



地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

预制菜快速抽检技术要求

Technical requirements for quick sampling of prefabricated dishes

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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
3.1 预制菜	1
3.2 快速抽检	1
4 基本要求	2
4.1 场所环境	2
4.2 制度、文件和记录	2
4.3 人员	2
4.4 设备	2
4.5 试剂	3
5 技术要求	3
5.1 样品抽样和登记	3
5.2 样品运输	3
5.3 样品贮存	3
5.4 检测指标	3
5.5 检验结果判定	4
6 结果记录	4
附录 A（规范性） 检测指标	1
附录 B（资料性） 参考表单	4

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。

本文件由山西省市场监督管理局提出。

本文件由山西省餐饮服务标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：山西农业大学、山西省烹饪餐饮饭店行业协会、山西迪圣达科技有限公司、为谷仓（北京）检测技术有限公司、太原并州饭店智慧央厨配送基地有限公司。

本文件主要起草人：张勇、李青、陈钢、张晓宇、冯守瑞、贾豪、王中华、胡丽娜、程利霞、刘兴举、李云霞、王勳源、马威、吴合利、萧晋川。

预制菜快速抽检技术要求

1 范围

本文件规定了预制菜快速抽检的基本要求、技术要求、结果记录。
本文件适用于即食、即热预制菜快速抽检技术规范。

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。

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 40956 食品冷链物流交接规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。

3.2 快速抽检

对食品（含食用农产品）进行抽样，利用快速检测设施设备对抽取样品的某种特定物质或指标进行定性或半定量的检测，并在较短时间内显示检测结果或出具检测数据的行为。

4 基本要求

4.1 场所环境

4.1.1

在环境有要求的区域应进行温湿度监测、控制和记录。检测仪器设备所在区域应符合仪器说明书或者检测标准规定的存放环境要求。

4.1.2

检验区域与办公区域分隔，检验区域应按照工作内容或仪器类别进行有效隔离，防止干扰和交叉污染。

4.2 制度、文件和记录

4.2.1

应制定人员培训、设施设备管理和操作规程等制度。

4.2.2

文件控制、质量和技术记录应符合GB/T 27404-2008中相关规定的要求。

4.3 人员

4.3.1

应配备满足快检需求的人员

4.3.2

应熟悉相关法律法规、检测方法原理，掌握产品采样、操作规程、质量控制、实验安全等要求的检验人员。

4.3.3

应经专业培训并考核合格后上岗。

4.4 设备

4.4.1

应配备与快检能力相适应的设备。

4.4.2

新设备到货后，应及时进行安装、调试和验收，确认技术参数达到要求。

4.4.3

应有专业人员定期对设备进行维护保养，必要时进行期间核查。

4.5 试剂

4.5.1

采购快检试剂，保证货源可靠，货物可追溯。

4.5.2

应对快检产品、标准物质和试剂耗材进行验收，并按照规定要求存放，标准物质由专人保管并有相应的使用记录，若快检产品过期或者包装破损，应立即停止使用。

5 技术要求

5.1 样品抽样和登记

5.1.1 样品抽样

- a. 抽样人员不得少于2名。
- b. 样品抽取应随机进行，样品抽取需均匀。
- c. 样品抽样数量应满足快速检测和复检备份的要求。
- d. 抽取的样品应分别单独用干净采样袋（盒）装好，做好记录，编写样品编号，并将编号在采样袋（盒）明显位置做标记，防止发生错漏和交叉污染。

5.1.2 抽样登记

抽样人员应规范使用抽样单，并按要求填写完整，一般不得涂改。抽样单内容包括不限于：抽样单编号、样品编号、样品类别、样品名称、样品供货地、抽样数量、抽样时间、抽样人员、被抽样单位信息（单位名称、联系人及联系方式）。抽样单样式见附录B表B.1。

如需更改抽样单上任何信息，须采用杠改方式进行修改，并要求被抽样单位经办人签字或盖章确认。抽样单应当经抽样人员、被抽检单位的有关负责人或授权委托人共同签字或盖章确认。

5.2 样品运输

抽样完成后样品需当场封样。样品运输过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检测。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，保证封条完整无损。

5.3 样品贮存

样品的贮存应按原产品贮存条件妥善保存。合格样品保存期限不少于1天，不合格样品保存期限应延长至不合格产品后续处理结束。

5.4 检测指标

5.4.1 感官评价指标

感官评价指标包括色泽、气味、组织形态、滋味、质感、杂质等。具体内容见附录A表A.1。

5.4.2 理化检测指标

理化检测指标包括食品中农药残留、动物性食品药物残留、粮食谷物中真菌毒素、食品中添加剂、食品中污染物等，检测限值应符合GB 2726、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的相应规定。具体内容见附录A表A.2。

5.4.3 微生物检测指标

微生物检测指标包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等，检测限值应符合GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.6、GB 4789.10、GB 4789.30的规定。具体见附录A表A.3。

5.5 检验结果判定

- a. 检验指标为阴性时，则认为该批预制菜该指标合格；
- b. 检验指标为阳性时，检测人员应对该批样品进行复检；
- c. 使用初检方法复检，复检2次均为阳性则认为该批预制菜该指标不合格；复检2次若结果为1次阴性1次阳性，再加测1次，根据复检阴阳性出现次数多的结果判定最终是否合格。
- d. 预制菜经营者对不合格样品有异议，可遵照相关规定进行定量检测验证。

6 结果记录

- a. 记录文件应保存完整，保存期不得少于2年。鼓励采用先进技术手段进行记录和文件管理。
- b. 检测人员应如实写快速检测结果记录表（见附录B表B.2）、快速检测检验报告（见附录B表B.3），填写记录应字迹清楚、划改规范，保证记录内容的原始性、真实性、准确性和完整性。
- c. 快速检测检验报告如需更改，应按照以下方式进行：更改内容影响原检测结论的，应对留样进行复检，复检报告应另行记录，并附于原记录后；更改内容不影响原检测结论的，可直接划改并签字或盖章。

附录 A
(规范性)
检测指标

感官评价指标见表A.1（包括但不限于以下内容）。

表A.1 感官评价指标

项目	即食类	非即食类	评价方法
色泽	具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物和观察色泽形态，闻其气味；用温开水漱口，品尝即食类预制菜的滋味和质感。
气味	具有该产品应有的气味， 无异味	具有该产品应有的气味， 无异味	
组织形态	应具有原料加工后形态特征或符合产品特定质量要求的形态	应具有原料加工后形态特征或符合产品特定质量要求的形态	
滋味	具有该产品应有的滋味	—	
质感	应体现产品应有的质感，如软、嫩、糯、脆、酥、松等	—	
杂质	无正常视力可见杂质	无正常视力可见杂质	

理化检测指标见表A.2（包括但不限于以下内容）。

表A.2 理化检测指标

序号	检测项目类别	检测项目	预制菜推荐类型	检测限值要求	快检方法
1.	农药残留	敌百虫、丙溴磷、 灭多威、克百威、 敌敌畏	蔬菜	敌百虫0.10 mg/kg、丙溴磷0.50 mg/kg、灭多威0.20 mg/kg、克百威0.02 mg/kg、敌敌畏0.20 mg/kg	KJ 201710
2.		水胺硫磷	果蔬类	仁果类水果中0.01 mg/kg，柑橘类水果中0.02 mg/kg，蔬菜和其他水果中0.50 mg/kg	KJ 202204
3.		多菌灵	果蔬类	菜用大豆、胡萝卜、莲藕为0.20 mg/kg，抱子甘蓝、草莓0.50 mg/kg，叶芥菜1.00 mg/kg，韭菜、桃、西瓜2.00 mg/kg，番茄、梨3.00 mg/kg，结球莴苣、橙5.00 mg/kg	KJ 202205
4.		丙溴磷	果蔬类	芒果、柑、橙、橘中0.20 mg/kg，结球甘蓝0.50 mg/kg，萝卜1.00 mg/kg，花椰菜、芥蓝2.00 mg/kg，辣椒3.00 mg/kg，普通白菜5.00 mg/kg，番茄、山竹10.00 mg/kg	KJ 202208
5.		腐霉利	果蔬类	韭菜0.20 mg/kg，番茄、黄瓜2.00 mg/kg，茄子、	KJ 202209

序号	检测项目类别	检测项目	预制菜推荐类型	检测限值要求	快检方法
				葡萄5.00 mg/kg, 草莓10.00 mg/kg	
6.		灭蝇胺	果蔬类	扁豆、豇豆、荷兰豆、哈密瓜0.50 mg/kg, 黄瓜、茎用莴苣1.00 mg/kg, 叶用莴苣、结球莴苣、芹菜4.00 mg/kg, 茎用莴苣叶15.00 mg/kg, 姜7.00 mg/kg, 西葫芦2.00 mg/kg, 油麦菜20.00 mg/kg, 葱3.00 mg/kg, 丝瓜10.00 mg/kg	KJ 202210
7.		丙环唑	果蔬类	菜薹0.05 mg/kg, 苹果茭白0.10 mg/kg, 香蕉1.00 mg/kg, 芹菜20.00 mg/kg	KJ 202307
8.		甲基异柳磷	果蔬类	蔬菜(除甘薯外)、水果0.01 mg/kg, 甘薯为0.05 mg/kg	KJ 202309
9.		孔雀石绿	水产品	水产品2.00 μg/kg, 养殖用水2.00 μg/L	KJ 201701
10.		硝基呋喃类代谢物	水产品	0.50 μg/kg	KJ 201705
11.		克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇	猪牛羊等	0.50 μg/kg	KJ 201706
12.		氯霉素	水产品	0.10 μg/kg	KJ 201905
13.		喹诺酮类物质	动物源性食品	3.00 μg/kg	KJ 201906
14.	动物源性食品	金刚烷胺	禽肉	1.00 μg/kg	KJ 202203
15.	中药物残留	链霉素和庆大霉素	动物源性食品	链霉素600.00 μg/kg; 庆大霉素100.00 μg/kg	KJ 202302
16.		四环素类药物	动物源性食品	生乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳中四环素、金霉素、土霉素、多西环素10.00 μg/L; 乳粉中四环素、金霉素、土霉素、多西环素50.00 μg/kg; 猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉中四环素、金霉素、土霉素、多西环素100.00 μg/kg	KJ 202303
17.		罗丹明B	辣椒粉和辣椒酱	5.00 μg/kg	KJ 201703
18.	食品中添加剂残留	吗啡、可待因	食品底料	调味料、火锅麻辣烫底料或其他食用汤料等40.00 μg/kg; 香辛香料、复合调味料等勾兑、调配或添加形成的固体食品, 食用醋100.00 μg/kg	KJ 201707
19.		苏丹红I	辣椒制品	10.00 μg/kg	KJ 201801
20.		甲醛	水发产品	5.00 mg/kg或mg/L	KJ 201904

序号	检测项目类别	检测项目	预制菜推荐类型	检测限值要求	快检方法
21.		酸价、过氧化值	食用植物油	显色法：食用植物油 3 mg KOH/g、煎炸过程中的食用植物油 5 mg KOH/g；过氧化值 0.25 g/100g。试纸比色法：酸价 0.3 mg/g，过氧化值 0.06 g/100g	KJ 201911
22.		组胺	水产品	200.00 mg/kg	KJ 202102
23.		铝残留量	面制品	25.00 mg/kg	KJ 202104
24.	粮食谷物中真菌毒素残留	玉米赤霉烯酮	玉米、小麦及其碾磨加工品	60 μg/kg	KJ 201913
25.		黄曲霉毒素B1	花生及其制品	20 μg/kg	KJ 202206

微生物检测指标见表A.3（包括但不限于以下内容）。

表A.3 微生物检测指标

检测项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	104	105	GB 4789.2
菌落总数 ^c ，CFU/g	5	1	104	105	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	102	GB 4789.3
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^e ，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.6

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。检测项目中的 b 不适用于冻藏产品；检测项目中的 c 仅适用于冻藏产品；检测项目中的 d 不适用于即食生制动物性水产制品；检测项目中的 e 适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。

注：n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出m值的样品数；m：微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M：微生物指标的最高安全限量值。

附 录 B
(资料性)
参考表单

表B.1 (预制菜运营方名称) 快速检测抽样单

抽样日期：_____年__月__日

抽样人员：_____

抽样单编号：_____

样品编号	样品类别	样品名称	样品供货地	抽样数量	抽样时间	被抽样单位名称	被抽样单位联系人 签名及电话

表B.2 (预制菜运营方名称) 快速检测结果记录表

序号	样品名称	样品供货地	检测项目	检测时间	检测结果	检测结论	检测方法	采样时间

表B.3 (预制菜运营方名称) 快速检测检验报告

报告编号: _____

样品来源信息	抽样日期		抽样人员	
	预制菜运营方名称			

以下内容为样品快速检测信息

样品编号	样品类别	样品名称	检测项目	快检产品 (包括试剂)	检测方法	检测时间	检测结果	检测结论

检测人员: _____ 审核人员: _____

检测单位 (签章): _____

报告签发日期: _____

说明: 本报告检测结果仅对本样品负责。