

团 体 标 准

T/TZAS XXX-2026

小微食品生产企业共享检验室
建设工作指南

Guidelines for Small and micro food production enterprises
shared inspection laboratories construction

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

泰 州 市 标 准 化 协 会 发 布

前　　言

本文件根据 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。

本文件由泰兴市黄桥烧饼行业协会提出。

食品安全要求见有关法律、法规、政策和食品安全等文件。

本文件主要起草单位：泰兴市黄桥烧饼行业协会、泰兴市伟群黄桥烧饼技术培训中心、泰兴市市场监督管理局。

本文件主要起草人：杨晖松、冯诗淼、陈海霞、胡蓓雯、何建新、顾峰。

小微食品生产企业共享检验室建设工作指南

1 范围

本文件规定了小微食品生产企业共享检验室建设的术语和定义、基本原则、建设规范、运行规范及标准的实施评价。

本文件适用于小微食品生产企业共享检验室的建立、运行与管理（以下简称检验室）。

2 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 4789. 1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测

GB/T 27476. 1 检测实验室安全 第 1 部分：总则

GB/T 32146. 1 检验检测实验室设计与建设技术要求 第 1 部分：通用要求

GB/T 32146. 3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第 3 部分：食品实验室

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小微食品生产企业共享检验室 Small and micro food production enterprises shared inspection laboratories

由地方政府、行业协会、产业园区或多家企业联合发起，为多家小微食品生产企业提供产品出厂检验服务的共享检验室。

4 基本原则

4.1 合规性原则

检验室的选址、环境、设备、人员和检验方法应符合国家相关法律法规和标准的要求。

4.2 共享性原则

应确保资源被多家企业有效、公平地使用，提高设备利用率。

4.3 实用性原则

应以服务区域内小微企业的共性检验需求为核心，配置适宜的检验项目和设备。

4.4 可持续性原则

应建立合理的运营机制，确保检验室能够长期、稳定地运行。

4.5 信息管理原则

宜建立信息管理系统，推动检验数据和检验报告的电子化，提供优质、高效的检验服务。

5 建设规范

5.1 场地环境

- 5.1.1 应符合小微企业所在的区域整体规划要求，并满足 GB/T 32146. 3 的建设要求。
- 5.1.2 应与多家小微食品生产企业食品生产经营企业分开，自由场所独立设置，并能满足食品检验需要。
- 5.1.3 应考虑便于多家小微食品生产企业的访问且基础设施完善、通讯良好的区域。
- 5.1.4 应选择便于清洁消毒、耐高温、耐腐蚀、无裂缝、光滑防水、防霉且无毒无害的材料进行装修。
- 5.1.5 墙面和顶棚应光滑、耐腐蚀、易清洁。
- 5.1.6 地面应耐磨、防滑、耐腐蚀，无渗漏。
- 5.1.7 门窗应密封良好，微生物检验区的门应能自动关闭。
- 5.1.8 应有充足的自然光或人工照明，检验位置应在检验室有充足光线的地方。
- 5.1.9 应具备良好通风条件，门窗应闭合严密、开闭正常，窗户玻璃应使用不易碎材料，并对可开启的窗户配备防虫纱窗装置。

5.2 设计布局

5.2.1 布局原则

遵循“单一流向”原则，即样品、人员、物品和废弃物的流向应合理，避免逆向交叉。

5.2.2 区域划分

应根据不同的功能需求合理划分功能区域，如办公区和检验区。其中：

- a) 办公区包括业务受理区、档案区、会议区等，负责送检样品的登记与分配，检验报告的编制与签发，档案的保存与管理；
- b) 检验区包括样品存放区、样品处理区、检验操作区、试剂存放区、废弃物处置区等。

5.2.3 区域标识

应根据检验室功能分区设置明显的分区标识，检验设备应有序摆放，安排合理。

5.3 设施设备

- 5.3.1 应符合 GB/T 32146. 1 的相关要求。
- 5.3.2 应配备符合 GB/T 27476. 1 规定的安全设施设备，包括消防器材、烟雾报警器、应急照明等。
- 5.3.3 应配备清洗消毒设施和排水设施。
- 5.3.4 应配备检验真实、精准并能满足小微食品生产企业产品检验的各项需求的检验仪器。
- 5.3.5 应配备数量足够、布局合理、远离水源的电源插座和网络接口。电源应有稳压和接地保护，精密仪器需配备专用线路或 UPS。
- 5.3.6 应根据检验工作的温湿度要求，配备空调、除湿机等设备。
- 5.3.7 应针对易挥发的化学试剂配备通风柜或排气罩等设备。
- 5.3.8 宜配备监控设施，实时监控共享食品检验室的情况。
- 5.3.9 如需使用气体钢瓶，应固定存放，并远离热源和火源。

5.4 数字化建设

- 5.4.1 宜依托小微食品生产企业共享检验室的信息化设施，搭建统一的具备实时更新、高效查询和数据安全等功能的数字化平台，实现检验数据的共享和交互。
- 5.4.2 宜建立小微食品生产企业共享检验室食品检验项目数据库，提供小微食品生产企业共享检验室内参检企业食品检验的数据存储服务。

6 运行规范

6.1 基本条件

- 6.1.1 参与企业应共同签订具有法律效力的《共享检验室共建共享协议》，协议应包含以下内容：
 - a) 实验室资产权属

- b)资金投入与分摊方式
- c)日常管理职责
- d)样品受理规则
- e)费用结算机制
- f)数据保密条款
- g)风险责任划分
- h)争议解决方式。

6.1.2 应成立由参与企业代表组成的管理委员会并作为最高决策机构，负责审批年度计划、预算、重要制度及处理重大纠纷。

6.1.3 应建立完备的质量管理体系文件，至少包括《质量手册》、《程序文件》、《作业指导书》、《记录表格》四级文件，确保检验活动全过程受控。

6. 2 人员管理

6.2.1 应配备足够数量、具备相应专业知识和操作技能的专职或兼职检验人员。实验室业务负责人应具有食品、化学或相关专业背景，并具备 3 年以上食品检测工作经验。

6.2.2 从事检验工作的人员应经过专业技术培训和考核，持证上岗。开展微生物检验的人员还应符合相关健康要求。

6.2.3 应制定并执行年度培训计划，内容涵盖检测标准方法更新、仪器操作维护、质量控制技术、食品安全法律法规等，确保人员能力持续满足要求。

6. 3 检验过程管理

6. 3. 1 样品管理

应建立从接收到处置的全过程样品标识、流转和保存制度。样品应具有唯一性编号，状态清晰，保存条件符合规定。

6. 3. 2 方法管理

所有检验活动必须采用食品安全国家标准方法或其他经确认的有效方法，不可使用非标方法进行出厂检验项目的判定。

6. 3. 3 质量控制

应定期开展内部质量控制活动，如使用有证标准物质、参与实验室间比对或能力验证等，以持续监控和证明检测能力的可靠性。

6. 3. 4 记录与报告

检验原始记录和报告应信息齐全、更改规范、结论准确。报告应清晰注明实验室名称、样品信息、检验项目、依据标准、判定结论等信息，并经授权人员审核签发。

6. 4 安全管理与废弃物处置

6.4.1 应建立全面的安全管理制度，涵盖化学品安全、生物安全、消防安全、用电安全及职业健康等方面，并定期组织应急演练。

6.4.2 应制定实验室废弃物（包括化学废液、废弃试剂、微生物培养物等）的分类、收集、贮存和处置规程，委托有资质的单位进行无害化处理，并保留处置记录。

6. 5 服务模式与流程

6. 5. 1 服务模式

可采用“核心企业主导”或“第三方独立运营”等模式。核心企业主导模式下，通常由一家规模较大、检测基础较好的企业牵头建设和管理，其他企业付费使用。第三方独立运营模式下，可由参与企业

共同出资成立独立实体或委托专业机构运营。

6.5.2 服务流程

应制定公开、透明的检验服务流程，包括：委托申请、样品提交与确认、合同评审、任务下达、检验实施、报告审核与交付、费用结算及异议处理等环节。

6.6 监督与改进

6.6.1 管理委员会应定期对共享检验室的运营状况、服务质量、财务收支进行评审。

6.6.2 应主动接受并配合市场监管部门的监督检查和能力验证。

6.6.3 应建立纠正和预防措施程序，对内部审核、管理评审、外部评估及客户投诉中发现的问题进行整改，实现持续改进。

7 标准的实施与评价

7.1 结合实际，认真做好标准实施评价，包括标准实施方案准备等。标准实施主要应在小微食品生产企业共享检验室的建立、运行与管理中开展。

7.2 标准实施一定时间后，开展标准实施效果评价分析，适时向标准归口单位反映情况，提出标准修改、补充、完善或废止等意见建议。
