

ICS 19.020

CCS A 20

# DB4451

潮州市地方标准

DB 4451/T XX—20XX

## 农贸市场快速检测实验室建设与管理规范

Code for Construction and Management of Fast Testing Laboratory in  
Agricultural Trade Market

(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。

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

潮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 .....	2
4 基本要求 .....	2
4.1 建设要求.....	2
4.2 人员要求.....	3
5 设备设施 .....	3
5.1 基础设施.....	3
5.2 检验设备及耗材 .....	3
5.3 办公设备 .....	3
6 检验项目及方法 .....	3
7 检验程序 .....	4
7.1 抽样 .....	4
7.2 检测 .....	4
7.3 结果公示 .....	5
7.4 不合格品处理 .....	5
8 实验室管理 .....	5
8.1 设备管理 .....	5
8.2 试剂耗材管理 .....	5
8.3 资料管理 .....	6
8.4 场地管理 .....	6
9 分级标准 .....	6
附录 A（资料性） 各检验项目及其适用的产品类别和检测方法 .....	8
附录 B（资料性） 产品快检抽样工作单 .....	12
附录 C（资料性） 产品快检结果记录 .....	13
附录 D（资料性） 检测结果告知书 .....	14

## 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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXXX

本文件主要起草人：XXXX

# 农贸市场快速检测实验室建设与管理规范

## 1 范围

本文件规定了农贸市场快速检测实验室的术语和定义、基本要求、设备设施、检验项目及方法、检验程序、实验室管理、分级标准。

本文件适用于为潮州市辖区内的农贸市场(包括批发市场和零售市场)内的产品提供检验检测的快速检测实验室,大型商超内建设的食品(含食用农产品)快速检测实验室可参照执行。

## 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/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测
- KJ 201701 水产品中孔雀石绿的快速检测 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 201703 食品中罗丹明 B 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 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 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 201707 食品中吗啡、可待因的快速检测 胶体金免疫层析法
- KJ 201708 食用油中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的快速检测 胶体金免疫层析法
- KJ 201709 液体乳中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 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 201801 辣椒制品中苏丹红 I 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 201904 水发产品中甲醛的快速检测
- KJ 201910 食用油中苯并(a)芘的快速检测 胶体金免疫层析法
- KJ 201911 食用植物油酸价、过氧化值的快速检测
- KJ 201912 白酒中甲醇的快速检测

KJ 201913 食品中玉米赤霉烯酮的快速检测 胶体金免疫层析法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**农贸市场 Agricultural Trade Market**

指销售食用农产品（含食品）的批发市场和零售市场。

#### 3.2

**农贸市场快速检测实验室 Fast Testing Laboratory in Agricultural Trade Market**

指为农贸市场(包括批发市场和零售市场)内的产品提供检验检测的快速检测实验室，含当地行政主管部门设立的监督抽检快速检测实验室、为农贸市场提供快速检验检测服务的第三方检测机构和农贸市场内部建设的对其销售的农产品（含食品）的质量安全用快速检测方法进行检测与筛查的实验室。

#### 3.3

**AB 角工作制 Backup Post System**

指同一岗位设置两名工作人员，两人在工作中互为补充，其中工作人员 A(即 A 角)因各种原因不在岗，工作人员 B(即 B 角)应在其离岗期间代为行使岗位职责。

#### 3.4

**检验报告事故 Inspection Accident**

指出具的检验报告出现检验结论错误的严重的检验事故。

检验报告事故率=检验事故报告书数量/报告书总量×100%

### 4 基本要求

#### 4.1 建设要求

4.1.1 综合性农产品批发市场、100 个摊位或 50 个经营者以上城区农贸市场原则上应建设独立固定的快速检测实验室，其他小型农贸市场应定期委托第三方检测机构进行抽检或接受当地行政主管部门的监督抽检。

4.1.2 农产品批发市场的实验室总面积应不小于 30 m<sup>2</sup>，其它农贸市场总面积应不小于 8 m<sup>2</sup>。

4.1.3 农贸市场的快速检测实验室应将检验结果在市场显要位置公示。每日公示时间不少于 6 h。

4.1.4 实验室应有供电、通风、上下水等基础设施，并保证温度、湿度、空气洁净度等环境条件能满

足检测方法的要求，应有保障检验人员健康、防止样品交叉污染的措施。

4.1.5 实验室应配备规范的灭火器、急救箱等安全防护设备，并定期检查其功能的有效性，确保检测工作在安全条件下进行。

4.1.6 实验室应制定有效的管理制度，管理制度的内容应覆盖实验室运作的全过程。

## 4.2 人员要求

4.2.1 实验室应配备与检测项目和检测数量相适应的管理人员和专业检测人员。负责检验的人员不得少于2人，实行AB角工作制。

4.2.2 管理人员应熟悉农产品（含食品）质量安全相关法律法规和管理制度。

4.2.3 检验人员应了解农产品（含食品）质量安全相关法律法规，熟悉农产品安全相关标准、检验检测方法标准，掌握食品采样、操作规程、检验结果判别、数据处理、实验室安全防护等技能。

4.2.4 食品快检人员应经过食品检验检测专业培训，考核合格后上岗，并定期接受培训和考核。

4.2.5 食品快检人员应尊重科学，恪守职业道德，保证出具的快检数据和结论客观、公正、准确、可追溯，不得出具虚假快检结果。

## 5 设备设施

### 5.1 基础设施

实验室至少应配备实验操作台、清洗池、通风橱、试剂柜、器皿柜、样品冰箱等基础设施。

### 5.2 检验设备及耗材

实验室至少应配备电子天平（0.01 g）、移液枪、均质机、离心机、恒温水浴锅、电炉、浓缩仪、农药多残留速测仪或同类型快速检测设备。

实验室还应配备刀具、研钵、秒表、温度计、洗瓶、药匙、试管架、手套、烧杯、量筒、定量瓶、玻璃棒、吸管、滤纸等实验耗材。

### 5.3 办公设备

实验室应配备工作台、电脑、打印机、文件柜、网络、可移动数据存储设备等办公设备设施。

## 6 检验项目及方法

6.1 应根据不同季节农产品（食品）特点制定相应的检测计划。

6.2 检验项目及检验方法应根据农产品（食品）种类确定，参见附录A。附录A以外的水果蔬菜中有有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测按GB/T 5009.199规定的方法检测。尚未有国家标准、行业标准或地方标准的项目的检测按试剂盒开发商提供的检测方法检测。

6.3 重点监测类产品原则上必检项目不少于 2 个。

## 7 检验程序

### 7.1 抽样

7.1.1 抽样人员不得提前通知被抽样农产品经营者。抽样前应准备好样品袋（封样袋）、橡胶手套、抽样单等抽样工具和文件，必要时还应带上便携式样品储存冰箱。保证接触样品的工具洁净、干燥，不会对样品造成污染。

7.1.2 抽样人员应对样品编号登记和标注唯一性标识，使用统一规范的《产品快检抽样工作单》（参见附录 B），抽样后抽样人员和被抽样农产品经营者需在抽样单上签字或者盖章确认。

7.1.3 抽样采用随机方式，由抽样人员从待销产品中随机抽取样品，不得由农产品经营者自行提供样品。

7.1.4 现场抽样时，抽样人员宜不少于 2 人。

7.1.5 抽样数量根据检验项目的需要而定，原则上应满足快速检测和复检备份（或验证用）样品的要求。检样一般不少于固体 50 g，液体 50 mL；留样一般不少于固体 100 g，液体 100 mL。

### 7.2 检测

#### 7.2.1 基本要求

7.2.1.1 实验室应采取有效措施防止可能影响检测结果的因素干扰，避免产生交叉污染。

7.2.1.2 检验人员在检测前应充分熟悉检测方法原理和操作要点，严格按照快检产品使用说明书的操作规程进行检测。

7.2.1.3 检验人员收到样品后应尽快开展试验，使用规范的《产品快检结果记录表》（参见附录 C），实时记录测试情况及结果，保证记录的原始性、真实性、准确性、完整性和溯源性。

7.2.1.4 检验原始记录和检测结果应字迹清楚、划改规范并经过审核，检测人员和审核人员不得为同一人。

7.2.1.5 通过快检仪器生成的检测结果，应作为原始记录存档。对无法作为原始记录长期保存的检测结果（如检测卡、检测条等），应标识样品信息、检测日期后通过拍照等电子化方式存档。

7.2.1.6 检测过程涉及有机溶剂和挥发性气体时，应在通风橱中操作或保持良好的通风。

#### 7.2.2 检测时间

农产品的检测结果应尽量在市场交易时间前出具，最迟应在早上 8:30 前完成抽样。检测完成时间不能超过 10:00，10:30 前必须公示结果。

#### 7.2.3 检测数量

综合性农产品批发市场每天快检数量不少于 30 个样品，其中水产品每天快检不少于 3 个样品。零售市场每天快检数量不少于 10 个样品，其中水产品每月快检不少于 10 个样品。蔬菜专业批发市场每天快检数量不少于 30 个样品。水产品专业批发市场，固定经营户少于 100（含）户的，每天快检数量不少于 10 个样品，固定经营户大于 100 户的，每天快检数量不少于 20 个样品。

#### 7.2.4 检测结果判定

首次检测结果阴性判定该批产品为合格。首次检测结果阳性的，应重新取余样复测，以复测结果为最终结果。

#### 7.3 结果公示

所有抽检结果均应通过市场公示栏、电子屏等方式及时对外公布，接受社会监督。公布信息主要包括样品名称、检测项目（注明俗称）、检测结果、检测结论、销售者（被检测单位或摊位）、生产厂家或供应商（若有）、采样时间、检测时间、检测方式等。

#### 7.4 不合格品处理

7.4.1 对于检验结果为不合格的产品，检验机构应立即通知市场开办者要求经营者停止销售，并向其出示检测结果告知书（参见附录 D），同时向辖区市场监督管理部门报告，必要时还应通知相应的农业主管部门。

7.4.2 经营者对检测结果有异议的，自收到检测结果 4 h 内可申请复检，复检不得采用快检方法。复检应送有资质的实验室进行检测。复检结果出来前，不得继续销售该产品。复检结果应在原食品快检信息公布渠道及时公布。

7.4.3 经营者对检测结果无异议的，应对剩余产品进行无害化或销毁处理，不得再次流入市场，已售出的，应尽可能追回。

### 8 实验室管理

#### 8.1 设备管理

8.1.1 实验室应建立完整的仪器设备档案，包括购置文件、验收信息以及使用、校准/检定、维护、核查等记录。对所有仪器设备加贴唯一性标识。

8.1.2 对检测结果准确性和有效性有影响的设备和器具应定期进行校准或检定。并在合适位置加贴校准或检定标识。

8.1.3 核心仪器的使用应有使用记录，维护应有维护记录。确保检验记录的可追溯性。

#### 8.2 试剂耗材管理

8.2.1 实验室采购的试剂和耗材应当进行验收，且有固定的存放地点和存放设施，按条件保存、合理

使用。对于易制毒的试剂，应有专人专柜保存管理。

8.2.2 实验室配制的各种试剂应有试剂标签，注明试剂名称、浓度、配制日期、有效日期、配制人员等。

8.2.3 应定期检查试剂和耗材的库存量和有效期，不得使用过期试剂耗材。对易制毒类及其它纳入国家管控范围的试剂的使用应有使用记录，并按照公安机关对易制毒类试剂的要求进行管理。

### 8.3 资料管理

8.3.1 实验室使用的各种标准文本、操作规程、说明书、管理制度等应纳入受控管理。

8.3.2 实验室应有但不限于以下管理制度或程序：

- 快检工作标准操作规程；
- 快检工作质量控制和质量监督程序；
- 快检工作不合格处理程序；
- 人员培训与管理制度；
- 仪器设备管理制度；
- 试剂验收及管理制度；
- 实验室安全管理制度。

8.3.3 实验室形成的各种原始记录、结果报告、数据文件、统计报表等应分类存档，保存期限不得少于2年。

8.3.4 对重要的数据、内部材料等未经批准，不得私自外泄。

### 8.4 场地管理

8.4.1 检验场所应保持干净、整洁。保持检验所需的环境条件。

8.4.2 实验室重要管理制度和岗位职责以及需要向公众公开的制度应上墙。

8.4.3 实验室内应设置消防安全提示性标识。

8.4.4 检测废弃物应按相关规定进行处理，不得随意丢弃。

## 9 分级标准

根据农贸市场快速检测实验室的建设规模、软硬件条件及管理水平，将实验室分为ABC三个等级，方便相关部门管理。其分级标准如表1所示。

表1 农贸市场快速检测实验室分级标准

内容	A级	B级	C级
建设场地	总面积 $\geq 30\text{ m}^2$	总面积 $\geq 20\text{ m}^2$	总面积 $\geq 8\text{ m}^2$

设备设施	具备的设备设施能满足该市场内经营的所有产品种类的检测需要。	具备的设备设施能满足该市场内经营的 80%产品种类的检测需要。	具备的设备设施能满足该市场内经营的 60%产品种类的检测需要。
人员配备	具备专职的管理和检验人员，且人数 $\geq 5$ 人	具备专职或兼职的管理和检验人员，且专职人数 $\geq 3$ 人	具备专职或兼职的管理和检验人员，且专职人数 $\geq 2$ 人
管理水平	对实验室卫生、设备、试剂、耗材、资料等有专人管理且管理规范	对实验室卫生、设备、试剂、耗材、资料等的管理较规范	对实验室卫生、设备、试剂、耗材、资料等有进行管理
服务水平	每日抽检量 $\geq 30$ 批次，且全数按时公示。每周对外免费开放时间不少于 3 天。	每日抽检量 $\geq 20$ 批次，且全数按时公示。每周对外免费开放时间不少于 2 天。	每日抽检量 $\geq 10$ 批次，且全数按时公示。每周对外免费开放时间不少于 1 天。
检验水平	能完成对该市场内经营的所有产品种类的快速检测，检验报告事故率和检验事件投诉率 $\leq 0.1\%$	能完成对该市场内经营的所有产品种类的快速检测，检验报告事故率和检验事件投诉率 $\leq 0.5\%$	能完成对该市场内经营的所有产品种类的快速检测，检验报告事故率和检验事件投诉率 $\leq 1.0\%$

附录 A  
(资料性)

各检验项目及其适用的产品类别和检测方法

表 A.1 列举了各检验项目及其适用的产品类别和检测方法。

表 A.1 各检验项目及其适用的产品类别和检验方法一览表

检验项目	重点监测品种	适用产品类别	判定依据	检测方法
酶抑制率法农药残留(分光光度法)	菠菜、芹菜、韭菜、普通白菜	蔬菜类	GB 2763	仪器说明书、试剂盒
毒死蜱	菠菜、普通白菜、大白菜、根芹菜、叶用莴苣、韭菜	鳞茎类、叶菜类蔬菜、普通白菜、菜豆、黄瓜等蔬菜及柑橘类、仁果类、瓜果类、核果类、热带和亚热带类、浆果类等水果。	GB 2763	试剂盒
丙溴磷	沙糖桔、叶桔	柑橘类	GB 2763	KJ201710
腐霉利	韭菜、芹菜	鳞茎类、芸薹属类等蔬菜及其他小型水果	GB 2763	试剂盒
克百威	豇豆、菠菜、菜薹(菜心)、普通白菜、大白菜、叶芥菜、芹菜、四季豆、柑橘、辣椒、黄瓜	芸薹属类、叶菜类茄果类、瓜类、豆类、茎类根茎类和薯芋类蔬菜、核果类、柑橘类、浆果和其他小型水果	GB 2763	KJ201710
异丙威	黄瓜	瓜果类蔬菜	GB2763	试剂盒
甲萘威	豆类蔬菜、叶类蔬菜	蔬菜类	GB2763	试剂盒
氧乐果	豇豆、芹菜、蜜桔	叶菜类、茄果类、瓜类、豆类等蔬菜及柑橘类、仁果类、瓜果类、核果类、热带和亚热带类等水果	GB2763	试剂盒
甲拌磷	芹菜、姜	叶菜类、茄果类、瓜类、豆类等蔬菜及柑橘类、仁果类、瓜果类、核果类、热带和亚热带类等水果	GB 2763	试剂盒
氟虫腈	豇豆、菠菜、菜薹(菜心)、普通白菜、大白菜、叶芥菜、芹菜	叶菜类、茄果类、瓜类等蔬菜及柑橘类、仁果类、瓜果类、核果类、热带和亚热带类等水果	GB 2763	试剂盒
联苯菊酯	芸薹类蔬菜(结球甘蓝除外)、辣椒、番茄、叶芥菜、萝卜叶、黄瓜	蔬菜类	GB 2763	试剂盒
甲氰菊酯	韭菜、结球甘蓝、花椰菜、青花菜、芥蓝、菜薹、菠菜、普通白菜、茼蒿、芹菜、大白菜、番茄、辣椒、甜椒、萝卜、莴苣	蔬菜类	GB 2763	试剂盒
啶虫脒	普通白菜、大白菜、食茱萸豆、豇豆	葱、结球甘蓝、花椰菜、芥蓝、菜薹、叶菜类蔬菜、番茄、茄子、黄瓜、节瓜、荚可食豆类蔬菜、荚不可食豆类蔬菜、茎用莴苣、萝卜	GB 2763	试剂盒

表 A.1 各检验项目及其适用的产品类别和检验方法一览表(续)

检验项目	重点监测品种	适用产品类别	判定依据	检测方法
灭蝇胺	豇豆	豆类、茄果类、叶菜类等蔬菜	GB 2763	试剂盒
三唑磷	柑、橘	结球甘蓝、节瓜、柑橘、苹果、荔枝	GB 2763	试剂盒
杀螟硫磷	叶类蔬菜、豆类蔬菜	蔬菜类	GB 2763	试剂盒
甲基异柳磷	豇豆、菠菜、菜薹(菜心)、普通白菜、大白菜、叶芥菜、芹菜	蔬菜类	GB 2763	试剂盒
水胺硫磷	豇豆、菠菜、菜薹(菜心)、叶芥菜、芹菜、龙井茶	叶菜类、茄果类、瓜类、豆类等蔬菜及茶叶类	GB 2763	试剂盒
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	韭菜、上海青、芹菜	叶菜类、茄果类、瓜类、豆类等蔬菜及柑橘类、仁果类、瓜果类、核果类、热带和亚热带类等水果	GB2763	试剂盒
多菌灵	韭菜、菜豆、桃子	豆类、鳞茎类、叶菜类、根茎类和薯芋类、豆芽、蘑菇类等蔬菜,柑橘类、仁果类、瓜果类、核果类、浆果类、热带和亚热带类等水果	GB 2763	试剂盒
百菌清	叶类蔬菜、瓜类蔬菜	蔬菜类	GB 2763	试剂盒
敌敌畏	苹果、梨、柑橘	叶菜类、茄果类、瓜类等蔬菜及苹果、梨、桃、柑橘、荔枝、龙眼等水果	GB 2763	KJ201710
恩诺沙星	鸡蛋、鸡肉、猪肉、鱼类、虾类	畜禽肉类、畜禽副产品、水产品	GB 31650	试剂盒
氟苯尼考	鸡蛋	畜禽蛋类	GB 31650	试剂盒
氯霉素	贝类、鱼类、虾类、禽畜肉类	水产品及禽畜肉类	GB 31650	KJ201905
氧氟沙星	鸡蛋、猪肉、黑鱼	淡水鱼类、猪肉、牛肉、羊肉等畜肉产品及其他畜禽蛋类	农业部公告第2292号	试剂盒
孔雀石绿	鱼类	水产品、养殖用水等	GB 31650	KJ201701
诺氟沙星	蜂蜜	猪肉、牛肉、羊肉等畜肉产品及预包装食品	农业部公告第2292号	试剂盒
呋喃唑酮代谢物	鸡肉、虾类、淡水鱼	猪肉、牛肉、羊肉等禽畜肉类和水产品类	GB 31650	KJ201705
地西洋	鲫鱼	鱼、虾、贝类等水产品	GB 31650	试剂盒
呋喃西林代谢物	虾类、花甲、鲤鱼	猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等畜肉类及水产品类	农业部公告第560号	KJ201705
土霉素	猪肉、鸡肉	猪肉、牛肉、羊肉等禽畜肉类及其他禽畜副产品	GB 31650	试剂盒
五氯酚酸钠	猪肝	羊肉、牛肉、猪肉等畜肉及畜禽副产品	GB 31650	试剂盒
瘦肉精(莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇)	猪肉、牛肉、羊肉及动物内脏	畜肉肉类及畜禽副产品	整顿办函(2010)50号	KJ201706
金刚烷胺	鸡肉	鸡肉、猪肉等畜禽肉及畜禽副产品	农业部公告第560号	试剂盒
二氧化硫残留	果干	炒货及坚果制品	GB 2760	试剂盒
铝的残留量	油条、油饼	面制品、膨化食品和海蜇制品	GB 2760	试剂盒

表 A.1 各检验项目及其适用的产品类别和检验方法一览表(续)

检验项目	重点监测品种	适用产品类别	判定依据	检测方法
亚硝酸盐	肉及肉制品(餐饮食品)	酱卤肉、肉灌肠(自制)	GB 2760	KJ201704
酸价	芝麻油、大豆油、月饼	常温下为液态的食用植物油、食用植物调和油、食品煎炸用油和膨化食品等	GB 7099	KJ201911
过氧化值	菜籽油、山茶油、花生油	常温下为液态的食用植物油、食用植物调和油、食品煎炸用油和膨化食品等	GB 7099	KJ201911
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	花生酱、花生油	炒货及坚果制品	GB 2761	KJ201708
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>	生鲜乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳	乳制品	GB 2761	KJ201709
赭曲霉毒素 A	小麦粉	小麦玉米面粉等粮食加工品	GB 2761	试剂盒
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	小麦粉	谷物加工品及谷物碾磨加工品	GB2761	KJ201702
玉米赤霉烯酮	玉米粉、玉米片	玉米、小麦及其碾磨加工品	GB 2761	KJ201913
甲醛	牛肚、鸭血	银鱼、鱿鱼、牛肚、竹笋等水发产品及其浸泡液	食品整治办(2008)3号	KJ201904
西地那非	宣称具有壮阳效果的食品	声称具有抗疲劳、调节免疫等功能的保健食品	同检测方法	KJ201901
他达拉非	宣称具有壮阳效果的食品	声称具有抗疲劳、调节免疫等功能的保健食品	同检测方法	KJ201901
吗啡	火锅调味品(底料、蘸料)(自制)	经调味料、火锅底料、麻辣烫底料或其他食用汤料等勾兑、调配或添加形成的液体食品;经调味酱、调味油脂、火锅底料、麻辣烫底料、蘸料或其他调味料等勾兑、调配或添加形成的半固体食品,酱油;经香辛香料、复合调味料等勾兑、调配或添加形成的固体食品,食用醋(含以食用醋为主的调味料)	食品整治办(2008)3号	KJ201707
可待因	火锅调味品(底料、蘸料)(自制)	经调味料、火锅底料、麻辣烫底料或其他食用汤料等勾兑、调配或添加形成的液体食品;经调味酱、调味油脂、火锅底料、麻辣烫底料、蘸料或其他调味料等勾兑、调配或添加形成的半固体食品,酱油;经香辛香料、复合调味料等勾兑、调配或添加形成的固体食品,食用醋(含以食用醋为主的调味料)	食品整治办(2008)3号	KJ201707
苯并[a]芘	芝麻油、亚麻籽油	常温下为液态的食用植物油、食用植物调和油、食品煎炸用油等	GB 2762	KJ201910
甲醇	白酒(酒精度 18% vol~68% vol)	白酒、配制酒	GB 2757	KJ201912
罗丹明 B	辣椒酱、辣椒粉	辣椒制品	食品整治办(2008)3号	KJ201703
苏丹红 I	辣椒酱、辣椒油、辣椒粉	辣椒制品	整顿办函(2011)1号	KJ201801



附录 B  
 (资料性)  
 产品快检抽样工作单

表 B.1 产品快检抽样工作单

抽样日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日      抽样人：\_\_\_\_\_      抽样单编号：\_\_\_\_\_

样品编号	样品名称	抽样数量(kg)	进货数量(kg)	进货日期	样品产地	供货地/供货者	供货者地址及联系电话	购样费(元)	档口编号(或档口名)	经营者名称及联系电话	经营者本人签名
-001											
-002											
-003											
-004											
-005											
-006											
-007											
-008											
-009											
-010											

附录 C  
(资料性)  
产品快检结果记录

表 C.1 产品快检结果记录表

检测日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 抽样单编号：\_\_\_\_\_ 抽样人：\_\_\_\_\_ 检测人：\_\_\_\_\_

检测项目：\_\_\_\_\_（可将项目一一列出，并给予唯一性代号）

样品编号	摊、档编号	样品名称	检测项目(可填检测项目代号)	初检结果数据	是否复检	复检结果数	结果判定	不合格处理方式	处理数量 (Kg)	备注
-001					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-002					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-003					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-004					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-005					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-006					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-007					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-008					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		
-009					<input type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 合格/ <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 无害化处理/ <input type="checkbox"/> 销毁		

备注：初见结果不合格，将进行复检再次确认结果。复检结果仍不合格的，执行不合格处理程序，且在之后的三天连续跟踪抽检同一档口同类产品。

