

附录 A

(资料性)

实验室常规设备设施

序号	分类	常规设施设备	主要功能或参数
1	基础设备	电脑	用于数据记录、处理
		打印机	打印数据、文书
		温湿度计	用于环境温度和湿度的测量
		给排水系统	提供水源和排水
2	前处理	水池	用于试验器皿的清洗等
		冰箱	存放样品、试剂
		离心机	水产品及其他食品检测过程中污染物的提取分离，转速至少达到 4000 rpm，兼容 50 mL 和 15 mL 离心管
		试剂柜	用于存放试剂、耗材等
		移液设备	量程 20 μL~200 μL, 100 μL~1000 μL, 1 mL~5 mL
		样品浓缩仪	样品浓缩
		电子计时器	用于实验反应时间控制
		pH 计/酸度计	用于测定溶液的酸碱度，测量范围 0~14 pH
		搅拌机/均质器	样品的加工粉碎或破壁处理
		分析天平/电子天平	食品检测用试剂、样品的精确称量，精度百分之一
		可调式涡旋混匀仪	用于水产品及其他食品检验过程中的混匀，提取
水浴锅	样品的恒温加热处理		
3	理化检测	通风橱	防止实验过程中的污染物扩散
		快检试剂盒	用于对农兽药残留、非法添加项目的快速定性判定
		食品中心温度计	用于对餐饮食品中心温度测定
		食品安全快速测试仪	用于蔬菜水果农药残留项目的酶抑制率测定
4	微生物检验	放大镜	用于镜检计数
		干烤/干燥设备	用于消毒灭菌
		高压灭菌设备	
		紫外线设备	
		恒温培养箱	用于微生物培养
		超净工作台	用于实验操作
		ATP 检测仪	用于食品接触表面清洗消毒效果的测定
		菌落总数、大肠菌群检验用培养基和试剂	平板计数琼脂培养基、菌落总数测试片、结晶紫中性红胆盐琼脂 (VRBA)、煌绿乳糖胆盐 (BGLB) 肉汤、大肠菌群快速检验纸片、无菌磷酸盐缓冲液、无菌生理盐水、1 mol/L

序号	分类	常规设施设备	主要功能或参数
			NaOH 溶液、1 mol/L HCl 溶液等
注：本表所列为对应附录 B 能力所需的常规设备设施，实验室可根据实际情况调整或增加相应设备。			

附 录 B

(资料性)

实验室常规项目

序号	大类	主要品种	常规项目	检验检测方法或判定依据	备注
1	食品原料	蔬菜、水果	感官 (色泽、气味、性状)	《蔬菜水果感官性状与检验方法》(化学工业出版社)	
			农药残留	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》	油菜、菠菜、芹菜、韭菜等蔬菜
				KJ 202204 《蔬菜水果中水胺硫磷的快速检测 胶体金免疫层析法》	仁果类、柑橘类、豆类、叶菜类等蔬菜水果
			KJ 202210 《蔬菜水果中灭蝇胺的快速检测 胶体金免疫层析法》	葱、叶用莴苣、结球莴苣、油麦菜、茎用莴苣叶、芹菜、黄瓜、西葫芦、丝瓜、豇豆、扁豆、荷兰豆、茎用莴苣、姜、哈密瓜	
		畜肉	感官 (色泽、气味、状态)	GB 2707 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》之 3.2 感官要求	取适量样品置于白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味
			克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	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》	猪肉、牛肉
		禽肉	感官 (色泽、气味、状态)	GB 2707 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》之 3.2 感官要求	取适量样品置于白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味

序号	大类	主要品种	常规项目	检验检测方法或判定依据	备注
			氯霉素	KJ 201905《水产品中氯霉素的快速检测 胶体金免疫层析法》	水产品
		动物性水产品	感官(色泽、气味、状态)	GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》之2.1 感官要求	取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味
			孔雀石绿	KJ 201701《水产品中孔雀石绿的快速检测胶体金免疫层析法》	鱼肉
			呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃它酮代谢物(AMOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、呋喃妥因代谢物(AHD)	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》	鱼肉、虾肉、蟹肉等水产品
			氯霉素	KJ 201905《水产品中氯霉素的快速检测 胶体金免疫层析法》	水产品
		鲜蛋(含鸡蛋液)	蛋壳、气室、蛋白、蛋黄	NY/T 1758-2009《鲜蛋等级规格》、SB/T 10277-1997《鲜鸡蛋》	
		食用油	黄曲霉毒素 B ₁	KJ201708《食用油中黄曲霉毒素 B ₁ 的快速检测胶体金免疫层析法》	花生油
			酸价、过氧化值	KJ201911《食用植物油酸价、过氧化值的快速检测》	
2	成品	主食、荤菜、汤品 ^a 、素菜 ^a	包装外观、色泽、形态、气味、滋味、杂质	按照企业成品检验标准要求进行	
			标签	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》	
			中心温度	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》	
			菌落总数	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》 判定依据按照 DBS 44/006《食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》	
			大肠菌群	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》第二法 判定依据可参考 DBS 44/006《食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》中大肠埃	

序号	大类	主要品种	常规项目	检验检测方法或判定依据	备注
				希氏菌指标限量	
3	餐用具	熟食容器、饭盒、勺子、筷子、汤桶、饭桶等	污渍、异物	按照企业餐用具检验标准要求进行	
			大肠菌群	GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》	
4	加工环境	专间空气 ^b	沉降菌（静态）	参照 GB/T 18204.3《公共场所卫生检验方法 第3部分：空气微生物》之3.3自然沉降法，平皿暴露时间30min以上	结合生产实际情况确定监控指标限值
		专间操作台面 ^b	表面清洗消毒效果	GB/T 36004《食品接触表面清洗消毒效果试验方法 三磷酸腺苷生物发光法》	
			菌落总数	GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》	
			大肠菌群	GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》或GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》	
		专间人员手部 ^b	表面清洗消毒效果	GB/T 36004《食品接触表面清洗消毒效果试验方法 三磷酸腺苷生物发光法》	
			菌落总数	GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》	
			大肠菌群	GB 15979《一次性使用卫生用品卫生标准》	
<p>注：1.a.素菜和汤品不作菌落总数和大肠菌群检验强制要求；b.对专间空气、操作台面、人员手部的取样，可根据加工过程实际情况选择取样点。对应的常规项目，可根据需要选择一个或多个实施监控。</p> <p>2.本表中所列标准，以其最新版本（包括标准修改单）为准。</p> <p>3.自检品种、检验项目、检验检测方法可根据食品安全风险进行动态调整。</p>					

附录 C

(资料性)

重点品种和重点检验项目

序号	大类	重点品种	重点检验项目	
1	食品原料	大米	/	镉、黄曲霉毒素 B ₁
		蛋类	鲜蛋 (含鸡蛋液)	氟苯尼考、甲硝唑、氯霉素、恩诺沙星、甲氧苄啶、甲砒霉素、磺胺类(总量)、地美硝唑
		乳制品	灭菌乳、调制乳	蛋白质、商业无菌
		畜、禽肉	畜肉	恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类 (总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠、氧氟沙星、挥发性盐基氮
			禽肉	尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶、氯霉素、金刚烷胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮
		蔬菜、水果	叶菜类蔬菜 (菠菜、普通白菜、芹菜)	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、噻虫胺、克百威
			鳞茎类蔬菜 (韭菜、葱)	毒死蜱、克百威、水胺硫磷、镉、腐霉利、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯
			豆类蔬菜 (豇豆)	水胺硫磷、克百威、灭蝇胺、噻虫嗪、毒死蜱、三唑磷、倍硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫胺
			根茎类蔬菜 (姜)	铅、镉、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、毒死蜱
			芸薹属类蔬菜 (花椰菜)	乙酰甲胺磷、氧乐果
			茄果类蔬菜 (辣椒、茄子)	镉、噻虫胺、克百威、毒死蜱
			芽菜类蔬菜 (豆芽)	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、铅、甲基汞
			热带和亚热带类水果 (香蕉)	吡虫啉、腈苯唑、噻虫胺、噻虫嗪
			柑橘类水果 (柑、橘、橙)	克百威、丙溴磷、三唑磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、联苯菊酯、苯醚甲环唑
		动物性水产品	鱼类 (泥猛鱼、泥鳅、黄颡鱼/黄骨鱼、大菱鲂/多宝鱼、乌鳢/生鱼、花鲈/海鲈、大口黑鲈/加州鲈、金鲳鱼)	孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、磺胺总量、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星

序号	大类	重点品种		重点检验项目
			虾类（南美白对虾/白对虾、斑节对虾/草虾/竹节虾、罗氏沼虾/大头虾、虾蛄/皮皮虾）	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、恩诺沙星、镉、四环素/金霉素/土霉素(组合含量)
		食用油、油脂及其制品	食用油	黄曲霉毒素 B ₁ 、乙基麦芽酚
			煎炸用油	过氧化值、酸价、极性组分
2	成品	主食	馒头、花卷、包子等发酵面制品	铝的残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠
			糕点、面包等烘焙食品	酸价、过氧化值、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐
			米饭、米粉、面条、粥、饺子等	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌
		荤菜	熟肉制品	山梨酸及其钾盐、胭脂红、亚硝酸盐、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157
			熟制水产品	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌 O157
3	餐用具	餐用具	熟食容器、饭盒、勺子、筷子、汤桶、饭桶等	阴离子合成洗涤剂、沙门氏菌
注：重点品种和重点检验项目根据食品安全风险进行动态调整，检验项目应采用食品安全国家标准、行业标准、地方标准等进行检验。				

附录 D

(资料性)

(企业名称) 成品检验报告 (模板)

№:

样品名称				样品编号			
规格				加工日期/批号			
抽样地点				检验日期			
序号	项目名称	检验检测方法	要求/限量值	检验结果	单项结论	备注	
1	感官	目测、鼻嗅、口尝	包装外观	包装整洁, 无破损, 无饭菜外溢			自检, 每餐抽检
	色泽		具有菜肴和主食正常的色泽				
	形态		具有菜肴和主食正常的形态				
	气味、滋味		具有菜肴和主食正常的气味、滋味, 无异味				
	杂质		无正常视力下可见的杂质				
2	标签	目测	集送单位信息、加工时间和食用时限等			自检, 每餐抽检	
3	中心温度 (食用前)	食品中心温度计测量	$\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$			自检, 每餐抽检	
4	菌落总数	GB 4789.2	$< 10^6\text{ CFU/g}$ (熟肉制品、熟制水产品)			自检, 每周抽检	
5	大肠菌群	GB 4789.3 第二法	$\leq 100\text{ CFU/g}$			自检, 每周抽检	
6	大肠埃希氏菌	GB 4789.38 第二法	$\leq 100\text{ CFU/g}$			自检或送检, 每半年(学期)抽检	
7	沙门氏菌	GB 4789.4	不得检出			自检或送检, 每半年(学期)抽检	
8	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10 第二法	$< 10^4\text{ CFU/g}$			自检或送检, 每半年(学期)抽检	
	...						
<p>检验结论:</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> <p>企业名称: (盖章) 报告日期:</p> </div>							

检验人：

审核人：

批准人：

注：以上为填写示例，请根据实际填写检验项目、检验方法、要求或限量值。

