

ICS 03. 120. 20
A 00
备案号: 37199—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10750—2012

主食加工配送中心产品质量检测室 技术规范

Technical specification for product quality testing laboratory of the staple food
processing & distributing center

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 组织管理	1
5 人员	2
6 设施与环境	2
7 抽样及样品管理	2
8 仪器设备	3
9 试剂和标准物质	3
10 检测	3
11 记录和检测报告	3
12 检测结果的质量控制	3
13 安全要求	4
附录 A (资料性附录) 样品检验抽样单样本	5
附录 B (资料性附录) 主食加工配送中心产品质量检测室常用仪器、设备与耗材	6
附录 C (资料性附录) 检测报告单样本	7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、北京市理化分析测试中心、北京普析通用仪器有限责任公司。

本标准主要起草人：刘华琳、赵箭、张新玲、张瑞、王颖、陈舜琮、武彦文、陈婷、郑清林、蔡敏。

主食加工配送中心产品质量检测室 技术规范

1 范围

本标准规定了主食加工配送中心产品质量检测室的管理要求与技术要求。

本标准适用于主食加工配送中心产品质量检测室,其他食品企业检测室也可参照使用。

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/T 19001—2008 质量管理体系(ISO 9001:2000, IDT)
- GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)
- GB/T 27025—2008 检测和校准实验室能力的通用要求(ISO/IEC 17025:2005, IDT)
- GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB/T 13868—2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB/T 27404—2008 实验室质量控制规范 食品理化检测
- GB/T 27405—2008 实验室质量控制规范 食品微生物检测
- SB/T 10559—2010 主食加工配送中心建设规范

3 术语和定义

SB/T 10559—2010、GB/T 22000—2006、GB/T 27306—2008、GB/T 27025—2008、GB/T 27404—2008、GB/T 27405—2008 中界定的以及下列的术语和定义适用于本文件。

3.1

主食加工配送中心产品质量检测室 **product quality testing laboratory of the staple food processing & distributing center**

对主食加工配送中心的原料、辅料、半成品、产品进行感官、微生物、理化等指标检测,并对影响食品质量和安全的关键环节进行检测控制的部门。

4 组织管理

4.1 检测室是主食加工配送中心的一部分,应有确定的组织和管理结构,明确其在主食加工配送中心的地位。

4.2 检测室应建立、实施和保持与其检测活动范围相适应的管理体系,将其制度、计划、程序和作业指导书制定成文件。

4.3 检测室应建立内部以及与其他部门之间的沟通机制,保证管理体系的有效运行。

4.4 检测室人员组成包括管理人员和技术人员,应具有明确的岗位职责及所需的权力和资源(人力、物力、资金和技术)以履行其职责。