

DB11

北京市地方标准

农产品质量安全定性分析质量控制规范

Specification for Quality Control of Agricultural Product Quality and
Safety Rapid Testing

[点击此处添加与国际标准一致性程度的标识](#)

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

北京市市场监督管理局 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	1
4 控制要素	1
5 控制措施	1
附录 A（规范性）常见农产品质量安全快速检测重点参数	5
附录 B（资料性）相关记录表	6
参考文献	9

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。

本文件由北京市农业农村局提出并归口。

本文件由北京市农业农村局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

农产品质量安全快速检测质量控制规范

1 范围

本文件规定了农产品质量安全快速检测的控制要素和控制措施。
本文件适用于农产品质量安全快速检测实施过程的质量控制。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 控制要素

农产品质量安全快速检测质量控制涉及检测前、检测中、检测后 3 个环节，人员等 7 个控制要素，包括人员培训等 23 个控制点，见表 1。

表 1 农产品质量安全快速检测质量控制要素表

环节	控制要素	控制点
检测前	人员	知识要求、技能要求、健康状况、工作要求
	设施环境	功能分区、环境条件
	仪器设备	设备要求、标识、功能性检查和维护
	试剂耗材	购置、储存、出入库
	样品	采样要求、样品编号、样品运送、样品保存和处置
检测中	检测	参数选取、检测方法、操作要求
检测后	记录	采样记录、原始记录、结果汇总、记录要求

5 控制措施

5.1 人员

5.1.1 应具备与工作相适应的专业基础知识，熟知相关法律法规和标准。

5.1.2 应经培训具备快速检测工作的操作技能，考核合格后上岗。培训内容包括但不限于农产品质量安全相关法律法规、农产品抽样方法、快速检测基础原理和基本操作技能、快速检测方法、仪器设备操作技能、实验安全管理、应急事件处置等内容。上岗人员应定期接受培训知识更新。

5.1.3 从事畜禽屠宰产品质量安全快速检测的人员应持相应资质证书和健康证明。

- 5.1.4 有颜色视觉障碍的人员不应从事快速检测结果判定等辨色相关分析。
- 5.1.5 从事快速检测的人员与复核人员不应为同一人。

5.2 设施环境

5.2.1 功能分区

快速检测场所应设置不同的功能区，满足仪器设备安放、样品前处理、样品保存、检测及结果汇总分析、档案保管等需要；对可能影响、干扰检测结果的相邻区域应有效隔离，防止交叉污染。

5.2.2 环境条件

- 5.2.2.1 应监测、控制和记录环境条件，确保环境条件满足仪器设备运行和检测方法的要求。当环境条件不符合要求时，应采取纠正措施。
- 5.2.2.2 应规范快速检测废弃物的处置，确保不造成环境污染。

5.3 仪器设备

- 5.3.1 参照 DB11/T 1467 配备满足农产品样品保存、样品前处理、样品快速检测及试剂保存等需求的仪器设备。
- 5.3.2 快速检测仪器设备应有清晰标识。
- 5.3.3 应定期对仪器设备进行功能性检查和维护，确保其处于合格状态。功能性检查不符合要求的仪器设备应停止使用。
- 5.3.4 若仪器设备脱离了快速检测场所或相关人员的直接控制，再次使用前应对其进行功能检查，确保其处于合格状态。

5.4 试剂耗材

- 5.4.1 快速检测所需试剂耗材应向具备资质的供应商购置，并按要求储存；应建立试剂耗材出入库台账。
- 5.4.2 采用酶抑制法开展检测时，酶的保存条件必须符合说明书要求。采用胶体金免疫层析法开展检测时，试纸条应按说明书要求保存。
- 5.4.3 试剂耗材不应超期使用。

5.5 样品

5.5.1 采样要求

- 5.5.1.1 应根据农产品生产批次安排和产品上市计划确定采样计划，采样时间应在农兽药安全间隔期后。
- 5.5.1.2 蔬菜产品采样方法应参照NY/T 789的要求，畜禽产品采样方法应参照NY/T 1897的要求，水产品采样方法应参照GB/T 30891的要求。
- 5.5.1.3 采样量应满足检测方法和检测说明书的需要。采样过程中应避免混入杂质，液体样品应保持均匀。
- 5.5.1.4 采样人员应做好采样记录。

5.5.2 样品编号

样品编号应确保唯一性，保证样品在流转过程中不被混淆。

5.5.3 样品运送

样品运送应选用适当的运输工具和方法，保证样品不变质、不混淆和交叉污染。

5.5.4 样品保存和处置

5.5.4.1 整个样品保存过程中，应保证样品特性的原始性。

5.5.4.2 样品检测完毕后，按相关规定处理。

5.5.4.3 应建立样品保存和处置台账，记录相关信息。

5.6 检测

5.6.1 参数选取

应根据农产品生产用药情况和根据北京地区农产品质量安全重点风险因子综合确定检测参数,针对性开展质量安全快速检测。北京地区农产品质量安全快速检测推荐检测参数见附录A。

5.6.2 检测方法

5.6.2.1 选用原则

应优先采用国家相关部门正式发布的检测方法，检测方法和检测参数应匹配。

5.6.2.2 推荐方法

蔬菜、畜禽和水产品推荐快速检测方法见表2。

表2 蔬菜、畜禽和水产品快速检测方法

产品	检测方法	可检测项目
蔬菜产品	胶体金免疫层析法	包括但不限于：氯氰菊酯、高效氯氟氰菊酯、克百威（蔬菜禁用）、戊唑醇、吡虫啉、涕灭威（蔬菜禁用）、啉霉胺、氟虫腈（禁用）、百菌清、腐霉利、啉虫脒、哒螨灵、毒死蜱（蔬菜禁用）、烯酰吗啉、三唑磷（蔬菜禁用）、多菌灵、甲氰菊酯、苯醚甲环唑、蝇胺、噻虫胺、阿维菌素、氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威、氧乐果、啉酰菌胺等农药残留参数
	酶抑制法	包括但不限于：敌敌畏、对硫磷（禁用）、辛硫磷、甲胺磷（禁用）、马拉硫磷、乐果、氧乐果（限用）、甲基异柳磷（禁用）、灭多威（限用）、丁硫克百威（蔬菜禁用）、敌百虫、呋喃丹等有机磷和氨基甲酸酯类等农药残留参数
畜禽产品	胶体金免疫层析法	喹诺酮类、四环素类、酰胺醇类、磺胺类、金刚烷胺、硝基呋喃代谢物、内酰胺酶等兽药残留项目
	酶联免疫吸附法	喹诺酮类、四环素类、酰胺醇类、磺胺类、金刚烷胺、硝基呋喃代谢物等兽药残留项目

水产品	胶体金免疫层析法	氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、地西泮等兽药残留项目
-----	----------	------------------------------

5.6.3 操作要求

应按快速检测方法或产品说明书操作，如实记录原始信息。测试过程中如出现异常现象，应详细记录并采取相应处置措施。结果判定检测结果为阳性的样品，可采用重复检测、人员比对、留样复测、定量确认等方法进行判定。

5.7 记录

5.7.1 采样记录

应至少包括采样日期、样品编号、产品名称、采样数量、采样基数、棚室（栋、舍、养殖区）编号、采样人等内容。采样记录表见附录B中表B.1。

5.7.2 原始记录

应至少包括检测日期、仪器型号及编号、检测地点、样品编号、样品名称、样品量、检测结果、判定结果、检测人等内容。原始记录表见附录B中表B.2。

5.7.3 结果汇总

相关人员应每月对产品定性分析情况进行汇总，内容应至少包括检测日期、样品编号、样品名称、检测参数、检测结果、检测人员等内容。结果汇总表见附录B中表B.3。

5.7.4 结果应用

生产主体检测结果可在产品“检什么标什么”予以标注。

5.7.5 记录要求

5.7.5.1 各项记录应填写及时、内容真实、整齐规范，至少留存2年备查。

5.7.5.2 复核人审核记录的准确性、一致性和完整性。

附录 A

(资料性)

常见农产品质量安全快速检测重点参数

表A.1规定了农产品质量安全高风险参数的快速检测方法。

表 A.1 农产品质量安全高风险参数的快速检测方法表

类别	农产品名称	快速检测推荐参数（胶体金 ^① 、酶抑制 ^② ）
种植产品	韭菜	毒死蜱 ^② 、啶虫脒 ^① 、氯氰菊酯 ^① 、高效氯氟氰菊酯 ^① 、腐霉利 ^① 、辛硫磷 ^②
	豇豆	毒死蜱 ^② 、灭蝇胺 ^① 、阿维菌素 ^① 、啶虫脒 ^① 、
	芹菜	毒死蜱 ^② 、氟虫腴 ^① 、氯氰菊酯 ^① 、啶虫脒 ^① 、阿维菌素 ^① 、噻虫胺 ^① 、辛硫磷 ^②
	小油菜	啶虫脒 ^① 、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 ^① 、吡虫啉 ^① 、氧乐果 ^② 、高效氯氟氰菊酯 ^①
	小白菜	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 ^① 、啶虫脒 ^① 、高效氯氟氰菊酯 ^① 、
	辣椒	噻虫胺 ^① 、高效氯氟氰菊酯 ^① 、啶虫脒 ^① 、吡虫啉 ^① 、敌敌畏 ^②
	甜椒	噻虫胺 ^① 、吡虫啉 ^① 、噻虫嗪 ^①
	茼蒿	哒螨灵 ^① 、氧乐果 ^② 、噻虫嗪 ^① 、敌敌畏 ^② 、辛硫磷 ^②
	生菜	吡唑醚菌酯 ^① 、氧乐果 ^② 、氯氰菊酯 ^① 、甲霜灵 ^①
	番茄	霜霉威 ^① 、氯氰菊酯 ^① 、腐霉利 ^① 、啶酰菌胺 ^① 、苯醚甲环唑 ^①
	萝卜	氯氰菊酯 ^① 、高效氯氟氰菊酯 ^① 、辛硫磷 ^②
	草莓	多菌灵 ^① 、阿维菌素 ^① 、氧乐果 ^②
畜禽产品	猪肉	瘦肉精、喹诺酮类（氧氟沙星、环丙沙星等）、硝基呋喃类（呋喃唑酮、呋喃它酮等）、四环素类（土霉素、四环素等）、氯霉素、磺胺类（磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶等）、喹乙醇等
	牛肉	瘦肉精、喹诺酮类（氧氟沙星、环丙沙星等）、四环素类（土霉素、四环素等）、氯霉素、磺胺类（磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶等）、喹乙醇等
	羊肉	瘦肉精、喹诺酮类（氧氟沙星、环丙沙星、等）、四环素类（金霉素、土霉素、四环素等）、氯霉素、磺胺类（磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶等）、喹乙醇等
	禽肉	氟苯尼考、酰胺醇类（氟苯尼考、甲砒霉素等）、喹诺酮类（氧氟沙星、环丙沙星等）、硝基呋喃类（呋喃唑酮、呋喃它酮等）、四环素类（土霉素、四环素等）、氯霉素、磺胺类（磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶等）、氯羟吡啶、硝基咪唑类（甲硝唑）等
	鸡蛋	喹诺酮类、四环素类、酰胺醇类、磺胺类、金刚烷胺、硝基呋喃代谢物
	生鲜乳	β -内酰胺类抗生素、磺胺类、喹诺酮类、四环素类、林可胺类、酰胺醇类、毒素类（黄曲霉素M1）
水产品	水产品	地西泮、氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、酰胺醇类、喹诺酮类（氧氟沙星、恩诺沙星和环丙沙星等）、四环素类等
<p>注：快速检测参数将根据市农业农村部门发布的农产品质量安全风险预警进行调整。</p> <p>^①为目前胶体金免疫层析法可检测参数。</p> <p>^②为目前酶抑制法可检测参数。</p>		

附 录 B
(资料性)
相关记录表

B.1 采样记录表

采样记录表见表B.1。

表 B.1 采样记录

受检单位或个 人	单位(个人)名称				
	采样详细地址		<input type="checkbox"/> 规模主体 <input type="checkbox"/> 自测 <input type="checkbox"/> 散户		
	受检人/联系电话				
采样依据					
采样日期				抽样方式	
样品编号	产品名称	采样数量	采样基数	生产日期或 批号	棚(栋、 舍、养殖
采样单位	单位名称			采样人(签字): 年 月 日	
	通讯地址				
	联系电话				
备注					

B.2 原始记录表

原始记录表见表B.2。

表 B.2 原始记录表

检测日期	仪器型号及编号				
	检测地点				
样品名称	样品编号	样品质量 g	检测参数	检测结果	判定结果
备注	抑制率%/显色或读数情况胶体金层析法：阳性、阴性；酶抑制为抑制率。（看市场局公告）				

检测人：

复核人：

B.3 结果汇总表

结果汇总表见表B.3。

表 B.3 结果汇总表

检测单位：

序号	受检单位	样品名称	样品编号	检测参数	检测结果	超标参数
备注						

参考文献

- [1] GB/T 30891 水产品抽样规范
 - [2] NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法
 - [3] NY/T 1897 动物及动物产品兽药残留监控抽样规范
 - [4] DB11/T 1467 农产品质量安全快速检测实验室基本要求
-