

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 406—2023

食品快速检测服务能力评价通用要求

General requirements for evaluating the service ability
of food rapid determination

2023-12-15 发布

2024-01-01 实施

深圳市市场监督管理局 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 资源要求 | 1 |
| 4.1 机构 | 1 |
| 4.2 管理体系 | 2 |
| 4.3 人员 | 3 |
| 4.4 设施（场所）环境 | 3 |
| 4.5 仪器设备 | 3 |
| 4.6 食品快检产品 | 4 |
| 4.7 安全管理 | 4 |
| 5 服务过程要求 | 4 |
| 5.1 合同和工作方案 | 4 |
| 5.2 抽样 | 4 |
| 5.3 样品管理 | 4 |
| 5.4 检测 | 5 |
| 5.5 结果 | 5 |
| 5.6 结果质量控制 | 5 |
| 5.7 科普宣传 | 5 |
| 5.8 记录 | 5 |
| 5.9 标准化建设 | 5 |
| 5.10 数字化服务 | 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、任小玲、柳义茂、吴世玉、刘仲豪、薛洽升、袁福定、邓琳娜、陈琳玲、蓝勇波、郑彦婕、江培淳、何雪玉。

食品快速检测服务能力评价通用要求

1 范围

本文件规定了对提供食品（含食用农产品）快速检测服务的机构开展食品快检服务能力评价时，在资源和服务过程方面的通用要求。

本文件适用于深圳市范围内提供食品快速检测服务的机构的服务能力评价，也适用于提供食品快速检测服务的机构的自我评价。

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 食品快速检测质量控制指南
- DB4403/T 94 食品快速检测车通用要求
- DB4403/T 95 食品快速检测实验室通用要求

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

4.1.1 提供食品快速检测（以下简称“食品快检”）服务的机构（以下简称“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 食品快检机构的食品快检活动实行食品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食物快检数据、结果及食物快检行为负责。食物快检机构和检测人员不应出具虚假或者不实数据。

4.1.3 食物快检机构应建立和保持维护公正和诚信的程序。食物快检机构及其人员应不受来自内或外部不正当的商业、财务和其他方面的压力和影响，确保食物快检数据的真实、客观、公正、准确和可追溯。食物快检机构应建立识别公正性风险的长效机制，有效识别公正性风险。

4.1.4 食物快检机构应建立和保持保护客户秘密和所有权的程序。食物快检机构和检测人员应对其在食物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。

4.1.5 食物快检机构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）应有效，其中，CMA 资质范围应覆盖食物快检机构开展的食物快检项目。

4.1.6 食品快检机构不应与相关单位存在影响公平公正的关系，不应参与和检测项目或类似的竞争性项目相关产品的生产、经营活动，不应向委托方或利益相关方收受财物、谋取不正当利益，不应利用数据进行食品快检工作以外的有偿活动，不应以广告或者其他形式向消费者推销食品。

注：相关单位包括任务委托方、被抽样单位、数据和结果使用方或其他相关方。

4.1.7 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。应配备食品快检活动所需的人员、设施、设备、系统及支持服务。

4.1.8 食品快检机构不应聘用同时在两个及以上食品快检机构从业的人员。食品快检机构不应聘用相关法律法规规定禁止从事食品检测工作的人员。

4.2 管理体系

4.2.1 总则

食品快检机构应依照有关法律法规的规定从事食品快检活动，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。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。

4.2.2 方针目标

食品快检机构应阐明质量方针，制定质量目标，并在管理评审时予以评审。

4.2.3 文件控制

文件控制应符合 DB4403/T 93 中 7.2 的要求。

4.2.4 记录控制

记录控制应符合 DB4403/T 93 中 7.3 的要求。

4.2.5 投诉

食品快检机构应建立和保持处理投诉的程序，并提供方便、快捷的投诉途径，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。

4.2.6 不符合工作控制

食品快检机构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。

4.2.7 应对风险和机遇的措施和改进

食品快检机构应建立全面的风险和机遇管理措施及内部控制要求，以增强抗风险能力，确保管理体系实现预期结果，增强实现目的和目标的机遇，预防或减少不利影响和失败，实现管理体系持续改进，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，不断寻求改进机会，确保其持续改进的有效性。

4.2.8 内部审核

食品快检机构应定期开展内部审核，通常每年一次，有重大事件发生时应随时开展内审。

注：重大事件包括但不限于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。

4.2.9 管理评审

食品快检机构应定期开展管理评审并形成管理评审报告，通常每年一次。

4.3 人员

4.3.1 食品快检机构应有相应的人员管理制度，具备与所开展食品快检活动相适应的技术人员、管理人员和抽检人员。设置不少于1名的技术负责人和质量负责人，根据检测项目数量设置合理数量的技术人员和抽检人员。

4.3.2 技术负责人应熟悉业务并满足以下资质条件之一：

- 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；
- 食品、生物、化学、药学等相关专业博士研究生毕业，从事食品检验检测相关工作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，从事食品检验检测相关工作3年及以上；
- 食品、生物、化学、药学等相关专业大学本科毕业，从事食品检验检测相关工作5年及以上；
- 食品、生物、化学、药学等相关专业大学专科毕业，从事食品检验检测相关工作8年及以上。

4.3.3 质量负责人应确保管理体系得到实施和保持。

4.3.4 技术人员数量、专业技术背景、工作经历、检测能力等应与所开展食品快检活动相匹配，满足4.3.3要求的人员数量应不少于从事食品快检活动的人员总数的10%；技术人员应熟悉食品安全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。

4.3.5 管理人员应掌握食品快检机构管理知识，并熟悉食品相关法律法规和标准。

4.3.6 抽检人员应经过培训考核持证上岗，岗位职责包括但不限于抽样、检测、数据上报。

4.3.7 抽检人员应满足以下资质条件之一：

- 具备大专及以上学历；
- 具备中等职业学校或高中毕业学历，从事食品检验检测相关工作1年及以上。

4.3.8 食品快检机构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、食品快检技术操作、质量控制要求、消防安全应急处理。

4.3.9 食品快检机构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。

4.4 设施（场所）环境

4.4.1 设施（场所）环境应符合DB4403/T 93中4.3的要求。

4.4.2 食品快检室（车）的建设和运营应符合DB4403/T 94、DB4403/T 95的规定。

4.4.3 食品快检室应与其他场所有效隔离，避免对食品快检活动的污染和干扰。

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

4.4.5 食品快检室（车）应满足以下要求：

- 正常开展食品快检活动，其仪器设备、食品快检产品、检测能力等满足日常监管需求；
- 功能包括但不限于开展食品快检和接收市民送检服务；
- 环境满足开展食品快检活动的条件。

4.5 仪器设备

4.5.1 仪器设备应符合 DB4403/T 93 中 4.4 的要求。

4.5.2 食品快检机构应配备与检测任务相适应的仪器设备，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。

4.6 食品快检产品

4.6.1 食品快检机构应建立食品快检产品管理制度，食品快检产品的验收、储存、出入库等应符合 DB4403/T 93 中 4.1 的要求。

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

4.7 安全管理

4.7.1 食品快检机构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。

4.7.2 食品快检机构应配备必要的消防设施、应急安全设施、应急药品等。

4.7.3 食品快检机构应定期排查安全隐患，以降低安全风险。

5 服务过程要求

5.1 合同和工作方案

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 食品快检机构应根据合同、工作要求、计划等制定可行的快检工作实施方案。实施方案应包括但不限于经费预算、人员培训、抽检品种、批次数量、抽样频率、抽样单位或地点、检测项目、检测方法、质量控制、结果报送、结果公示、阳性样品处置。

5.2 抽样

5.2.1 抽样应符合 DB4403/T 93 中 5.1 的要求。

5.2.2 抽样宜覆盖辖区内集中交易场所以及场所内所有销售单位。

5.2.3 食品快检机构不应预先通知被抽样食品生产经营者（以下简称“被抽样单位”），确保抽样的公正性和真实性。

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 应采用随机抽样原则，确保抽取的样品具有代表性和典型性。

5.2.6 抽样量应满足食品快检初测和复测要求。

5.2.7 食品快检机构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。

5.2.8 食品快检机构应现场向被抽样单位支付样品购置费并保留相关凭证。

5.3 样品管理

5.3.1 不同批次样品应独立分装，样品在抽取和流通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 样品应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，不应与检测试剂混放。

5.4 检测

5.4.1 检测应符合 DB4403/T 93 中 5.3 的要求。

5.4.2 样品在食品快检过程应避免不同样品间的交叉污染。

5.4.3 食品快检机构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。

5.5 结果

5.5.1 结果应符合 DB4403/T 93 中 5.4 的要求。

5.5.2 食品快检机构应及时上报食品快检结果和数据，定期进行数据汇总和分析报告撰写。

5.5.3 食品快检机构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。

5.5.4 食品快检机构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。

注：后处理程序包括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。

5.6 结果质量控制

质量控制应符合 DB4403/T 93 中 6 的要求。

5.7 科普宣传

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。食品安全科普宣传形式应包含新媒体平台（如抖音、微博）、设置科技互动设备等创新食品安全宣传形式。

5.8 记录

5.8.1 食品快检机构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，且保存不少于 2 年。记录档案应包含但不限于：抽样检测记录、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食品快检抽样检测记录单及其对应的检测结果照片，确保检测行为可追溯。

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

食品快检机构宜具备食品快检方法、标准的研制和验证能力。

5.10 数字化服务

食品快检机构宜开展数字化升级，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。
