

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

食品快速检测服务人员培训工作的规范

Work specification for the training of personnel in food rapid testing
services

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 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 培训对象 1

5 培训目的 1

6 培训基本要求 2

7 培训内容 3

 7.1 岗前培训内容 3

 7.2 岗中培训内容 4

8 考核 4

9 培训工作流程 5

 9.1 岗前培训工作流程 5

 9.2 岗中继续教育流程 5

10 培训档案管理 5

11 培训结果应用 5

附录 A（资料性） 培训内容参考一览表 6

附录 B（资料性） 实验室管理培训内容大纲 10

附录 C（资料性） 培训相关记录表 11

参考文献 13

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、深圳市市场监督管理局龙华监管局。

本文件主要起草人：任小玲、洪佳瑞、江培淳、古丽君、曹显松、江宛桐、蓝琪、曾炎冬、王海平、叶莎玲、陈琳玲、钟楚佳、曹福裕、黄健斌、林耿新、伍聪、林长虹、张世伟。

食品快速检测服务人员培训工作的规范

1 范围

本文件规定了食品快速检测服务人员的培训对象、培训目的、培训基本要求、培训内容、考核、培训工作流程、培训档案管理、培训结果应用等内容。

本文件适用于深圳市食品安全监管部门组织的食品快速检测工作人员，与食品快速检测工作相关的科普宣传、便民服务、食品安全舆情公关等服务人员的培训工作。

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 96 食品快速检测产品评价技术规范

DB4403/T 588 食品快速检测样品制备指南

3 术语和定义

3.1

食品快检机构 food rapid testing technical agency

依法成立并能够承担相应法律责任的，依据相关标准或者技术规范，利用环境设施、仪器设备、检测方法等技术条件，使用食品快检方法和产品对食品进行检测的专业技术机构。

3.2

食品快速检测服务人员 food rapid testing technical agency

从事食品快速检测服务工作的人员，包括采样人员、检测人员、数据分析人员、报告出具人员及管理人员，以及与食品快速检测工作相关的科普宣传、便民服务、食品安全舆情公关等服务人员。

3.3

岗前培训 pre-war training

员工在履职新岗位前开展的定向培训活动，旨在确保其掌握岗位所需的基础技能、安全规范、法律法规及企业制度等。

4 培训对象

参与深圳市食品安全监管部门组织的食品快速检测工作人员，以及与食品快速检测工作相关的科普宣传、便民服务、食品安全舆情公关等服务工作的人员。

5 培训目的

- 5.1 熟悉食品安全相关法律法规、技术标准、操作规范、食品安全专业知识等。
- 5.2 掌握食品快速检测操作技能、质量控制要求、实验设备期间核查和数据处理知识等，并能及时出具检测结果。
- 5.3 熟悉实验室安全与防护知识，能安全完成实验操作，具备实验事故应急处置能力。
- 5.4 熟悉科普宣传方法与技能，具备一定的食品安全应急与舆情应对能力。

6 培训基本要求

6.1 频次要求

6.1.1 岗前培训

食品快检机构应确保食品快速检测服务人员上岗前接受系统的专业培训，内容包括但不限于食品安全相关法律法规、技术标准、抽样和检测方法和技能、快速检测任务方案要求，并通过考核合格后才能正式参与检测工作。食品快速检测服务人员发生岗位变动时，任新岗位前应接受岗前培训，以确保能力满足岗位的要求。

6.1.2 岗中定期培训

食品快速检测人员在岗期间应在服务期内接受培训，每年度至少开展1次，持续保持能力满足食品快速检测岗位的要求。

6.2 师资要求

6.2.1 培训导师

6.2.1.1 培训导师应具备食品相关专业本科及以上学历或中级及以上技术职称，熟悉相关法律法规和技术标准。

6.2.1.2 应熟悉食品快检技术，具有3年以上食品快检实践经验、丰富的食品快检质量管理、实验室管理、食品安全科普宣教、便民服务、舆情公关等经验。

6.3 教材要求

6.3.1 应根据食品快检服务人员的岗位需求和培训目标，编写科学、系统、实用的培训教材。

6.3.2 具有针对性、实用性和新颖性，能够满足培训需求，达到培训预期效果。

6.3.3 培训讲义（培训课件）制作应严谨准确、结构清晰、案例详实、通俗易懂。

6.4 培训方法

6.4.1 理论教学

应通过课堂讲授、多媒体教学等方式，系统传授食品快检的理论知识。

6.4.2 实践操作

应在培训实验室或实际工作场所组织实操培训，让学员亲自动手操作，熟练掌握食品快检的技术和方法。

6.4.3 案例分析

鼓励通过实际案例分析和讨论的形式，提高学员解决实际问题的能力。

6.4.4 现场观摩

鼓励组织学员到先进的食品快检实验室或企业进行现场观摩，学习借鉴成功经验。

7 培训内容

7.1 岗前培训内容

食品快速检测服务人员上岗前应接受系统培训，掌握工作所需技能。应按照附录A的内容开展岗前培训。

7.1.1 食品快检基础知识

食品快检的概念、特点和应用范围。

7.1.2 法律法规和职业道德

7.1.2.1 食品安全相关的法律法规、规范；

7.1.2.2 食品快检服务人员的规章制度、职业道德和行为规范。

7.1.3 食品安全相关标准

食品中常见污染物、添加剂、农药残留、兽药残留等的种类、危害和限量标准。

7.1.4 检测技术原理

常见食品快检方法的原理、操作步骤和注意事项，如酶联免疫吸附法、胶体金免疫层析法、化学比色法、生物传感器法等。

7.1.5 仪器设备管理

食品快检仪器设备的使用方法、维护保养。涉及量值溯源的仪器类别、校准要求。

7.1.6 操作规范

7.1.6.1 食品快检样品的采集、保存和前处理方法；

7.1.6.2 快速检测工作中涉及的每一类快检方法的操作规范；

7.1.6.3 检测过程中的质量控制措施，如空白对照、平行样检测、加标质控等；

7.1.6.4 实验操作的安全防护知识和应急处理措施。

7.1.7 快检工作的组织与实施

7.1.7.1 检测需求分析：根据食品安全监管的重点领域、季节特点、突发事件等因素，分析确定快检的对象、项目和频率，制定合理的检测计划。

7.1.7.2 资源准备：配备快检所需的人员（包括人员资质要求和培训需求）、设备（如快速检测仪的选型、采购和维护）、试剂（选择可靠的供应商，确保试剂质量）以及耗材等资源。

7.1.7.3 现场检测组织：合理安排检测场地，确保检测环境符合要求。指导检测人员正确操作快速检测设备和使用试剂，严格按照操作规程进行检测。

7.1.7.4 结果反馈与应用：及时将检测结果反馈给相关部门和企业，利用检测结果为食品安全监管决策提供支持，如调整监管重点、开展专项整治等。

7.1.8 数据分析与处理

7.1.8.1 掌握信息化管理系统使用方法、食品快检数据记录、整理和分析的方法；

7.1.8.2 检测结果的判断标准和异常数据的处理方法；

7.1.8.3 结果报告撰写与解读。

7.1.9 实验室管理要求

食品快速检测工作管理人员应具备实验室相关管理知识，实验室管理培训内容见附录B。包括但不限于以下内容：

- 实验室法规与标准；
- 实验室基础设施管理；
- 仪器设备管理；
- 试剂与耗材管理；
- 样品管理；
- 检测方法与质量控制；
- 数据管理与报告；
- 实验室安全管理；
- 人员管理；
- 文件与记录管理。

7.1.10 食品安全科普宣教和便民服务方法与技能

7.1.10.1 食品安全科普宣传和便民服务人员需兼具科学知识转化能力、多元传播技巧，既要确保内容准确严谨，又要让科普和便民服务“接地气”“有吸引力”。

7.1.10.2 科普知识转化方法包括但不限于：类比法、场景化叙事方法、数据可视化方法。

7.1.10.3 多元传播渠道和技能包括但不限于：科普讲座、实地参观等线下活动策划与执行，图文制作等新媒体传播技能。

7.1.11 食品安全应急与舆情应对能力

7.1.11.1 谣言鉴别能力。

7.1.11.2 风险沟通技巧：平衡表述技巧、案例引导技巧等。

7.1.11.3 政策与法规解读能力。

7.2 岗中培训内容

7.2.1 岗中培训需以“实用性、规范性、前瞻性”为核心，不断强化巩固工作人员能力，确保工作合规、质量达标。

7.2.2 重点覆盖食品安全法律法规更新解读、食品安全标准更新与解读、食品快速检测技术升级、风险防控及标准化操作、信息化技术升级（如涉及）。

7.2.3 强化快速检测技术与方法能力提升，包括但不限于快速检测技术及实操、重点食品类别和项目快速检测技术、快速检测方法验证与确认，质量控制等。

7.2.4 强化职业素养与能力提升，包括但不限于实验室安全与生物安全、数据处理与分析、食品安全突发事件应急处置、沟通协调与团队协作等。

8 考核

- 8.1 采用理论考试和实践操作考核相结合的方式，对食品快检服务人员的学习成果进行全面评估。
- 8.2 理论考试内容应涵盖培训教材中的重点知识，包括食品快检基础知识、检测技术、操作规范、法律法规等。学员能够理解检测方法原理、熟悉操作步骤、掌握主要注意事项以及检测过程的关键控制点，理论考试成绩不低于 60 分，视为通过考核。
- 8.3 实践操作考核内容应包括样品采集与处理、检测仪器设备的使用、实验操作的规范性、数据记录与处理、结果报告的出具等。能够掌握工作方案中涉及检测方法、熟悉操作步骤、掌握主要注意事项以及检测过程的关键控制点等，实操考核需完成全部关键步骤且结果符合要求，视为通过考核。

9 培训工作流程

9.1 岗前培训工作流程

按流程开展，如理论授课→实操带教→模拟考核→成绩公示→补考或重新培训→颁发证书。

9.2 岗中培训工作流程

- 9.2.1 技能评估：通过盲样考核、人员比对等质量监督手段，评估食品快检服务人员的技能掌握情况。
- 9.2.2 补充培训：结合技能评估情况和岗中继续教育培训要求，开展补充培训。
- 9.2.3 培训后需重新通过考核，未达标者暂停食品快检服务。

10 培训档案管理

- 10.1 食品快检机构应建立健全学员培训过程记录档案；
- 10.2 培训过程记录档案应包括：
- 学员的基本信息；
 - 学历信息；
 - 培训记录表。培训内容记录表、培训签到表、培训考核记录等，培训考核记录以实际考核的方式为准，可以为考核成绩单、证书、证明或培训心得体会，培训相关记录表参见附录 C；
 - 培训照片。
- 10.3 培训过程记录档案应按“一期一档、一人一档”建立，妥善保存，保存期限不少于2年。考核合格者由本机构核发食品快速检测服务人员上岗证等相关证明。

11 培训结果应用

- 11.1 食品快检机构应在每次培训结束后，组织学员进行教学效果评价，且满足以下要求：
- 学员评教可采取学员座谈会或问卷的方式；
 - 采取问卷方式评价的，问卷回收率不低于70%。
- 11.2 食品快检机构应在每次培训考核后，对学员考核成绩进行分析，梳理总结培训教学中存在的问题和不足，并提出下一步改进措施，不断增强培训效果。

附 录 A
(规范性)
培训内容参考一览表

表 A.1 列出了食品快速检测服务人员培训参考内容。

表 A.1 培训内容参考一览表

序号	培训内容	主要参考内容
1	食品快速检测基础知识	食品分类、食品污染物分类、食源性疾病防控、快速检测技术原理及局限性、《食品快速检测管理办法》
2	法律法规和职业道德	一、国家层面法律法规 (一)《中华人民共和国食品安全法》 (二)《中华人民共和国农产品质量安全法》 (三)《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》 二、地方政府相关法律法规政策 《深圳经济特区食品安全监督条例》 等
3	食品安全相关标准	(一)中华人民共和国农业农村部公告： 《禁限用农药名录》 《食品动物禁用药清单》 《中华人民共和国农业部公告 第 1519 号》 《中华人民共和国农业部公告 第 1490 号》 《中华人民共和国农业农村部公告 第 560 号》 《中华人民共和国农业农村部公告 第 536 号》 《中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号》 《中华人民共和国农业农村部公告 第 193 号》 (二)食品安全国家标准 通用标准 15 项 GB 2761-2017 食品中真菌毒素限量 GB 2762-2022 食品中污染物限量 GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量 GB 2763.1-2022 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量 GB 31650-2019 食品中兽药最大残留限量 GB 31650.1-2022 食品中 41 种兽药最大残留限量 GB 29921-2021 预包装食品中致病菌限量 GB 31607-2021 散装即食食品中致病菌限量 GB 2760-2024 食品添加剂使用标准 GB 9685-2016 食品接触材料及制品用添加剂使用标准 GB 14880-2012 食品营养强化剂使用标准 GB 7718-2011 预包装食品标签通则 GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则 GB 13432-2013 预包装特殊膳食用食品标签 GB 29924-2013 食品添加剂标识通则

表 A.1 培训内容参考（续）

序号	培训内容	主要参考内容
3	食品安全相关标准	（三）深圳市地方标准（部分） DB4403/T 96—2020 食品快速检测产品评价技术规范 DB4403/T 406—2023 食品快速检测服务能力评价通用要求 DB4403/T 405—2023 食源性致病菌快速检测产品性能评价通用要求 等
4	检测技术	食品快速检测方法 KJ 202309 蔬菜水果中甲基异柳磷的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202308 乳及乳制品中玉米赤霉醇类物质的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202307 蔬菜水果中丙环唑的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202306 生鲜乳和畜肉中氨基糖苷类药物的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202305 豆芽中喹诺酮类药物的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202304 动物性食品中红霉素、螺旋霉素、泰乐菌素、替米考星的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202302 动物肌肉组织中链霉素和庆大霉素的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202301 动物源性食品中甲氧苄啶的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202210 蔬菜水果中灭蝇胺的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202209 蔬菜水果中腐霉利的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202208 蔬菜水果中丙溴磷的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202207 乳及乳制品中地塞米松的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202206 花生及其制品中黄曲霉毒素 B1 的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202205 蔬菜水果中多菌灵的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202204 蔬菜水果中水胺硫磷的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202203 禽肉中金刚烷胺残留的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202202 豆芽中甲硝唑的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202201 粮食及其碾磨加工品中 T-2 毒素的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202106 玉米及其碾磨加工品中伏马毒素的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202105 水产品中地西洋残留的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 202104 面制品中铝残留量的快速检测比色法 KJ 202103 食用植物油中天然辣椒素的快速检测荧光免疫层析法 KJ 202102 水产品中组胺的快速检测（第一法胶体金免疫层析法） KJ 202102 水产品中组胺的快速检测（第二法偶氮试剂法-比色卡法） KJ 202101 食品中赭曲霉毒素 A 的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201913 食品中玉米赤霉烯酮快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201912 白酒中甲醇的快速检测（第一法变色酸法） KJ 201912 白酒中甲醇的快速检测（第二法乙酰丙酮法） KJ 201911 食用植物油酸价、过氧化值的快速检测（显色法-酸价） KJ 201911 食用植物油酸价、过氧化值的快速检测（显色法-过氧化值） KJ 201911 食用植物油酸价、过氧化值的快速检测 KJ 201910 食用油中苯并（a）芘的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201909 食品中硼酸的快速检测姜黄素比色法

表 A.1 培训内容参考一览表（续）

序号	培训内容	主要参考内容
		KJ 201908 液体乳中三聚氰胺的快速检测拉曼光谱法 KJ 201907 液体乳中三聚氰胺的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201906 动物源性食品中喹诺酮类物质的快速检测 胶体金免疫层析法 KJ 201905 水产品中氯霉素的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201904 水产品中甲醛的快速检测 KJ 201903 保健食品中巴比妥类化学成分的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201902 保健食品中罗格列酮和格列苯脲的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201901 保健食品中西地那非和他达拉非的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201801 辣椒制品中苏丹红 I 的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201710 蔬菜中敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏残留的快速检测 KJ 201709 液体乳中黄曲霉毒素 M1 的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201708 食用油中黄曲霉毒素 B1 的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201707 食品中吗啡、可待因的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201706 动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201705 水产品中硝基呋喃类代谢物的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201704 食品中亚硝酸盐的快速检测盐酸萘乙二胺法 KJ 201703 食品中罗丹明 B 的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201702 食品中呕吐毒素的快速检测胶体金免疫层析法 KJ 201701 水产品中孔雀石绿的快速检测胶体金免疫层析法 等
5	仪器设备管理	试剂耗材与仪器设备管理 国市监食检规（2023）1 号 市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见 DB4403/T 96—2020 食品快速检测产品评价技术规范 量值溯源仪器设备 《中华人民共和国计量法》 《中华人民共和国计量法实施细则》 《深圳经济特区计量条例》 ISO/IEC 指南 99 国际通用计量学基本术语 JJF1001-2011 通用计量术语及定义 CNAS-CL06-2011 量值溯源要求 JJF 1033-2023 计量标准考核规范 RB/T 039-2020 检测实验室仪器设备计量溯源结果确认指南 等
6	操作规范	样品抽检技术 国市监食检规（2023）1 号 市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见 DB4403/T 93 食品快速检测质量控制指南 DB44/T 2624—2025 食品快速检测操作规范 等

表 A.1 培训内容参考一览表（续）

序号	培训内容	主要参考内容
6	操作规范	<p>样品制备及标识</p> <p>DB4403/T 588—2025 食品快速检测样品制备指南</p> <p>DB4403/T 93 食品快速检测质量控制指南</p> <p>DB32/T 4010-2021 《食品快速检测工作规范》</p> <p>等</p> <p>检测及记录</p> <p>DB4403/T 93 食品快速检测质量控制指南</p> <p>国市监食检规（2023）1 号 市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见</p> <p>等</p> <p>样品保存及处置</p> <p>DB4403/T 588—2025 食品快速检测样品制备指南</p> <p>等</p>
7	快检工作的组织与实施	DB4403/T407—2023 食品快速检测工作指南
8	数据分析与处理	国市监食检规（2023）1 号 市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见
9	实验室管理要求	<p>DB4403/T93-2020 食品快速检测质量控制指南</p> <p>DB4403/T95-2020 食品快速检测实验室通用要求</p> <p>DB4403/T94-2020 食品快速检测车通用要求</p> <p>等</p>
10	食品安全科普宣教和便民服务方法与技能	<p>《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>《中华人民共和国消费者权益保护法》</p> <p>食品安全知识：</p> <p>（例）高风险食品（如发芽土豆、野生蘑菇、河豚鱼等）的识别与防范</p> <p>等</p>
11	食品安全应急处置	<p>《中华人民共和国突发事件应对法》</p> <p>《深圳经济特区食品安全监督条例》</p> <p>《深圳市食品安全事故应急预案》</p> <p>深圳市市场监督管理局《市场监管部门校园食品安全事件应急处置指引》</p> <p>等</p>

附 录 B
(资料性)
实验室管理培训大纲

对食品快速检测管理人员开展“实验室管理要求”的培训，旨在使其全面掌握实验室管理的各个方面，保障食品快速检测工作科学、规范、高效进行。培训内容可从实验室的基本管理规范到技术操作规范，再到人员管理等方面展开，实验室管理培训大纲见附表 B. 1。

表 B. 1 实验室管理培训大纲

序号	培训内容	培训内容
1	实验室法规与标准	详细解读《中华人民共和国食品安全法》等与食品检测相关的法律法规，明确实验室在食品检测工作中的法律责任和义务。介绍食品快速检测实验室遵循的国家标准、行业标准和地方标准，如实验室建设标准、检测方法标准、质量控制标准等，让管理人员清楚了解合规要求。
2	实验室布局与设施管理	讲解实验室合理布局的原则，包括功能区划分（如样品接收区、检测区、试剂储存区、废弃物处理区等），以避免交叉污染，提高工作效率。介绍实验室基础设施（如通风系统、水电供应、温度湿度控制设备等）的管理和维护要点，确保设施正常运行，满足检测工作的环境要求。
3	仪器设备管理	阐述仪器设备的采购、验收流程，指导管理人员如何根据检测需求选择合适的设备，并确保设备质量和性能符合标准。培训设备的日常使用、维护、校准和期间核查方法，建立设备档案和管理记录，及时处理设备故障和异常情况，保证设备的准确性和可靠性。
4	试剂与耗材管理	讲解试剂和耗材的采购、验收、储存和使用要求，包括选择合格的供应商，对试剂进行质量检验，按照试剂特性分类储存，遵循先进先出原则使用等。介绍危险化学品的管理规定和安全措施，确保试剂和耗材的安全使用和妥善保管。
5	样品管理	培训样品的采集、运输、接收、储存和处理流程，保证样品的代表性、完整性和可追溯性。讲解样品标识、登记和流转过程中的注意事项，防止样品混淆、损坏或丢失。
6	检测方法与质量控制	介绍常用的食品快速检测方法及其原理、适用范围和局限性，使管理人员能够正确选择和应用检测方法。讲解质量控制的重要性和方法，包括内部质量控制（如空白试验、平行样测定、加标回收试验等）和外部质量控制（如参加能力验证、实验室间比对等），确保检测结果的准确性和可靠性。
7	数据管理与报告	培训如何规范记录检测数据，包括原始数据的采集、整理、审核和存储。讲解检测报告的撰写要求和规范，确保报告内容准确、完整、清晰，具有法律效力。介绍数据的统计分析方法，以便管理人员对检测结果进行深入分析，为食品安全监管提供科学依据。
8	实验室安全管理	讲解实验室安全管理制度和操作规程，包括生物安全、化学安全、电气安全、消防安全等方面的要求。培训应急处理措施和预案，如火灾、化学品泄漏、生物危害等突发事件的应对方法，提高实验室人员的安全意识和应急处理能力。
9	人员管理	阐述实验室人员的职责和资质要求，指导管理人员进行人员招聘、培训、考核和激励。培养团队协作精神和沟通能力，提高实验室整体工作效率和管理水平。
10	文件与记录管理	介绍实验室文件管理的重要性和方法，包括质量手册、程序文件、作业指导书等文件的编制、修订和发放控制。培训记录的管理要求，确保记录真实、准确、完整，可作为实验室管理和检测工作的有效证据。

食品快速检测服务人员参训情况记录表见附表 C. 2。

表 C. 2 参训人员情况记录表（参考）

课程名称			地 点		
讲 师			培训时间		
姓名	签到	是否通过考核	姓名	签到	是否通过考核

参 考 文 献

- [1] GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
 - [2] GB/T 20000.1 标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语
 - [3] GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求
 - [4] GB/T 27043 合格评定 能力验证的通用要求
 - [5] GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测
 - [6] DB4403/T 407 食品快速检测工作指南
 - [7] DB4403/T 97 食品快速检测质量控制指南
-