，掌握质量控制，食品安全风险、实验室安全和防护要求等专业知识，经考核并取得合格证后上岗。

5.1.3 设备要求

5.1.3.1 应建立仪器设备档案，档案内容包括但不限于：仪器设备验收台账，仪器设备使用说明书，使用记录。

5.1.3.2 仪器设备应有使用记录，记录内容包括但不限于：记录仪器设备使用者、使用期间设备状态是否正常、设备校准溯源情况、设备维护保养情况等内容。

5.1.3.3 仪器设备应有明显的状态标识，出现故障或发生异常时，立即停止使用，故障排除确认正常后方可再次投入使用。

5.1.4 标准物质和试剂耗材的要求

5.1.4.1 应配备符合检测需求的标准物质和试剂耗材，使用前应进行验收。

5.1.4.2 购买标准物质和试剂耗材时，应索取并保留生产厂家提供的有效合格证明，按照说明书要求保存试剂。

5.1.4.3 标准物质和试剂耗材应有专人保管，并有固定的适宜存放地点。

5.1.5 检测记录要求

5.1.5.1 检测结果应以检测记录的形式保存。检测记录内容宜包括：样品编号、食品类别和名称、检测项目、检测时间、被抽样销售者名称、批号和数量、检测人员及审核人员签名、检测结果、检测结论等信息。

5.1.5.2 检测记录应该内容真实齐全、数据真实可靠、结论明确，检测人员及审核人员应对检测记录负责。

5.1.5.3 通过仪器生成的检测数据，应打印后作为原始记录存档。

5.1.5.4 检测结论为不合格时，检测记录应附检测原始记录单；对于使用试纸条的检测项目，应标识后通过拍照后打印的方式将不合格结果附于检测记录。

5.1.5.5 检测记录宜采用纸质版与电子版结合方式进行统一归档保存，保存期不少于2年。

5.2 委托检测室检测

市场若无自建检测室，可委托具有相关资质的第三方检测室进行入场快速检测工作，并且市场在合同等相关文件中需明确相关资质要求。

6 检测项目与方法

6.1 根据食用农产品各类别、品种食品安全风险情况，宜按照附录A列表，从左往右开展一项或多项检测。

6.2 市场可根据自身管理需要和监管部门监管要求调整附录A的快速检测项目及检测品种。

6.3 检测方法应按照快速检测方法（见附录B）或国家相关标准等执行。

7 检测结果判定

7.1 合格食用农产品

7.1.1 所有首次快速检测项目结果都呈阴性的食用农产品。

7.1.2 首次快速检测结果呈阳性的，使用相同和备用厂家快速试剂盒复检为阴性的食用农产品。

7.2 不合格食用农产品

首次快速检测结果呈阳性的，使用相同和备用厂家快速试剂盒复检都为阳性的食用农产品。

7.3 存疑食用农产品

首次快速检测结果呈阳性的，使用相同和备用厂家快速试剂盒复检结果有一个阴性的食用农产品。

8 检测结果运用

8.1 检测合格的食用农产品可准许入场销售。

8.2 检测不合格的食用农产品，不允许进入市场销售，宜依照与入场销售者签订的协议进行销毁或者无害化处理，如实记录不合格食用农产品数量、产地、销售者、销毁方式等内容，留存不合格食用农产品销毁影像信息，并向所在地县级市场监督管理部门报告。记录保存期限不少于销售者停止销售后六个月。

8.3 检测存疑的食用农产品，不宜进入市场销售。

8.4 市场应在醒目位置及时公布食用农产品抽样检验信息以及不合格食用农产品处理结果等信息。公布的食用农产品抽样检验信息应当包括检验项目和检验结果。

8.5 检测结果宜实时与本辖区市场监管部等建设的食品安全化监管系统或平台对接。

8.6 市场宜根据农产品入场检测结果建立销售者信用评级档案。

8.7 市场宜将检测结果通过数字化手段，融入市场的食品安全信息化追溯系统中。

附录A

（规范性）

入场快检食用农产品分类及检测项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品类 | 品种 | 检测项目 |
| 畜禽肉类及副产品 | 猪肉 | 瘦肉精（莱克多巴胺+沙丁胺醇+克伦特罗），水分，氯丙嗪 |
| 牛肉 | 瘦肉精（莱克多巴胺+沙丁胺醇+克伦特罗），水分，氯丙嗪 |
| 羊肉 | 瘦肉精（莱克多巴胺+沙丁胺醇+克伦特罗），水分，氯丙嗪 |
| 鸡肉 | 五氯酚酸钠，氯霉素，恩诺沙星，甲氧苄啶 |
| 猪副产品 | 瘦肉精（莱克多巴胺+沙丁胺醇+克伦特罗），氯丙嗪 |
| 蔬菜类 | 豆芽 | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计），6-苄基腺嘌呤（6-BA），有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 鲜食用菌 | 有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 韭菜 | 腐霉利，有机磷，氨基甲酸酯类，毒死蜱，噻虫嗪 |
| 葱 | 有机磷，氨基甲酸酯类，噻虫嗪 |
| 结球甘蓝 | 有机磷，氨基甲酸酯类，毒死蜱,甲基异柳磷,克百威, |
| 菜薹 | 有机磷，氨基甲酸酯类，氟虫腈 |
| 菠菜 | 有机磷，氨基甲酸酯类，氟虫腈 |
| 大白菜 | 有机磷，氨基甲酸酯类，啶虫脒 |
| 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 有机磷，氨基甲酸酯类，毒死蜱，啶虫脒，氟虫腈 |
| 芹菜 | 毒死蜱，克百威，甲基异柳磷，三唑磷，氟虫腈 |
| 油麦菜 | 有机磷，氨基甲酸酯类，阿维菌素，哒螨灵 |
| 茄子 | 有机磷，氨基甲酸酯类，氧乐果，甲霜灵，噻虫胺 |
| 辣椒 | 有机磷，氨基甲酸酯类，噻虫胺，啶虫脒，毒死蜱 |
| 番茄 | 有机磷，氨基甲酸酯类，甲霜灵，咪鲜胺，噻菌灵 |
| 甜椒 | 有机磷，氨基甲酸酯类，噻虫胺，吡虫啉，毒死蜱 |
| 黄瓜 | 有机磷，氨基甲酸酯类，赤霉素，嘧霉胺，噻虫胺 |
| 豇豆 | 克百威，乙酰甲胺磷，氟虫腈，毒死蜱，氧乐果，三唑磷 |
| 菜豆 | 有机磷，氨基甲酸酯类，吡虫啉，毒死蜱，多菌灵 |
| 食荚豌豆 | 有机磷，氨基甲酸酯类，吡唑醚菌酯，毒死蜱，多菌灵 |
| 山药 | 有机磷，氨基甲酸酯类，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |
| 胡萝卜 | 有机磷，氨基甲酸酯类 |

附录A（续）

（规范性）

入场快检食用农产品分类及检测项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品类 | 品种 | 检测项目 |
| 蔬菜类 | 萝卜 | 有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 姜 | 噻虫胺，噻虫嗪，吡虫啉 |
| 水产品类 | 淡水鱼 | 孔雀石绿，氯霉素，呋喃唑酮代谢物，呋喃西林代谢物，呋喃妥因代谢物，呋喃他酮代谢物，氟喹诺酮类 |
| 淡水虾 | 孔雀石绿，氯霉素，呋喃唑酮代谢物，呋喃他酮代谢物，呋喃妥因代谢物，呋喃西林代谢物，氟喹诺酮类，氧氟沙星 |
| 淡水蟹 | 孔雀石绿，氯霉素，五氯酚酸钠（以五氯酚计），呋喃唑酮代谢物，氧氟沙星 |
| 海水鱼 | 恩诺沙星，磺胺类（总量），呋喃唑酮代谢物， |
| 海水虾 | 呋喃唑酮代谢物，恩诺沙星，磺胺类（总量） |
| 海水蟹 | 二氧化硫残留量，孔雀石绿，氯霉素，呋喃妥因代谢物，诺氟沙星 |
| 贝类 | 氯霉素，恩诺沙星 |
| 其他水产品 | 孔雀石绿，氯霉素，呋喃唑酮代谢物，呋喃西林代谢物，呋喃妥因代谢物，氧氟沙星 |
| 水果类 | 苹果 | 有机磷，氨基甲酸酯类，啶虫脒，毒死蜱，甲拌磷 |
| 梨 | 吡虫啉，敌敌畏，多菌灵，有机磷，氨基甲酸酯类，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 枣 | 多菌灵，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 桃 | 苯醚甲环唑，敌敌畏，多菌灵，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 油桃 | 多菌灵，甲胺磷，克百威，氧乐果，敌敌畏，苯醚甲环唑，噻虫胺 |
| 柑、橘 | 有机磷，氨基甲酸酯类，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，三唑磷，水胺硫磷，咪鲜胺 |
| 柚 | 水胺硫磷，联苯菊酯，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯唑磷，多菌灵，克百威，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 柠檬 | 多菌灵，克百威，联苯菊酯，水胺硫磷，乙螨唑，氯唑磷，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 橙 | 有机磷，氨基甲酸酯类，三唑磷，水胺硫磷，咪鲜胺 |
| 葡萄 | 噻菌灵，苯醚甲环唑，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 草莓 | 阿维菌素，敌敌畏，多菌灵，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 猕猴桃 | 氯吡脲，多菌灵，氧乐果，有机磷，氨基甲酸酯类 |

附录A（续）

（规范性）

入场快检食用农产品分类及检测项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品类 | 品种 | 检测项目 |
| 水果类 | 桑葚 | 苯醚甲环唑，己唑醇，克百威，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 香蕉 | 吡虫啉，噻虫嗪，噻虫胺，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 芒果 | 氧乐果，克百威，乙酰甲胺磷，噻虫胺，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 火龙果 | 氟虫腈，甲胺磷，克百威，氧乐果，乙酰甲胺磷，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 荔枝 | 有机磷，氨基甲酸酯类，氧乐果，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 龙眼 | 二氧化硫残留量，克百威，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，氧乐果，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 橄榄 | 三氯蔗糖，糖精钠（以糖精计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），多菌灵，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 番木瓜 | 噻虫胺，噻虫嗪，乙酰甲胺磷，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 西瓜 | 克百威，噻虫嗪，氧乐果，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 甜瓜类 | 克百威，烯酰吗啉，氧乐果，有机磷，氨基甲酸酯类 |
| 鲜蛋 | 鸡蛋 | 氟苯尼考，硝基咪唑类，恩诺沙星，磺胺类（总量），氟喹诺酮类，氯霉素，四环素，甲硝唑 |
| 其他禽蛋 | 氟苯尼考，硝基咪唑类，恩诺沙星，磺胺类（总量），氟喹诺酮类，氯霉素，四环素，甲硝唑 |
| 豆类 | 赭曲霉毒素 A，吡虫啉，环丙唑醇 |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 酸价（以脂肪计）（KOH），过氧化值（以脂肪计），吡虫啉 |
| 生干籽类 | 酸价（以脂肪计）（KOH），过氧化值（以脂肪计），黄曲霉毒素 B1，噻虫嗪 |
| 干货类 | 二氧化硫，吊白块 |
| 米面类 | 黄曲霉毒素B1 |

附录B

（规范性)

 检测项目和快速检测方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 检测项目 | 检测方法 |
| 蔬菜 | 敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏 | KJ201710 |
| 蔬菜水果 | 灭蝇胺 | KJ202210 |
| 腐霉利 | KJ202209 |
| 丙溴磷 | KJ202208 |
| 多菌灵 | KJ202205 |
| 水胺硫磷 | KJ202204 |
| 丙环唑 | KJ202307 |
| 甲基异柳磷 | KJ202309 |
| 畜禽肉 | 四环素类 | KJ202303 |
| 红霉素、螺旋霉素、泰乐菌素、替米考星 | KJ202304 |
| 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | KJ201706 |
| 甲氧苄啶 | KJ202301 |
| 喹诺酮类 | KJ201906 |
| 水产品 | 孔雀石绿 | KJ201701 |
| 氯霉素 | KJ201905 |
| 硝基呋喃类代谢物 | KJ201705 |
| 地西泮 | KJ202105 |
| 组胺 | KJ202102 |
| 禽蛋类 | 喹诺酮类 | KJ201906 |

 