

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

食品快速检测服务能力评价指南

Guidelines for Evaluating the service ability of Food rapid detection

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

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 资源要求	1
4.1 机构要求	1
4.2 人员要求	2
4.3 设施（场所）环境要求	2
4.4 仪器设备要求	2
4.5 快检产品要求	2
4.6 安全管理要求	3
4.7 管理体系要求	3
5 服务过程要求	4
5.1 合同和工作方案要求	4
5.2 抽样要求	4
5.3 样品管理要求	4
5.4 检测要求	4
5.5 结果要求	4
5.6 结果质量控制要求	5
5.7 科普宣传要求	5
5.8 记录要求	5
5.9 标准化建设要求	5
5.10 科技创新服务要求	5

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市计量质量检测研究院。

本文件主要起草人：古丽君、罗晓丹、林长虹、柳义茂、任小玲、吴世玉、刘仲豪、薛洽升、袁福定、邓琳娜、陈琳玲、蓝勇波、郑彦婕。

食品快速检测服务能力评价指南

1 范围

本文件规定了对提供食品快速检测服务的机构（以下简称“食品快检机构”）进行食品快速检测（以下简称“食品快检”）服务能力评价时，在资源和服务过程方面的要求。

本文件适用于在深圳市范围内提供食品快检服务的食品快检机构服务能力评价。

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。

DB4403/T 93—2020 食品快速检测质量控制指南

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 资源要求

4.1 机构要求

4.1.1 食品快检机构应是依法成立并能够承担相应法律责任的法人或者其他组织。

4.1.2 食品快检机构的快检活动实行快检机构和检测人员负责制，食品快检机构和检测人员对出具的快检数据和结果及快检行为负责。食品快检机构和检测人员不得出具虚假或者不实数据。

4.1.3 食品快检机构应建立和保持维护公正和诚信的程序。食品快检机构及其人员应不受来自内/外部/不正当的商业、财务和其他方面的压力和影响，确保食品快检数据的真实、客观、公正、准确和可追溯。食品快检机构应建立识别公正性风险的长效机制，如识别公正性风险，应证明消除或减少该风险。

4.1.4 食品快检机构不得与相关单位（任务委托方、被抽样单位、数据和结果使用方或其他相关方）存在影响公平公正的关系，不得参与和检测项目/类似的竞争性项目相关产品的生产、经营活动，不得向委托方/利益相关方收受财物、谋取不正当利益，不得利用数据进行食品快检工作以外的有偿活动，不得以广告或者其他形式向消费者推销食品。

4.1.5 食品快检机构应建立和保持保护客户秘密和所有权的程序。食品快检机构和检测人员应对其在快检活动中所知悉的国家秘密、商业秘密和技术秘密负有保密义务。

4.1.6 食品快检机构应明确其组织及管理、技术能力和支持服务之间的关系。应配备快检活动所需的人员、设施、设备、系统及支持服务。

4.1.7 食品快检机构不得使用同时在两个及以上食品快检机构从业的人员。食品快检机构不得聘用相关法律法规禁止从事食品检测工作的人员。

4.1.8 食品快检机构应获得有效期内的检验检测机构资质认定证书（CMA）和农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL），其中，CMA 资质范围应覆盖食品快检机构开展的快检项目。

4.2 人员要求

4.2.1 食品快检机构应有相应的人员管理制度，具备与所开展快检活动相适应的技术人员、管理人员和抽样检测人员。设置不少于 1 名的技术和质量负责人，根据检测项目数量设置合理数量的技术人员和抽检人员。食品快检机构应与其人员建立劳动、聘用或录用关系。

4.2.2 技术负责人应熟悉业务，具有食品、生物、化学、药学等相关专业的中级及以上专业技术职称或同等能力；同等能力指：食品、生物、化学、药学等相关专业博士研究生毕业，从事食品快检或检验工作 1 年及以上；食品、生物、化学、药学等相关专业硕士研究生毕业，从事食品快检或检验工作 3 年及以上；食品、生物、化学、药学等相关专业大学本科毕业，从事食品快检或检验工作 5 年及以上；食品、生物、化学、药学等相关专业大学专科毕业，从事食品快检或检验工作 8 年及以上。

4.2.3 技术人员的数量、专业技术背景、工作经历、检测能力等应与所开展的食品快检活动相匹配，中级及以上专业技术职称或同等能力的人员数量应不少于从事食品快检活动的人员总数的 10%；技术人员应熟悉《中华人民共和国食品安全法》及其相关法律法规以及相关标准和食品快检方法的原理，掌握实验室管理、操作技能和规程、质量控制要求、食品快检安全与防护知识，并经过食品相关法律法规、质量管理和有关专业技术的培训和考核。

4.2.4 管理人员应有食品快检机构管理知识，并熟悉食品相关法律法规和标准。

4.2.5 抽样检测人员应具备大专及以上学历，并且应经过培训考核持证上岗。

4.2.6 应制定年度培训计划，并按计划对人员进行培训。培训内容包括但不限于食品安全相关法律法规、食品快检体系文件、食品安全快速检测技术操作、质量控制要求、消防安全应急处理等。

4.2.7 每年至少开展一次对人员的持续能力考评活动，并形成记录。

4.3 设施（场所）环境要求

4.3.1 食品快检室和食品快检车的建设和运营应符合地方性文件要求。

4.3.2 食品快检室应与其他场所有效隔离，避免对食品快速检测室活动的污染、干扰或不利影响。

4.3.3 食品快检车应符合改装要求并划分驾乘区和检测区，并满足安全驾驶要求。

4.3.4 食品快检室和食品快检车应能正常开展食品快检活动，其仪器设备、快检产品、检测能力等应能满足日常监管需求。

4.3.5 食品快检室和食品快检车的功能应包括但不限于开展食品快检和便民服务。

4.3.6 食品快检室和食品快检车的环境条件应满足开展食品快检的要求。

4.3.7 设施（场所）环境应符合 DB4403/T 93—2020 中 4.3 的要求。

4.4 仪器设备要求

4.4.1 应配备与检测任务相适应的仪器设备，包括但不限于：抽样设备、检测设备、实验室安全设施、废弃物收集设施、环境控制设施。仪器设备的数量应能满足实验需求。

4.4.2 仪器设备应符合 DB4403/T 93—2020 中 4.4 的要求。

4.5 快检产品要求

4.5.1 应配备与检测任务相适应的食品快检产品，快检产品的采购数量应能满足实验需求。

4.5.2 食品快检产品应符合 DB4403/T 93—2020 中 4.1 的要求。

4.6 安全管理要求

4.6.1 应制定安全管理应急预案，必要时进行安全管理应急预案演练。

4.6.2 应配备必要的消防设施、应急安全设施、应急药品等。

4.6.3 应定期排查安全隐患，以降低安全风险。

4.7 管理体系要求

4.7.1 总则

食品快检机构应依照有关法律、法规和规范从事食品快检活动，建立与其开展食品快检活动相适应的管理体系并确保其有效实施，包括管理制度、程序文件、作业指导书等。管理体系至少应包括：管理体系文件、管理体系文件的控制、记录控制、投诉、不符合工作控制、应对风险和机遇的措施和改进、内部审核、管理评审。

4.7.2 方针目标

食品快检机构应阐明质量方针，制定质量目标，并在管理评审时给与评审。

4.7.3 文件控制

应建立和维持程序来控制管理体系所有文件（内部制定和来自外部的）。明确文件的编制、审核、批准、标识、发放、保管、修订和作废，以确保实验室使用的文件和资料是最新版本或现行有效。

4.7.4 记录控制

应建立和保持记录管理程序，对记录识别、收集、索引、存档、借阅、维护、清理等环节进行控制，并做好保密和安全生产工作。

4.7.5 投诉

应建立和保持处理投诉的程序，客户或其他方面对食品快检机构服务或工作质量提出异议、申诉或投诉时，应进行及时、认真合理的处理。

4.7.6 不符合工作控制

应制定政策和程序并规定相应的权力，以便在识别出不符合、偏离管理体系或技术运作的政策和程序时实施纠正措施；应能够对运营过程中的快速检测质量事故进行分析和评估，并能采取相应纠正措施。

4.7.7 应对风险和机遇的措施和改进

应建立全面的风险和机遇管理措施及内部控制要求，以增强食品快检机构抗风险能力，尽量避免或消除涉及的责任风险，确保管理体系能够实现其预期结果，增强实现食品快检机构目的和目标的机遇，预防或减少运营活动中的不利影响和可能的失败，实现管理体系持续改进，使食品快检机构管理体系或技术运作、检验检测结果和服务质量都能满足相关法律、法规及客户要求。

应采取多种措施，建立持续改进管理体系的机制，不断寻求对其改进的机会，确保其持续改进的有效性。

4.7.8 内部审核

应定期开展内部审核，通常每年一次。有重大事件发生，如管理体系相关的法律法规或标准发生改变、管理体系发生大幅度变更、发生重大的事故、委托方有严重投诉时应随时开展内审。

4.7.9 管理评审

应定期开展管理评审并形成管理评审报告，通常每年一次。

5 服务过程要求

5.1 合同和工作方案要求

5.1.1 合同的制定应响应招标文件条款要求，确保所提供的产品或服务能够满足招标方需求。

5.1.2 应根据合同内容制定详细的工作方案，工作方案应以发现和查处食品安全问题为导向，针对高风险样品和高风险项目开展食品快检。工作方案应包括抽查检测的食品品种、批次数量、抽样频率、抽样地点、食品快检项目、食品快检方法、质量控制、结果报送、结果公示、阳性样品处置、人员培训、经费预算等内容。

5.2 抽样要求

5.2.1 抽样应尽可能覆盖地辖区内集中交易场所以及场所内所有销售单位。

5.2.2 不得预先通知被抽样食品生产经营者（包括进口商品在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销商，以下简称被抽样单位），确保抽样的公正性和真实性。

5.2.3 采用随机抽样，确保抽取的样品具有代表性和典型性。

5.2.4 抽样人员应着规定服装，向被抽样单位出示相关任务文件和有效身份证明文件，告知其应有的权利和义务，并核对被抽样单位的资质证书。

5.2.5 抽样量应满足食品快检复查要求。

5.2.6 应使用规范的食品快检抽样单，详细记录抽样信息，抽样记录的信息应完整、可溯源。

5.2.7 采用合适洁净的食品容器盛装样品，抽取的每份样品均有唯一性标识，注明品名、编号、抽样日期等信息。

5.2.8 应当现场向被抽样单位支付样品购置费并保留相关凭证。

5.2.9 抽样应符合 DB4403/T 93—2020 中 5.1 的要求。

5.3 样品管理要求

5.3.1 有效防止样品间交叉污染：不同批次样品应独立分装，样品在抽取和流转过程中均有唯一性标识，有效避免在抽样过程中交叉污染。

5.3.2 样品储存条件：果蔬样品应常温或冷藏保存，水产品及畜禽蛋类产品等样品应冷冻保存，其他食品按产品属性选择适当的方式保存样品，确保样品不变质。

5.3.3 样品应分区存放，不得与检测试剂混放。

5.4 检测要求

5.4.1 样品在食品快检过程应避免不同样品间的交叉污染。

5.4.2 应抽取一定量的食品快检样品开展食品快检结果验证，食品快检结果验证工作过程应可追溯。

5.4.3 检测应符合 DB4403/T 93—2020 中 5.3 的要求。

5.5 结果要求

5.5.1 应及时上报食品快检结果和食品快检数据，定期进行数据汇总和分析报告撰写。

5.5.2 应利用信息化手段建立风险预警信息发布渠道，及时公布食品快检结果信息。

5.5.3 宜根据食品快检结果对被抽样单位进行风险等级分类，完善阳性样品的后续跟踪，以及对被抽样单位的后处理程序，如建立被抽样单位的风险分级名单、组织被抽样单位对其开展科普宣传、培训宣贯、警示等。

5.5.4 结果应符合 DB4403/T 93—2020 中 5.4 的要求。

5.6 结果质量控制要求

质量控制应符合DB4403/T 93—2020中6的要求。

5.7 科普宣传要求

食品快检机构宜制定食品安全科普宣传计划，食品安全科普宣传内容应包括食品安全常识、伪劣食品的辨别常识、高发性或季节性食品安全问题的预防措施、食品安全辟谣等。食品安全科普宣传形式应包含但不限于新媒体平台（如抖音、微博等）、设置科技互动设备等创新食品安全宣传形式。

5.8 记录要求

5.8.1 应客观真实地记录各项食品快检活动执行情况，对记录进行归档保存，不少于 2 年。记录档案应包含但不限于：抽样检测单记录、人员档案记录、培训档案、仪器设备档案、阳性样品处理档案、科普宣传档案。

5.8.2 抽样检测单记录应包含抽样检测原始记录单及其对应的检测结果照片，确保检测行为可追溯性。

5.8.3 人员档案记录应包含人员资质证明如学历证书、抽样员证、检验员证、驾驶证等，以及技术能力证明如岗前培训考核记录、人员持续能力评价记录等。

5.8.4 培训档案应包含培训通知、签到表、现场照片、培训学习记录、考核评价结果。

5.8.5 仪器设备档案应包含仪器设备一览表，仪器使用记录、维护保养记录、维修记录、检定校准证书、仪器操作规程、期间核查记录。

5.8.6 阳性样品处理档案应包含阳性样品告知书、销毁记录、销毁视频、销毁样品称重照片。

5.8.7 科普宣传档案应包含科普宣传活动现场图像信息、文字、记录表。

5.9 标准化建设要求

宜具备食品快检方法、标准的研制和验证能力。

5.10 科技创新服务要求

宜利用大数据+人工智能手段，创新内部管理，优化抽检流程，提升快速高效、准确规范、全程可网络追溯的抽检服务能力。