

食品快速检测实施型技术机构建设通用 技术规范

General technical specification for building implementing technology institute of
food rapid test

2022 - 05 - 26 发布

2022 - 05 - 26 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 一般要求	1
5 人员要求	2
6 机构类别划分	3
7 检测能力	3
8 设备设施	3
附录 A（资料性附录） 食品快速检测室功能分区参考示意图	4
附录 B（资料性附录） 食品快速检测室室外设计布局建议	5
附录 C（资料性附录） 食品快速检测室人员推荐培训课程	6
附录 D（资料性附录） 食品快速检测室推荐性食品快速检测能力项目表	7
附录 E（资料性附录） 食品快速检测室仪器设备设施基本配置表	8

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规定起草。

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。

本文件与DB36/T 1336-2020相比，除结构调整和编辑性修改外，主要变化内容如下：

- a) 删除了规范性引用文件DB36/T 1337 《食品快速检测实验室质量控制规范》；
- b) 删除了质量控制的内容（见2020版的7）；
- c) 增加了术语和定义食品快速检测实施型技术机构的内容（见第3章）；
- d) 增加了机构类别划分的内容和检测能力的内容（见第6章和第7章）；
- e) 修订了资料性附录E，增加了农批市场、农贸市场、商超等市场主体类食品快检室设备设施推荐配置表（见附录E）。

本文件由江西省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：江西省市场监督管理局、江西省检验检测认证总院检测认证技术发展研究院、江西省检验检测认证总院食品检验检测研究院、江西省检验检测认证总院工业产品检验检测院。

本文件主要起草人：熊华亮、郭萍、唐丽君、余颐、甘蓓、彭志兵、郭平、张威、陈博豪。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：DB36/T 1336-2020。

食品快速检测实施型技术机构建设通用技术规范

1 范围

本文件规定了食品快速检测实施型技术机构（以下简称“食品快检室”）建设的一般要求、人员要求、机构类别划分、检测能力和设备设施基本要求。

本文件适用于食品快速检测实施型技术机构的建设。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 8978 污水综合排放标准
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB 50011 建筑抗震设计规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50189 公共建筑节能设计标准
- GB 50352 民用建筑设计统一标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品快速检测 food rapid test

利用快速检测设施设备（包括快检车、仪、箱等），按照相关规定要求，对食品进行某种特定物质或指标的快速检测的行为。

3.2

食品快速检测实施型技术机构 implementing technology institute of food rapid test

主要从事具体食品快速检测活动的技术机构。

4 一般要求

4.1 建设原则

- 4.1.1 建设工程应遵守国家有关工程建设的法律法规和标准，因地制宜、经济合理、方便使用。
- 4.1.2 食品快检室建筑设计防火、防震等要求应符合 GB 50352、GB 50011、GB 50016 的相关规定。
- 4.1.3 食品快检室节能设计、节水要求应符合 GB 50189 的相关规定。
- 4.1.4 食品快检室废弃物的排放应符合 GB 8978、GB 16297 的相关规定。

4.1.5 食品快检室废弃物处理等应符合相关规定。

4.2 选址

食品快检室宜在准备配备快检区域（如农贸市场、学校机关食堂、餐饮单位、商场超市等）的合适位置。检测场所应与其他场所有效隔离，避免内外部间的交叉污染和相互干扰。

4.3 建设要求

4.3.1 使用面积

食品快检室实际使用面积不小于10m²。

4.3.2 装修

食品快检室的建设应满足但不限于以下要求：

a) 建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒。应采用适当的耐用材料建造。室内色调简洁明亮，便于使用；

b) 顶棚应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的材料建造，房顶应光洁；

c) 墙面、隔断应使用无毒、无味、防霉、不易脱落的防渗透材料建造，墙面应光洁；

d) 地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，可铺贴瓷砖或涂环氧树脂漆等材料，易于清洁和排污；

e) 供水布局应满足检验需要，水池、排水应用防锈、耐压、耐温、耐腐蚀的材料，排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护。污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定；

f) 如有通风系统，通风系统应具有调节流速和流量的功能，系统应不漏气、耐压、耐温、耐腐蚀，确保气体排放符合国家大气污染物排放的相关规定；

g) 电力供应应满足快检实验室的所有用电要求，并应有富余。照明设施应防爆、明亮，电源插座应足够并离水源有安全距离，布局合理，能满足检验需求；

h) 实验台应用防化台板，实验橱柜应用防水、防锈、耐腐蚀材料；

i) 根据实际情况，可以配备人员安全防护的喷淋装置等；

j) 应进行功能分区，划分实验区和办公区，鼓励设置食品安全宣传区，鼓励以录像投影、透明玻璃等方式向公众一定程度展示快检操作。实验区、办公区、宣传区应布局合理，导视标识清晰。实验区应能满足放置检测相关仪器设备及实验操作的条件要求。对互有影响、可能干扰检测结果的相邻区域应采取有效分离或分隔。快速检测实验室功能分区可参考附录A图A.1；

k) 同一行政区域管理范围内的快检实验室室外（门头）装修原则宜统一。快检实验室室外设计布局，可参考附录B。

4.4 环境

4.4.1 温度

工作：室温；贮存：-20℃~室温。

4.4.2 相对湿度

相对湿度：30%~70%。

5 人员要求

- 5.1 快检人员应经培训、考核合格后授权上岗，并能按照要求工作，尤其是新进/换岗人员。
- 5.2 应定期评价被授权人员的持续能力。
- 5.3 快检人员培训内容包括但不限于食品快速检测相关法律法规、食品采样、快检基础原理和基本操作技能、具体快检方法、实验安全等，快检实验室检测人员推荐培训课程参见附录C。
- 5.4 快检实验室负责审核签发检测结果的技术负责人员应具有食品、化学、生物、药学及相关专业本科以上学历，或具有2年以上相关技术工作经历。
- 5.5 食品快检检测人员和审核人员不得是同一人。

6 机构类别划分

- 6.1 食品快检室类别划分为监管部门和市场主体两类快检室，应分别达到相应的检测能力和设备设施要求。
- 6.2 各级市场监管局建设的食品快检室须达到监管部门类食品快检室要求。
- 6.3 综合性农产品批发市场、农贸市场、商超建议按照市场主体类标准进行食品快检室建设，配备和市场规模、售卖产品相适应的仪器设备和检测能力。

7 检测能力

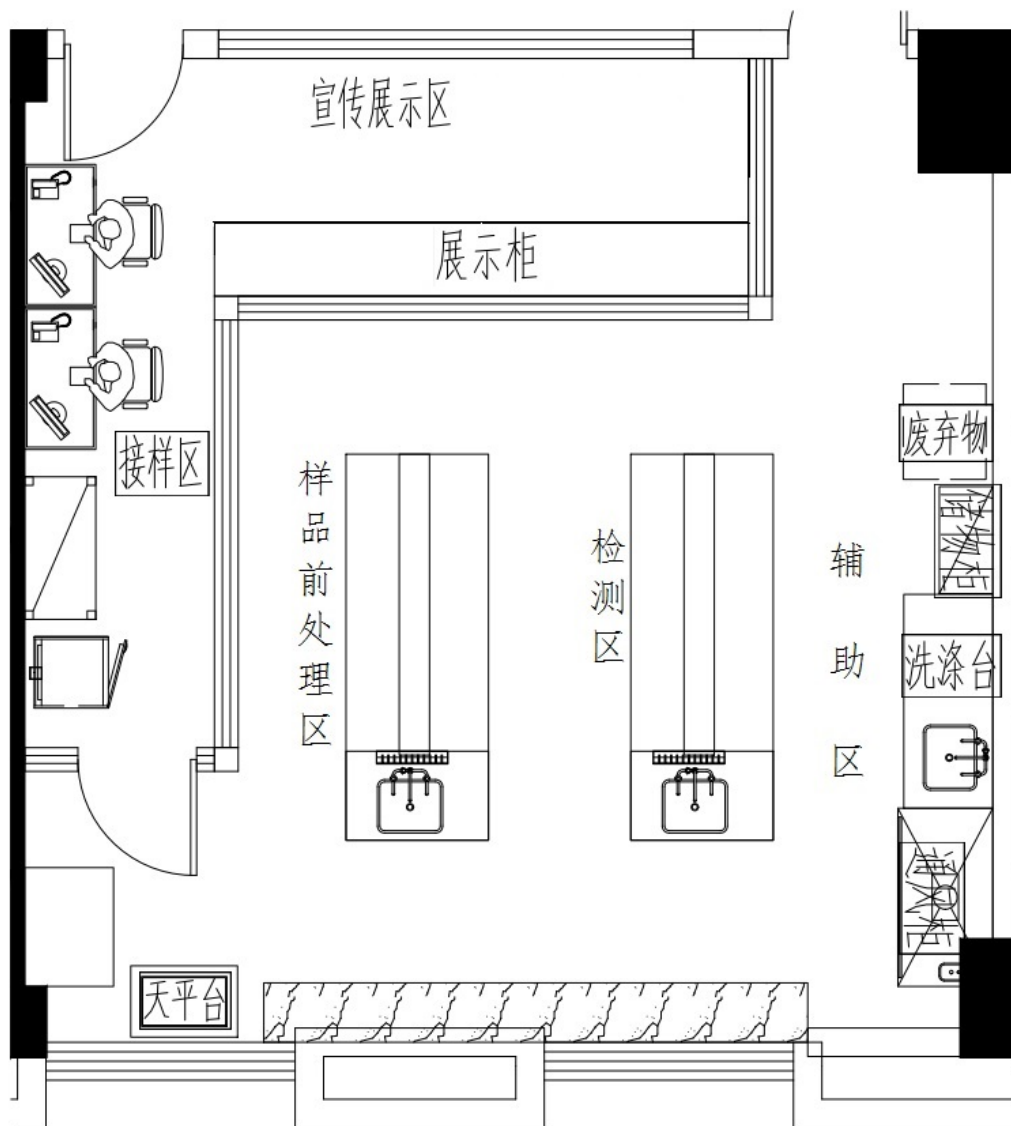
食品快检室应具有农药残留、兽药残留、真菌毒素、污染物、非食用物质和食品添加剂等常见检测项目的检测能力，监管部门和市场主体两类食品快检室常见检测项目见附录D。

8 设备设施

食品快检室应具备所需快速检测能力相适应的检测设备设施，主要包括实验台、检测设备、辅助设备和必要办公设施等应按需配备。监管部门和市场主体两类快检室需配备设备设施可参考附录E。

附录 A
(资料性附录)
食品快检室功能分区参考示意图

A.1.1 食品快检室功能分区参考示意图见图A.1。



图A.1 食品快检室功能分区参考示意图

附 录 B
(资料性附录)
食品快检室室外设计布局建议

B.1.1 食品快检室室外设计布局建议，包括但不限于以下内容：

食品快检室名称、标识应统一，推荐为蓝底白字，字体为方正大标宋简体，冠于“××××食品安全快检室”名称，亚克力材料，做内发光灯箱。

门头高度与长度根据实际情况而定，门头高度与长度的比例约5:2，门头基座用闪银铝塑板。

附 录 C
(资料性附录)
食品快检室人员推荐培训课程

C.1.1 食品快检室人员推荐培训课程包括但不限于表C.1中涉及的内容。

表 C.1 食品快检室人员推荐培训课程表

科目类别	课程内容
实验安全	快检室安全与防护、突发安全事故处置
技术法规	食品快速检测相关法律法规
基础知识	快检基础原理、相关检测项目的食品安全危害性
实验技能	食品采样、快检基本操作技能、具体快检方法操作

附 录 D
(资料性附录)

食品快检室推荐性食品快速检测能力项目表

D.1.1 根据建设目的,推荐相对应的食品快速检测能力项目,具体检测项目(包括但不限于)见表D.1和表D.2。

表 D.1 监管部门类食品快检室需达到食品快检能力项目

项目类别	检测样本	检测项目
农药残留	蔬菜瓜果	腐霉利、克百威、灭蝇胺、毒死蜱
兽药残留	畜禽肉类	喹诺酮类、磺胺类、瘦肉精(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)
	水产类	喹诺酮类、孔雀石绿、硝基呋喃类及代谢物
	蛋类	氟苯尼考、喹诺酮类、甲硝唑
真菌毒素	粮油	黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮、呕吐毒素
污染物	大米	镉
	腌腊肉制品	亚硝酸盐
	食用油	苯并芘、酸价、过氧化值、极性组分(煎炸过程用油)
食品添加剂滥用	酒	环己基氨基磺酸盐(甜蜜素)
	米面制品	铝的残留量
违禁添加物	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤
	水发产品、米面制品、腐竹	甲醛、硼砂
其他质量要求	白酒	甲醇
	餐饮具	阴离子表面活性剂(洗洁精残留)

表 D.2 农批市场、农贸市场、商超等市场主体类食品快检室推荐性食品快速检测项目

项目类别	检测样本	检测项目
农药残留	蔬菜瓜果	腐霉利、克百威、灭蝇胺、毒死蜱
兽药残留	禽肉、畜肉、水产品及其副产品等	孔雀石绿、喹诺酮类、硝基呋喃类、瘦肉精(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)
真菌毒素	粮食谷物	黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮、呕吐毒素
其他质量要求	食用油、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、速冻食品等	酸价、过氧化值、硼砂、甲醛、铝的残留量

附 录 E
(资料性附录)
食品快检室仪器设备设施基本配置表

E.1.1 食品快检室快检设备设施基本配置参见表E.1和表E.2。

表 E.1 监管部门类食品快检室设备设施基本配置表

序号	设施设备名称	规格及技术参数要求	数量
1	防腐蚀实验操作台	具有防腐、防震、防滑和承重性强等性能	1 组
2	实验水槽及洗手台	三联水嘴	1 组
3	通风橱或万向抽气罩	/	1 组
4	低温冷冻冷藏冰箱	不小于 100L	1 台
5	电子天平	精度 0.01g 以上	1 台
6	多量程移液枪	量程 20 μ L~200 μ L, 100 μ L~1000 μ L, 1mL~5mL	按需配备
7	试管架	/	3 个
8	恒温水浴锅	恒温水浴用	1 台
9	离心机	转子 6*20mL, 转速不低于 4000 转/分钟	1 台
10	旋涡震荡器	/	1 台
11	氮气吹干仪或空气吹干仪	温度控制 \geq 60 $^{\circ}$ C	1 台
12	电热鼓风干燥箱	/	1 台
13	样品粉碎机	/	1 台
14	样品前处理一体机	具有混匀、离心、浓缩、温浴等功能	1 台
15	农药残留检测仪	酶抑制法	1 台
16	胶体金卡读取仪	/	1 台
17	拉曼光谱仪	/	1 台
18	重金属检测仪	/	1 台
19	食用油品质检测仪	/	1 台
20	多功能食品安全综合检测仪	集成酶抑制、胶体金、分光光度、掺假肉类鉴别、干式化学等两种以上项目的综合性检测仪	1 台
21	其他常规耗材	包含离心管、移液器枪头、一次性手套、口罩等常规耗材	按需配备
22	玻璃器皿	/	按需配备
23	实验白大褂	/	按需配备
24	垃圾桶、清洁用具	/	按需配备

注1: 胶体金卡读取仪可替换为等效的量子点荧光微球读取仪等其他仪器;
注2: 集成多种功能的样品前处理机和单功能前处理仪器功能重合时, 可省去单功能前处理仪器;
注3: 集成多种功能的综合检测仪器和单功能检测仪器功能重合时, 可省去单功能检测仪器。

表 E.2 农批市场、农贸市场、商超等市场主体类食品快检室设备设施推荐配置表

序号	设施设备名称	规格及技术参数要求	数量
1	防腐蚀实验操作台	具有防腐、防震、防滑和承重性强等性能	1 组
2	实验水槽及洗手台	三联水嘴	1 组
3	通风橱或万向抽气罩	/	1 组
4	低温冷冻冷藏冰箱	不小于 100L	1 台
5	电子天平	精度 0.01g 以上	1 台
6	多量程移液枪	量程 20 μ L~200 μ L, 100 μ L -1000 μ L, 1mL~5mL	按需配备
7	试管架	/	3 个
8	恒温水浴锅	恒温水浴用	1 台
9	离心机	转子 6*20mL, 转速不低于 4000 转/分钟	1 台
10	旋涡振荡器	/	1 台
11	氮气吹干仪或空气吹干仪	温度控制 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	1 台
12	电热鼓风干燥箱	/	1 台
13	样品粉碎机	/	1 台
14	样品前处理一体机	具有混匀、离心、浓缩、温浴等功能	1 台
15	农药残留检测仪	酶抑制法	1 台
16	胶体金卡读取仪	/	1 台
17	多功能食品安全综合检测仪	集成酶抑制、胶体金、分光光度、掺假肉类鉴别、干式化学等两种以上项目的综合性检测仪	1 台
18	其他常规耗材	包含离心管、移液器枪头、一次性手套、口罩等常规耗材	按需配备
19	玻璃器皿	/	按需配备
20	实验白大褂	/	按需配备
21	垃圾桶、清洁用具	/	按需配备
<p>注1: 胶体金卡读取仪可替换为等效的量子点荧光微球读取仪等其他仪器;</p> <p>注2: 集成多种功能的样品前处理机和单功能前处理仪器功能重合时, 可省去单功能前处理仪器;</p> <p>注3: 集成多种功能的综合检测仪器和单功能检测仪器功能重合时, 可省去单功能检测仪器。</p>			