

DB 3305

浙江省湖州市地方标准

DB3305/T 325—2024

园区共享食品检验室建设与管理规范

2024 - 10 - 31 发布

2024- 10 - 31 实施

湖州市市场监督管理局 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 总则 1

5 建设要求 2

6 管理要求 2

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。

请注意本标准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。

本文件由湖州市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：吴兴区市场监督管理局、湖州市市场监督管理局、湖州南园食品有限公司。

本文件主要起草人：沈魏华、卢晓、李刚、李明财、潘静悦、亓晓杰、吴鹤立。

园区共享食品检验室建设与管理规范

1 范围

本文件规定了园区共享食品检验室的总则、建设要求和管理要求。
本文件适用于园区共享食品检验室的建设与管理。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅表示该日期对应的版本适用于本标准；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/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 18597 危险废物贮存污染控制标准
- GB 19489 实验室 生物安全通用要求
- GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- 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
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求
- DB33/T 2540 生物安全实验室管理评价规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

园区共享食品检验室 shared food inspection lab

位于园区内，按照食品出厂要求，为园区内各食品生产经营企业提供食品安全检验服务。

4 总则

- 4.1 应整合园区内各食品生产经营企业等多方力量，统筹规划检验资源，实现食品检验资源共享。
- 4.2 应合理利用园区空间，优化园区共享食品检验室布局和设备配置，以满足园区企业的检验需求和实现检验资源利用最大化。
- 4.3 应根据资质认定的范围出具检验报告，具备出具快速检验简易检验结果单和指导开具合格证的能力。

- 4.4 应关注园区内各食品生产经营企业需求、分析市场动态变化,形成园区完善的食品检验服务体系。
- 4.5 宜在园区共享食品检验室内建立信息管理系统,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 建设要求

5.1 场地环境

- 5.1.1 应符合国家、地区与所在食品工业园区的区域整体规划要求,并满足 GB/T 32146.3 的建设要求。
- 5.1.2 应与园区内各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 应考虑便于园区内各食品生产经营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 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。
- 5.1.6 应具备良好的通风条件,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 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。
- 5.2.2 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 23734、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、精准并能满足不同食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。
- 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,实时监控园区共享食品检验室的情况。

5.4 数字化建设

- 5.4.1 宜依托园区内的信息化设施,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 宜建立园区内食品检验项目数据库,提供园区内参检企业食品检验的数据存储服务。

6 管理要求

6.1 制度管理

- 6.1.1 应建立园区共享食品检验室管理规章制度,包括设施设备管理、人员管理、样品管理、废弃物处置管理、数据管理、安全管理等方面。

- 6.1.2 应建立质量管理体系,规范检验过程、控制检验质量,出具检验数据详细、准确、完整的报告。
- 6.1.3 应结合园区内各企业与园区共享食品检验室实际情况制定安全管理制度,明确检验室安全责任人和应急处置流程,制定检验室安全操作规程等。
- 6.1.4 宜根据检验设备仪器的使用情况,及时清洗或制定垃圾分类、收集和清运制度。
- 6.1.5 应建立巡检与维护保养台账。
- 6.1.6 应建立食品检验工作保密制度。
- 6.1.7 应建立投诉反馈制度。

6.2 组织管理

- 6.2.1 应建立园区共享食品检验室建设与管理的组织机构。
- 6.2.2 应明确组织机构成员的职责分工,包括项目策划、资金筹集、技术支持、设备采购、人员培训、日常管理等环节。
- 6.2.3 应明确园区共享食品检验室各岗位的工作职责。

6.3 人员管理

- 6.3.1 应配备与食品检验类别、数量相适应的检验人员,并建立人员档案。
- 6.3.2 检验人员应定期接受食品检验检测相关知识技能的培训、考核。
- 6.3.3 检验人员应先通过培训经考核合格后上岗。
- 6.3.4 检验人员应掌握检验方法和检验所依据的标准,了解检验过程,严守操作规程。
- 6.3.5 应限制无关人员进出,非园区共享食品检验室人员进入检验室须经共享食品检验室负责人许可。

6.4 设施设备管理

- 6.4.1 应符合 GB 19489 的相关要求。
- 6.4.2 应配备专人保管,定期校准、检查,并做好使用、维护记录。
- 6.4.3 应建立设施设备档案,统一由检验室负责人管理。

6.5 检验管理

- 6.5.1 应制定检验工作流程,包括任务接收、样品采集、样品登记、样品处理、样品检验、报告结果和资料存档等全过程,并宜针对每一个流程制定详细的操作规范和安全操作规程。
- 6.5.2 应加强检验项目建设,满足园区内食品生产企业的过程检验和出厂需求。
- 6.5.3 应定期对检验方法进行验证和更新,并配备专业人员对检验设备进行定期巡检与维护保养。

6.6 样品管理

- 6.6.1 应在参检企业送检的样品中随机抽取规定数量的样品,样品前处理应满足样品的接收和储存要求。
- 6.6.2 应对检验样品进行标识和分类管理,避免样品污染、变质或混淆。
- 6.6.3 应对送检样品进行留样,对不合格样品进行实时、合规处理。
- 6.6.4 应对食品检验样品检验过程进行质量控制。

6.7 数据管理

- 6.7.1 检验数据的记录内容应真实、完整,并满足对检验过程、数据和结果信息的可追溯性要求。
- 6.7.2 检验数据记录内容包括但不限于:
 - a) 样品编号;

- b) 样品类别;
- c) 样品名称;
- d) 送检单位名称;
- e) 检验项目;
- f) 检验日期;
- g) 检验人员;
- h) 检验结果;
- i) 检验结论。

6.7.3 检验项目原始记录应详细、准确、完整，检验报告单应经检验员和审核员签字，加盖检验专用章。

6.7.4 应关注检验数据的分析和应用，并宜采用先进的技术手段对检验数据进行加密。

6.7.5 检验委托单、原始记录和检验报告单应一并归档保存。保存期限应符合以下要求：

- a) 食品检验记录和凭证保存期限应不少于产品保质期满后 6 个月；
- b) 没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

6.8 安全管理

6.8.1 应符合消防安全，在相关区域设置明显的安全警示标识。

6.8.2 宜制订园区共享食品检验室安全手册，安全手册应符合 GB 19489 的要求。

6.8.3 卫生安全应按 GB 37487、GB 37488、GB/T 5009.1、GB/T 27306 的相关规定执行。

6.8.4 宜增设门禁安全系统，对进出人员进行严格管理。

6.9 废弃物处置管理

6.9.1 应符合 DB33/T 2540 中对废弃物管理和消毒管理要求。

6.9.2 应对化学试剂进行分类存放，危险化学品应采用专用储存柜贮存，并对产生的废弃物进行分类收集、存放和集中处理。

6.9.3 危险废弃物贮存应按 GB 18597 的规定执行，并委托有资质的专业机构处理且有记录。

6.9.4 应按污水性质、成分及污染的程度进行不同的处理污水，污水排入地面水体或城市排水系统时，应符合 GB 8978 中的规定及其他相关排放要求。

6.9.5 园区共享食品检验室产生的酸碱废液应进行中和处理，并与园区内各企业隔离，防止有害介质溢出。

6.10 运营管理

6.10.1 应配备专门的运营管理人员，负责园区的运营和维护，并为园区内各企业提供运营配套服务。

6.10.2 应定期对园区共享食品检验室进行内部审核和管理评审，采取纠正和预防等措施定期审查和完善管理体系，不断提升检验能力，并保存相关记录。

6.10.3 应加强对园区内各食品生产经营企业的检验需求和反馈的关注。

6.10.4 应关注检验行业内的最新动态和发展趋势，不断引进新技术、新设备和新方法。