

公布機關：商務部

法律名：加工・流通領域に係る安全検査測定体系の構築及び健全化に関する意見

公布日：2003-11-26

施行日：

修正日：

修正施行日：

## 关于建立健全加工和流通领域食品安全检测体系的意见

《国务院关于加强新阶段“菜篮子”工作的通知》(国发[2002]15号)和《国务院办公厅关于实施食品药品放心工程的通知》(国办发[2003]65号)规定,商务部要大力实施以“培育绿色市场”为重点的“三绿工程”,加强食品流通、加工业的行业指导和管理,推进食品流通体制改革,建立健全食品安全检测体系。为贯彻落实国务院文件精神,深入推进“三绿工程”,加快建立流通和加工环节的食品安全保障体系,现就建立健全流通和加工领域食品安全检测体系提出如下意见:

### 一、 建立健全流通和加工领域建立健全食品安全检测体系的重要意义

实施“三绿工程”以来,食品质量、安全、卫生明显改善。但由于多方面原因,目前流通和加工领域食品安全检测体系建设方面普遍存在体系不健全、检测手段薄弱、技术人员缺乏和投入不足等问题。建立健全流通和加工领域食品安全检测体系,是实施“三绿工程”的重要内容,是严格市场准入管理的重要方式,是结合我国实际保障食品安全的有效措施。各级商务主管部门要充分认识流通和加工领域建立健全食品安全检测体系的重要意义,切实增强责任感、紧迫感,从实践“三个代表”重要思想的高度把这项工作抓实抓好。

### 二、 建立健全流通和加工领域食品安全检测体系的主要内容

各级商务主管部门和流通、加工企业,要以建立流通和加工领域的食品

安全保障体系为核心，以严格实行索票、索证、认证、认定等市场准入制度为基础，以法律法规和技术标准为依据，以完善检测手段和提升检测能力为重点，抓住当前蔬菜、肉类、水产品、豆制品等与百姓生活关联度较高的商品，建立健全食品流通、加工领域有条件企业严格自检、社会中介检验检测机构接受委托检验、执法机关监督抽检和商务部门定点检测机构监测抽检相结合的食品安全检测体系。

### （一） 加快企业自检体系建设

各地商务主管部门要有计划、有步骤地推进企业自检体系建设，加快建立保障食品安全的行业自律机制，强化食品流通、加工企业法定代表人是食品安全第一责任人的意识。要积极开展食品安全检测技术的培训与咨询，指导有条件的食品流通和加工企业建立检测站点，配备检测设备和专业人员，开展日常检测，并实行检测结果公示制度，检测不合格的食品不得出厂和入市销售。商务部门要加强监督检查，对没有按要求建立检测站点、开展例行检测或存在安全隐患的单位要向消费者公示，并追究企业法定代表人及有关人员责任，对定点屠宰企业还应依法取消其定点屠宰资格。

### （二） 完善委托检验制度。

各地商务主管部门在积极推进企业自检体系建设工作中，对确实没有自检能力的企业要实行委托检验制度，定期和不定期委托有资质的社会食品安全检测机构代为检测；要督促没有自检能力的企业严把进货关，严格从开展日常检测的批发市场、定点屠宰厂和经有关部门批准的正规生产企业进货，对感官可疑的食品要及时送检；对不能按要求执行委托检测制度的企业，要及时向消费者公示。

### （三） 完善食品安全定点检测网络。

县级以上商务部门要合理规划布局，防止重复建设和资源浪费，充分利用现有社会检测力量和资源，分别确定国家、省、地、县定点食品安全检测机构。

定点食品安全检测机构必须具备以下基本条件：

1. 国家、省级定点检测机构通过省级以上质量技术监督部门的计量认证，地、县级定点检测机构通过同级以上质量技术监督部门的计量认证，并取得《计量认证合格证书》，具有向社会提供公证数据的资格和能力。
2. 设有独立的检测室（区），水、电、气等配套齐全，环境整洁卫生。
3. 具备《农产品安全质量》标准中规定的检测方法所必需的仪器设备，其性能满足对蔬菜、肉类、水产品、豆制品等食品中有毒有害物质残留进行定性、定量分析的要求，仪器设备检出限须达到检测项目指标的要求。
4. 按业务范围配备相应的管理人员和检测技术人员，管理人员应具有一定的实际管理经验，检测技术人员应熟悉检测仪器设备的性能，并熟练掌握相关检测技术，实际操作能力强，工程师以上技术人员的人数应不低于检测技术人员总数的20%。
5. 建立健全各项规章制度，严格内部管理。

国家级定点食品安全检测机构，主要设在直辖市、计划单列市、省会市，承担大中城市上市销售食品卫生质量安全监测评估和全国性普查工作，经审定合格授予“商务部定点食品安全检测机构”资格。省、地、县级定点食品安全检测机构，主要负责本辖区内上市销售食品的卫生质量安全监测评估，由所在省、地、县商务主管部门根据需要确定。各级商务主管部门要建立健全专项抽检制度，委托定点食品安全检测机构定期或不定期地组织本辖区内的专项抽检，加强对上市销售食品的卫生质量安全监测。

### 三、 流通、加工领域开展食品安全检测的标准和方法

## （一） 检测标准

流通、加工领域食品安全检测工作要依据《农产品安全质量》国家标准和有关检测技术规范开展。

1. 蔬菜检测：重点检测韭菜、圆白菜、黄瓜、豆角、油菜、芹菜、小白菜，按照《农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求》（GB18406.1-2001）等标准执行，前五种蔬菜中甲胺磷不得检出，芹菜中氧化乐果不得检出，小白菜中甲基对硫磷不得检出。

2. 肉类检测：重点检测猪肉、猪肝，按照《农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求》（GB18406.3-2001）执行，盐酸克伦特罗、氯霉素不得检出，恩诺沙星、庆大霉素、土霉素、四环素、泰乐菌素及磺胺类药物的最高限量为 0.1mg/kg，青霉素为 0.05 mg/kg，链霉素为 0.5 mg/kg。

3. 水产品检测：重点检测水发鱿鱼、水发海参、鲜鱼、鲜虾、鲜虾仁，按照《农产品安全质量 无公害水产品安全要求》（GB18406.4-2001）和《无公害食品 水产品中有毒有害物质限量》（NY5073-2001）执行，甲醛不得检出。

4. 豆制品检测：重点检测腐竹、豆腐皮，按照《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》（GB2711-1998）和《禁止在食品中使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）产品的监督管理规定》（国质检执[2002]183号）执行，次硫酸氢钠甲醛禁止在食品中使用，不得检出。

## （二） 抽样方法

各级商务主管部门组织的抽样检测，必须保证足够的样本量。抽检的最低样本量要求为：每个市县选择销售量比较大的2个以上农副产品批发市场、2个

以上农贸市场和 2 个以上生鲜超市作为抽检监测对象。每个检测品种从每个市场选择 2-3 个产销量比较大的经销商，各随机抽取 2 公斤样品为一个样本，其中 1 公斤样品作为制备实验室样品用于检测，1 公斤样品作为备样，并按规定期限低温冷藏或冷冻保存。为保证检测结果的真实性和客观性，在每次检测抽样时，各检测机构的抽样人员要以消费者的身份，随机购买商品作为样本进行检测，并索取有关单证备查。

### （三） 检测方法

1. 甲胺磷的测定，按《食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法》（GB14876）执行，检测仪器为气相色谱仪。
2. 次硫酸氢钠甲醛、甲醛的测定，按《食品中甲醛次硫酸钠的测定方法》（卫法监法[2001]159号）执行，检测仪器为分光光度计；或按《无公害食品 水产品中有毒有害物质限量》（NY5073-2001）执行，检测仪器为气相色谱仪。
3. 盐酸克伦特罗的测定，按《动物组织中盐酸克伦特罗的测定》（NY/T468-2001）规定执行，检测仪器为气相色谱-质谱仪（GC/MS）。
4. 恩诺沙星、庆大霉素、链霉素的测定，按《兽药及其他化学物质在动物可食性组织中残留检测方法》（农牧发[1998]17号）执行，检测仪器为液相色谱仪。
5. 氯霉素、青霉素、泰乐菌素、磺胺类的测定，分别按《出口肉中氯霉素残留量检验方法》（SN/T0347）、《出口肉中青霉素残留量检验方法》（SN/T0539）、《出口肉中泰乐菌素残留量检验方法》（SN/T0670）、《出口肉中十种磺胺残留量检验方法》（SN/T0208）执行，微生物学检测。
6. 土霉素、四环素的测定，按《畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法)》（GB/T 14931.1）执行，检测仪器为液相色谱仪。

开展食品安全检测，是一项技术要求很高的非营利性公益活动。各级商务主管部门要积极争取财政、技改、编制、科技等部门的大力支持，尽快完善机构，充实人员，增加投入，健全信用档案，力争在 3-5 年时间内建立比较完善的流通、加工领域食品安全检测体系。请各省级商务主管部门于 12 月 30 日之前根据条件在每个大中城市选择 2 家有资质的检测机构，作为国家级定点食品安全检测机构向商务部推荐（推荐表附后），并将地方食品安全检测体系建设情况及时报商务部（市场运行调节司）。

附件：商务部定点食品安全检测机构推荐明细表