|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **요식서비스 식품검사기구 관리규범** **인쇄 배포에 관한 통지**국식약감식[2011] 372호각성, 자치구, 직할시 및 신강생산건설병단 식품약품감독관리국, 북경시 위생국, 복건성 위생청, 중국식품약품검정연구원: 요식서비스 식품검사기구관리를 강화하고, 요식서비스 식품검사기구의 행위를 규범화하며, 기술능력과 관리수준을 제고하기 위해, 《식품안전법》및 그 실시조례, 《요식서비스 식품안전감독관리방법》등 유관법률, 법규, 규칙의 규정에 의거하여, 국가식품약품감독관리국이 《요식서비스 식품검사기구 관리규범》을 제정하였다. 이에 현재 인쇄배포하며, 이를 준수하여 집행하기 바란다.국가식품약품감독관리국2011년 8월 8일**요식서비스 식품검사기구 관리규범****제1장 총 칙** **제1조** 요식서비스 식품검사기구관리를 강화하고, 요식서비스 식품검사기구의 행위를 규범화하며, 기술능력과 관리수준을 제고하기 위해,《식품안전법》및 그 실시조례, 《요식서비스 식품안전감독관리방법》등 유관법률, 법규, 규칙의 규정에 의거하여, 본 규범을 제정한다. **제2조** 본 규범에서 지칭하는 요식서비스 식품검사기구는 법률에 의거하여 설립되고,《식품검사기구 자격인정조건》에 부합하여 식품검사기구로 자격을 인정 받고, 요식서비스 식품안전감독관리구분의 위탁을 받아 검사업무를 진행하는 기구를 의미한다. **제3조** 요식서비스 식품검사기구는 식품안전 표본검사, 위험 모니터링 및 식품안전사고 조사 및 검사 등을 책임지며, 증명자격을 구비한 데이터와 결과를 발급하는 활동에 본 규범을 적용한다.  **제4조** 국가식품약품감독관리국은 전국 요식서비스 식품검사기구 감독관리 업무를 책임진다.  성, 자치구, 직할시의 요식서비스 식품안전감독관리부문은 해당 행정구역의 요식서비스 식품감독기구 감독관리와 심사업무를 책임진다. **제5조** 요식서비스 식품검사기구 및 그 검사인원은 반드시 유관법률, 법규, 규칙과 식품안전표준, 검사규범 등의 규정에 따라 과학, 공정, 신의성실, 독립의 원칙을 준수하여 요식서비스 식품검사 활동을 전개한다. 또한 발급한 검사데이터와 결과의 진실성, 객관성, 공정성 및 정확성을 보장한다.  **제6조** 요식서비스 식품검사기구의 국내외 기술교류 및 합작, 선진기술 도입, 과학적 관리의 실행, 검사기술과 관리수준의 지속적 제고를 장려하고 지지한다.  **제7조** 요식서비스 검사기구의 건설은 반드시 총괄계획, 합리적 배치, 과학적 설치의 원칙을 준수하고, 검사자원의 공유를 장려하며, 검사업무의 효율성을 향상시켜야 한다.**제2장 조직기구** **제8조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 아래와 같은 기본조건을 갖추어야 한다.  (1)《식품검사기구 자격인정조건》의 요구에 부합하고, 식품검사기구 자격인정을 통과해야 한다. (2) 요식서비스 식품검사능력을 갖추고, 그에 상응하는 시설과 환경을 구비하며, 측정설비와 표준물질 등을 설치해야 한다. (3) 완전한 품질관리체계 및 각항의 관리제도를 구비해야 한다. (4) 독립된 미생물 실험실을 갖추고, 관련 요구사항에 부합되어야 한다. (5) 요식서비스 식품안전 돌발사고의 응급검사 업무절차를 수립한다. (6) 법률, 법규, 규칙에 규정된 기타 조건. **제9조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 법률에 따라 설립된 상응하는 검사기구여야 하며, 법률적인 책임을 질 수 있어야 한다. 비독립법인의 요식서비스 식품검사기구는 반드시 그 법인기구가 책임을 진다. **제10조** 요식서비스 식품검사기구는 검사품질에 대한 영향이 있는 관리, 조작과 삼사인원의 직책과 상호관계를 규정하고, 구체적인 책임자를 확정해야 한다. **제11조** 요식서비스 식품검사기구는 고급전문기술 직함을 보유하고, 3년 이상의 관련 업무 경험이 있으며 품질관리체계에 정통한 인원이 검측방법, 절차 및 결과평가 등 중요한 단계에 대한 감독 및 감찰 업무를 진행하도록 해야 한다.  **제12조** 요식서비스 식품검사기구는 정식 채용한 검사인원을 사용해야 하며, 검사인원은 식품생산기업 및 기타 이익관계에 있는 단위에서 겸직할 수 없다.  요식서비스 식품검사기구는 법률, 법규가 식품 검사업무에 종사하는 것을 금지한 인력을 채용할 수 없다.  **제13조** 병원(病原)미생물 검사를 진행하는 요식서비스 식품검사기구는《병원(病原)미생물 실험실 생물안전관리조례》의 규정을 준수해야 한다. **제14조** 동물실험을 진행하는 요식서비스 식품검사기구는 성급 이상의 동물테스트 관리부서가 발급하는《동물실험 환경설비 합격증서》를 취득해야 한다.**제3장 인 원** **제15조** 요식서비스 식품검사기구는 검사능력에 상응하는 검사인원과 관리인원을 배치하고, 아래 요구에 부합해야 한다. (1) 일정비율의 식품과학, 미생물학, 식품독(食品毒)관리, 공공위생, 화학분석 등과 관련한 전문적인 기술인원을 배치해야 한다. (2) 성급 요식서비스 식품검사기구는 실험실 검사 기술인원 총인원의 60% 이상에 해당하는 중급 이상(중급 포함)의 전문기술직책 또는 동등한 능력을 갖춘 인원을 구비해야 한다. 시(지)급 요식서비스 식품검사기구는 실험실 검사 기술인원 총인원의 30% 이상에 해당하는 중급 이상(중급 포함)의 전문기술직책 또는 동등한 능력을 갖춘 인원을 구비해야 한다.  (3) 기술책임자와 수권서명인은 반드시 고급 전문기술직책을 구비해야 하고, 3년 이상의 관련 업무경험이 있어야 한다. (4) 품질책임자는 반드시 고급 전문기술직책을 구비해야 하고, 3년 이상의 관련 업무경험이 있어야 하며, 품질관리체계를 숙지해야 한다. (5) 심사인, 검토인은 반드시 중급 이상(중급 포함)의 전문기술직책을 구비해야 하고, 3년 이상의 관련 업무경험이 있어야 한다. (6) 검사인원은 반드시 업무와 관련된 대학 이상(대학 포함)의 학력을 구비해야 하며, 검사인원 업무수행증명을 소지해야 검사업무를 독립적으로 진행할 수 있다. **제16조** 검사인원은《식품안전법》등 관련 법률, 법규와 식품안전 국가표준을 숙지해야 하며, 식품검사 방법원리를 이해하고, 검사조작기능, 표준 조작과정, 품질통제요구, 실험실 안전 및 방어지식, 계량과 데이터처리 지식 등에 대해 완벽하게 장악해야 한다. **제17조** 식품검사활동에 종사하는 인원은 반드시 자격증을 소지하여야 한다. 검사인원은《식품안전법》등 관련 법률과 법규에 따라 품질관리와 관련 전문기술 훈련, 심사를 받고 훈련심사 합격증명을 소지해야 한다. 연간 누계 훈련시간이 60시간 보다 적어서는 안 된다. **제18조** 동물실험에 종사하는 검사인원은 반드시《동물실험 종사인원 근무증서》를 취득해야 한다. 특수 검사항목(방사, 유전자검사)에 종사하는 인원은 반드시 관련 법률, 법규에 규정된 요구에 부합해야 한다. **제19조** 관리인원은《식품안전법》등 관련 법률, 법규와 식품안전국가표준, 품질통제요구, 실험실 안전 및 방어지식 등을 숙지해야 하고, 이와 관련된 전문 중급이상(중급 포함) 기술직책 또는 동등한 능력을 구비해야 하며, 3년 이상의 관련 업무 종사경험이 있어야 한다. **제4장 검사능력** **제20조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 아래의 한가지 항목 또는 여러 항목의 검사 능력을 갖추어야 한다.  (1) 식품 오염물, 농약잔여물, 가축용 약품의 잔여물 또는 유독∙유해물질 등 식품안전 국가표준 또는 관련 규정이 요구하는 검사항목에 대한 검사를 진행할 수 있는 능력. (2) 식품의 병원균 미생물 등 식품안전 국가표준 또는 관련 규정이 요구하는 검사항목에 대한 검사를 진행할 수 있는 능력. (3) 《식품 중 위법으로 첨가했을 것으로 보이는 비식용물질 목록》과《식품가공 과정에서 남용하기 쉬운 식품첨가제 품종 목록》에서 정한 모든 검사항목에 대하여 검사를 진행할 수 있는 능력. (4) 식품안전사고의 조사검사 및 식원성 질병유발인자에 대하여 검증할 수 있는 능력. (5) 요식서비스 식품안전위험평가 진행을 위한 식품안전성 평가를 할 수 있는 능력. (6)《식품안전법》등 유관법률, 법규, 규칙에 규정된 기타 검사활동을 진행할 수 있는 능력. **제21조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 실험실 간의 비교 또는 능력검증 등 품질평가 업무에 참가해야 한다. 또한 평가결과에 맞추어 상응하는 조치를 취하여 개선해야 하고, 지속적으로 검사능력 요구에 부합할 수 있도록 보장해야 한다. **제22조** 요식서비스 식품검사기구는 사용하는 표준검사방법에 대하여 방법학적 검증을 전개할 능력을 구비해야 하며, 관련 기록을 보관해야 한다. **제5장 품질관리** **제23조** 요식서비스 식품검사기구는 조직기구를 완벽히 구축하여, 근무 직책과 권한을 명백히 하고. 검사활동에 상응하는 품질관리체계를 구축, 실시, 유지해야 한다. 품질관리체계문건을 완벽히 제정하고, 효율적으로 실시한다. **제24조** 요식서비스 식품검사기구는《식품검사 업무규범》의 요구에 따라 전개하는 검사활동과 관련된 절차문건을 구축하고 효율적으로 실행해야 한다.  **제25조** 요식서비스 식품검사기구는 진행하는 검사활동에 포커스를 맞춰, 검사자 책임제도, 검사책임 추궁제도, 검사자료 당안관리제도, 요식서비스 식품안전 우발사고 응급검사 업무절차 등의 규범성 문건을 제정해야 한다.  **제26조** 정부가 위탁한 표본검사 감독, 식품안전 위험 모니터링 및 평가 등 임무를 수행하는 요식서비스 식품검사기구는 상응하는 요구사항에 따라 상응하는 업무제도를 제정해야 한다.  **제27조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 검사활동에 대한 내부 품질통제 및 품질감독을 실시해야 하고, 내부심사와 관리 평가심사를 계획적으로 진행하며, 시정 및 예방 등 조치를 취하여 관리체계를 지속적으로 개선하고, 검사능력을 부단히 제고시켜야 한다.  **제28조** 임무를 위탁한 부서의 동의를 구하지 않고, 요식서비스 식품검사기구는 검사임무 전부 또는 일부를 기타 검사기구에 위탁할 수 없다.  **제29조** 요식서비스 식품검사기구는 검사업무 중 지역성, 보편성 및 사회성을 띄는 중대한 식품안전정보를 발견할 경우, 반드시 즉시 소재지 요식서비스 식품안전감독관리부분에 보고해야 하며, 식품안전 위험분석, 평가와 검측 등을 협조하여 진행해야 한다.  **제30조** 임무를 위탁한 부서의 동의를 구하지 않고, 요식서비스 식품검사기구는 검사보고서 또는 데이터 및 결과를 임의로 공개할 수 없다.  요식서비스 식품검사기구 및 그 검사인원은 검사과정에서 접촉하는 상업적 기밀에 대하여 비밀보호의무를 진다.  **제31조** 요식서비스 식품검사기구 및 그 인원은 아래 활동에 종사할 수 없다.(1) 발급한 테이터 및 결과와 이해관계가 존재하는 검사활동(2) 식품검사기구 자격인정범위를 초과하는 감독성 식품 검사업무의 전개(3) 기타 검사의 독립성, 공정성 및 신뢰 및 성실도에 해가 되는 활동. **제32조** 요식서비스 식품검사기구는 제소 및 소송 메커니즘을 구축하고, 법에 의거하여 관련자가 검사결론에 대해 제기한 이의를 처리한다.  **제33조** 요식서비스 식품검사기구가 적극적으로 식품검사에 대한 과학적 연구업무를 전개하고 검사기술을 제고하는 것을 장려한다.  식품검사의 비표준 방법을 사용 및 마련할 경우, 반드시 방법학 검증자료를 제출해야 하며, 검사를 위탁한 부문의 확인을 거쳐야 한다. **제34조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 검사인원의 자격, 훈련, 기술능력과 경력문서를 마련하고, 정기적인 업무 기술능력 훈련을 전개하여 검사인원의 자질을 향상시켜야 한다. **제35조** 요식서비스 식품검사기구는 관련표준, 기술규정 또는 위탁부문의 요구에 따라, 샘플을 관리하고 처리해야 한다. 검사가 종료된 샘플은 위탁부문과의 약정사항에 따라 처리한다. 약정이 되지 않은 경우, 본 기구의 품질수책 등 관리체계 문건에서 정한 규정에 따라 처리한다. 단, 국가 규정과 서로 상충되어서는 안 되며, 관련 기록을 보존한다. **제36조** 요식서비스 식품검사기구가 위탁을 받아 제공된 샘플에 대한 검사를 진행하는 경우, 해당 검사데이터와 결과는 제공된 샘플에 대해서만 책임을 지고, 샘플의 대표성에 대한 책임은 위탁자가 진다.  **제37조** 요식서비스 식품검사기구 및 그 검사자는 과학을 존중하고, 직업도덕을 준수하며, 제시하는 검사 데이터 및 결론의 진실성에 대해 보증해야 한다. 또한, 허위 데이터 및 결과가 포함된 검사보고서를 발급해서는 안 된다.  서명을 한 검사보고서는 수정할 수 없다. 확실한 오류 및 착오가 발생하여 수정이 필요한 경우에는 규정에서 정한 절차와 기술방법에 따라 수정하고, 상응하는 표식 또는 설명을 해야 한다.  검사 원시기록과 검사보고서는 유관 규정에 부합하여야 하며, 보관기간이 5년 이상이어야 한다. 특수한 요구가 있는 경우, 유관 규정에 의거하여 집행한다.  **제38조** 요식서비스 식품검사업무는 검사기구와 검사인원에 대한 책임제를 실행하고, 식품검사기구와 검사인원은 식품검사, 검증보고서의 진실성과 정확성에 대한 책임을 지고, 법률책임을 독립적으로 져야 한다.  **제39조** 검사과정 중 샘플 효력이 없어지거나, 기타 검사를 진행할 수 없는 상황이 발생할 경우, 반드시 사실대로 기록해야 하며, 상응하는 증명자료를 구비하여 해당 기구의 품질책임자의 서명으로 확인한다.  **제40조** 요식서비스 식품안전감독관리부문이 검사를 위탁할 경우, 위탁을 받은 요식서비스 식품검사기구에 검사위탁문건을 발부하고, 검사사항 및 검사요구 등을 명확히 해야 한다. **제41조** 요식서비스 식품안전감독관리부문 또는 관련 감독집행기구는 감독검험과 식품안전사고조사 검사샘플의 표본 추출에 대한 책임을 진다. 필요에 따라 검사기구에 협조를 요청하여 샘플 추출 및 샘플 예비처리 등 업무를 요구할 수 있다 **제42조** 식품안전 위험 모니터링업무를 담당하는 요식서비스 식품검사기구는 법률, 법규와 규칙에서 요구하는 사항에 의거, 국가식품안전 위험 모니터링계획과 해당 성, 자치구, 직할시의 식품안전 위험 모니터링방안의 규정에 따라, 식품안전 위험 모니터링업무를 진행한다.**제6장 시설 및 환경** **제43조** 요식서비스 식품검사기구는 반드시 고정된 검사업무장소 및 검사활동에 소요되는 샘플보존, 운송 및 저장, 데이터처리 및 분석, 정보 전송 시설 및 설비 등의 업무 조건을 구비해야 한다. **제44조** 요식서비스 식품검사기구의 기본시설과 업무환경은 검사방법, 측정기계설비의 정상적인 작동, 기술 파일의 저장, 샘플제조 획득과 저장, 신체건강 및 환경보호 부합 등의 요구사항을 만족시켜야 한다. 실험구역과 비실험 구역은 반드시 분리되어야 한다. 서로 영향을 주는 관련 근접구역은 효과적으로 격리시켜야 하며, 통제가 필요한 구역범위를 명시해야 하고, 교차오염을 예방하며, 신체건강 등의 요구를 보장해야 한다. **제45조** 미생물실험실은 생물안전 캐비닛을 배치하고, 병원미생물의 실험과 관련된 활동은《병원미생물 실험실 생물안전 관리조례》의 규정을 준수하고, 상응하는 등급별 생물안전 실험실에서 진행한다.  **제46조** 동물실험을 진행하는 요식서비스 식품검사기구는 아래 조건을 만족시켜야 한다.(1) 온도, 습도, 통풍 및 조명제한 등 환경통제 시설의 구비.(2) 독립적인 실험동물 검역실의 구비.(3) 동물실험 프로젝트에 상응하는 소독, 살균시설의 구비.(4) 동물 배설물 및 기타 폐기물을 수집 및 위생적으로 방치하는 시설의 구비. (5) 다른 종 및 실험 프로젝트가 다른 동물을 분리하여 사육하고, 병든 동물을 격리하는 독립적인 공간의 구비. (6) 휘발성물질, 방사성물질 또는 병원미생물 등 특수 동물실험을 진행하는 요식서비스 식품검사기구는 반드시 특수 동물실험실을 배치하고, 상응하는 방어시설(환기 및 오염 배출 시스템 포함)을 구비하고, 일반적인 동물 실험실과 완전히 분리해야 한다. **제47조** 독소처리(毒理) 실험실은 환경보호 요구에 부합되는 음성 대조물의 보존 또는 처리에 사용되는 시설을 구비해야 한다.  체외 독소처리학 검사를 진행하는 실험실은 반드시 충분한 독립공간에서 미생물과 세포의 유전 독성실험을 분리하여 진행해야 한다. 또한, 국가의 유관 실험실 생물안전 요구조건에 부합해야 한다. **제48조** 요식서비스 식품검사기구는 원시 데이터 기록과 보고서의 훼손, 변질 및 분실을 방지하는 조치를 취해야 한다.  컴퓨터와 정보기술 또는 자동설비 시스템을 사용하여 데이터 검측, 정보자료 수집, 처리, 분석, 기록, 보고 또는 저장을 하는 경우, 반드시 그 안전성과 완정성을 보장하는 조치가 있어야 하며,《식품검사 업무규범》요구조건에 부합해야 한다.**제7장 측정설비와 표준물질** **제49조** 요식서비스 식품검사기구는《요식서비스 식품안전검사기구 기술장비 기본표준》에 따라, 검사활동에 필수적인 충분한 검측 측정설비, 샘플 전처리설비와 시설 및 표준물질(물질 참고) 또는 표준세균(독)종 등을 배치해야 한다. **제50조** 요식서비스 식품검사기구는 측정설비(소프트웨어 포함), 표준물질(물질 참고) 또는 표준세균(독)종 전문관리인원제도를 구축하고, 정상적인 사용을 보장한다. 검사의 정확성에 영향을 주는 검사 측정설비를 사용할 경우, 국가 계량 검정규정 또는 규범에 따라 검정 및 조정을 진행하고, 근원적인 수치요구를 만족시켜야 한다.**제8장 감독관리**  **제51조** 요식서비스 식품검사기구는 요식서비스 감독관리부분의 심사와 감독조사를 받아야 한다. 요식서비스 식품안전감독관리부문은 현장심사, 능력검증, 위탁검사업무의 품질분석 등을 통해, 요식서비스 식품검사기구에 대한 감독조사를 강화해야 한다. **제52조** 각급 요식서비스 식품안전감독관리부문은 수요에 의거, 적극적으로 요식서비스 식품검사에 대한 업무훈련과 학술 교류활동을 조직하여 전개하고, 적시에 실험실간 비교대조, 검증 및 유관 업적평가 검사업무를 전개하며, 검사기구가 검사수준을 제고할 수 있도록 협조해야 한다.  **제53조** 요식서비스 식품검사기구가 검사업무를 진행하는 과정에서 직권을 남용하거나, 업무를 소홀히 하여 심각한 결과를 초래할 경우, 법률 및 규율에 따라 상응하는 책임을 추궁한다. **제54조** 모든 단위와 개인은 유관 부처에 요식서비스 식품검사기구의 위법/위규 행위에 대하여 고발할 권리가 있다.  **제55조** 요식서비스 식품검사기구가 검사를 실시할 때, 그 검사비용은 검사를 위탁한 부문이 부담하며, 피검사인에게 비용을 수취할 수 없다. 요식서비스 식품검사기구 및 그 업무인원은 피검사인에게 재물을 요구 또는 수취할 수 없으며, 기타 이익을 취해서도 안 된다.**제9장 부 칙** **제56조** 본 규범에서 열거한 아래 용어의 정의는 다음과 같다. 검사는 관찰과 판단을 하고, 측량 및 실험 등의 보조수단을 적절하게 결합하여, 요식 식품이 식품안전 국가표준 및 규범에서 요구하는 사항에 부합하는가에 대하여 종합적인 평가를 진행하는 활동을 의미한다. 검측은 지정된 방법을 사용하여 예비처리, 최초실험, 조건실험 및 최후측정 등 조작과정을 포함한 요식서비스 단계의 식품안전지표를 측정하는 것을 의미한다. **제57조** 본 규범은 국가식품약품감독관리국이 책임지고 해석한다.**제58조** 본 규범은 공포일로부터 시행한다. |  | **关于印发餐饮服务食品检验机构管理规范的通知**国食药监食[2011]372号各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，北京市卫生局、福建省卫生厅，中国食品药品检定研究院：　　为加强餐饮服务食品检验机构管理，规范餐饮服务食品检验机构行为，提升技术能力和管理水平，根据《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律、法规、规章的规定，国家食品药品监督管理局制定了《餐饮服务食品检验机构管理规范》，现予印发，请遵照执行。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　国家食品药品监督管理局　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　二○一一年八月八日**餐饮服务食品检验机构管理规范****第一章　总 则**　**第一条**　为加强餐饮服务食品检验机构管理，规范餐饮服务食品检验机构行为，提升技术能力和管理水平，根据《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律、法规和规章的规定，制定本规范。　　**第二条**　本规范所称餐饮服务食品检验机构是指依法设立，符合《食品检验机构资质认定条件》，通过食品检验机构资质认定，受餐饮服务食品安全监管部门委托，开展餐饮服务食品检验工作的检验机构。　　**第三条**　餐饮服务食品检验机构承担餐饮服务食品安全监督抽检、风险监测和食品安全事故调查检验等，出具具有证明作用的数据和结果的活动适用本规范。**第四条**　国家食品药品监督管理局负责全国餐饮服务食品检验机构监督管理工作。省、自治区、直辖市餐饮服务食品安全监督管理部门负责本行政区域餐饮服务食品检验机构监督管理和考核工作。　　**第五条**　餐饮服务食品检验机构及其检验人员，应依照有关法律、法规、规章和食品安全标准、检验规范等规定，遵循科学、公正、诚信、独立的原则，开展餐饮服务食品检验活动，保证出具的检验数据和结果真实、客观、公正、准确。　　**第六条**　鼓励和支持餐饮服务食品检验机构开展国内外的技术交流与合作，采用先进技术，实行科学管理，不断提高检验技术和管理水平。　　**第七条**　餐饮服务食品检验机构建设，应当遵循统筹规划、合理布局、科学设置的原则，鼓励检验资源共享，提高检验工作效能。**第二章　组织机构**　　**第八条**　餐饮服务食品检验机构应当具备以下基本条件：　　（一）符合《食品检验机构资质认定条件》的要求，并通过食品检验机构资质认定；　　（二）具备餐饮服务食品检验能力，具备相适应的设施与环境，配备相适应的仪器设备与标准物质等；　　（三）具有完善的质量管理体系以及各项管理制度；　　（四）设有独立的微生物实验室并符合有关要求；　　（五）建立餐饮服务食品安全突发事件应急检验工作程序；　　（六）法律、法规、规章规定的其他条件。　　**第九条**　餐饮服务食品检验机构应当是依法设立的相对独立的检验机构，能够承担法律责任。　　非独立法人餐饮服务食品检验机构应当由其法人机构负责并承担责任。　　**第十条**　餐饮服务食品检验机构应当规定对检验质量有影响的管理、操作和核查人员的职责和相互关系，确定具体责任人。　　**第十一条**　餐饮服务食品检验机构应当由具备高级专业技术职称，具有三年以上相关工作经验，并熟悉质量管理体系的人员，对检测方法、程序和结果评价等关键环节进行监督。　　**第十二条**　餐饮服务食品检验机构应当使用正式聘用的检验人员，检验人员不得在食品生产经营企业及其他利益相关单位兼职。餐饮服务食品检验机构不得聘用法律法规规定禁止从事食品检验工作的人员。　　**第十三条**　开展病原微生物检验的餐饮服务食品检验机构应当遵循《病原微生物实验室生物安全管理条例》的规定。　　**第十四条**　开展动物试验的餐饮服务食品检验机构，应当取得省级以上实验动物管理部门颁发的《实验动物环境设施合格证书》。**第三章　人 员**　　**第十五条**　餐饮服务食品检验机构应当配备与检验能力相适应的检验人员和管理人员,并符合以下要求：　　（一）应配备一定比例的食品科学、微生物学、食品毒理、公共卫生、分析化学等相关专业的技术人员。　　（二）省级餐饮服务食品检验机构具有中级以上（含中级）专业技术职称或同等能力人员的人数应不少于实验室检验技术人员总人数的60%；市（地）级餐饮服务食品检验机构具有中级以上（含中级）专业技术职称或同等能力人员的人数应不少于实验室检验技术人员总人数的30%。　　（三）技术负责人和授权签字人应具有高级专业技术职称，并具有三年以上相关工作经验。　　（四）质量负责人应具有高级专业技术职称，具有三年以上相关工作经验，并熟悉质量管理体系。　　（五）审核人、校核人应具有中级以上（含中级）专业技术职称，并具有三年以上相关工作经验。　　（六）检验人员应具有相关专业的大专以上（含大专）学历，并持有检验人员上岗证，能独立开展检验工作。　　**第十六条**　检验人员应当熟悉《食品安全法》等相关法律法规和食品安全国家标准，了解食品检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、质量控制要求、实验室安全与防护知识、计量和数据处理知识等。　　**第十七条**　从事食品检验活动的人员应当持证上岗。检验人员应当接受《食品安全法》等相关法律法规、质量管理和有关专业技术培训、考核，并持有培训考核合格证明。每年累计培训不少于60学时。　　**第十八条**　从事动物试验的检验人员应当取得《动物实验从业人员岗位证书》；从事特殊检验项目（辐射、基因检测）的人员应当符合相关法律法规的规定要求。　　**第十九条**　管理人员应当熟悉《食品安全法》等相关法律法规和食品安全国家标准、质量控制要求、实验室安全与防护知识等，具有相关专业的中级以上（含中级）技术职称或同等能力，从事相关工作三年以上。**第四章　检验能力**　　**第二十条**　餐饮服务食品检验机构应当具备下列一项或多项检验能力：　　（一）对食品中污染物、农药残留、兽药残留和有毒有害物质等食品安全国家标准或相关规定要求的检验项目进行检验的能力； 　　（二）对食品中致病微生物等食品安全国家标准或相关规定要求的检验项目进行检验的能力；　　（三）对《食品中可能违法添加的非食用物质名单》和《食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单》中所规定检验项目的检验能力；　　（四）对食品安全事故调查检验和食源性疾病致病因子进行鉴定的能力； 　　（五）为开展餐饮服务食品安全风险评估进行食品安全性评价的能力；　　（六）开展《食品安全法》等有关法律、法规、规章规定的其他检验活动的能力。　　**第二十一条**　餐饮服务食品检验机构应当参加实验室间比对或能力验证等质量评价工作，并针对评价结果采取相应措施进行改进提高，以保证其持续符合检验能力要求。**第二十二条**　餐饮服务食品检验机构应当具备对其所使用的标准检验方法进行方法学验证的能力，并保存相关记录。**第五章　质量管理**　　**第二十三条**　餐饮服务食品检验机构应当健全组织机构，明确岗位职责和权限，建立、实施并保持与检验活动相适应的质量管理体系，制定完善的质量管理体系文件并有效实施。　　**第二十四条**　餐饮服务食品检验机构应当按照《食品检验工作规范》的要求，建立与其所开展的检验活动相适应的程序文件并有效实施。　　**第二十五条**　餐饮服务食品检验机构应当针对所开展的检验活动，制定检验人负责制度和检验责任追究制度、检验资料档案管理制度和餐饮服务食品安全突发事件应急检验工作程序等规范性文件。　　**第二十六条**　承担政府委托监督抽检、食品安全风险监测与评估等任务的餐饮服务食品检验机构应当根据相关要求制定相应的工作制度。　　**第二十七条**　餐饮服务食品检验机构应当对检验活动实施内部质量控制和质量监督，有计划地进行内部审核和管理评审，采取纠正和预防等措施持续改进管理体系，不断提升检验能力。　　**第二十八条**　未经任务委托部门同意，餐饮服务食品检验机构不得将检验任务全部或部分委托给其他检验机构。　　**第二十九条**　餐饮服务食品检验机构在检验工作中发现带有区域性、普遍性及社会关注的重大食品安全信息，应当立即向所在地餐饮服务食品安全监督管理部门报告，并协助进行食品安全风险分析、评估和监测等。　　**第三十条**　未经任务委托部门同意，餐饮服务食品检验机构不得擅自公开检验报告或其数据、结果。餐饮服务食品检验机构及其检验人员对其在检验过程中接触的商业秘密负有保密义务。　　**第三十一条**　餐饮服务食品检验机构及其人员不得从事以下活动：　　（一）与其出具的数据和结果存在利益关系的检验活动；　　（二）超越食品检验机构资质认定范围开展监督性食品检验工作；　　（三）其他有损于检验独立性、公正性和诚信度的活动。　　**第三十二条**　餐饮服务食品检验机构应当建立申诉和投诉机制，依法处理相关方对检验结论提出的异议。　　**第三十三条**　鼓励餐饮服务食品检验机构积极开展食品检验科研工作，提高检验技术水平。在建立和使用食品检验非标准方法时，应当提交方法学验证材料,交由委托检验的部门确认。　　**第三十四条**　餐饮服务食品检验机构应当建立检验人员的资格、培训、技能和经历档案，定期开展业务技能培训，提高检验人员素质。　　**第三十五条**　餐饮服务食品检验机构应当按照相关标准、技术规定或委托部门的要求进行样品管理和处置。检验结束后的样品应当按照与委托部门的约定处理；未约定的,按照本机构质量手册等管理体系文件的规定处理，但不得与国家规定相抵触，并保存相关记录。　　**第三十六条**　餐饮服务食品检验机构接受委托，对送检样品检验的，其检验数据和结果只对送检样品负责，样品的代表性由委托人负责。　　**第三十七条**　餐饮服务食品检验机构及其检验人应当尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论真实，不得出具虚假数据和结果的检验报告。　　经签署的检验报告不得更改。发现确有差错和失误需要更改的，应当按照规定的程序和技术方法更改，并做出相应的标识或说明。　　检验原始记录、检验报告应当符合有关规定，保存时限不得少于5年，有特殊要求的按照有关规定执行。　　**第三十八条**　餐饮服务食品检验工作实行检验机构与检验人负责制，食品检验机构和检验人对出具的食品检验、鉴定报告的真实性、准确性负责，并独立承担法律责任。　　**第三十九条**　检验过程中遇有样品失效或其他致使检验无法进行的情况时，必须如实记录，具有相应的证明材料,经本机构质量负责人签字确认。　　**第四十条**　餐饮服务食品安全监督管理部门委托检验，应当向受委托的餐饮服务食品检验机构出具委托检验文件，明确检验事项、检验要求等。　　**第四十一条**　餐饮服务食品安全监督管理部门或相关监督执法机构负责抽取监督检验和食品安全事故调查检验的样品。根据需要，可要求检验机构协助进行抽样和样品预处理等工作。　　**第四十二条**　承担食品安全风险监测工作的餐饮服务食品检验机构，应当根据法律法规和规章的要求，按照国家食品安全风险监测计划和本省、自治区和直辖市食品安全风险监测方案的规定，开展食品安全风险监测工作。**第六章　设施和环境**　　**第四十三条**　餐饮服务食品检验机构应当具备固定的检验工作场所以及检验活动所需的样品保藏、运输与贮存、数据处理与分析、信息传输设施和设备等工作条件。　　**第四十四条**　餐饮服务食品检验机构的基本设施和工作环境应当满足检验方法、仪器设备正常运转、技术档案贮存、样品制备和贮存、保证人身健康和符合环境保护等要求。　　实验区应与非实验区分离。对互有影响的相邻区域应有有效隔离，明示需要控制的区域范围，防止交叉污染、保证人身健康等要求。　　**第四十五条**微生物实验室应当配备生物安全柜，涉及病原微生物的实验活动应当遵循《病原微生物实验室生物安全管理条例》的规定，在相应级别的生物安全实验室进行。　　**第四十六条**　开展动物实验的餐饮服务食品检验机构应当满足以下条件：　　（一）有温度、湿度、通风及照明控制等环境监控设施；　　（二）有独立实验动物检疫室；　　（三）有与开展动物实验项目相适应的消毒灭菌设施；　　（四）有收集和卫生放置动物排泄物及其他废弃物的设施；　　（五）有用于分离饲养不同种系及不同实验项目动物、隔离患病动物等所需的独立空间；　　（六）开展挥 发性物质、放射性物质或病原微生物等特殊动物实验的餐饮服务食品检验机构应当配备特殊动物实验室，并配备相应的防护设施（包括换气及排污系统），并与常规动物实验室完全分隔。　　**第四十七条**　毒理实验室应当配备符合环保要求的用于阳性对照物的贮存和处理的设施。　　开展体外毒理学检验的实验室应当有足够的独立空间分别进行微生物和细胞的遗传毒性实验，且符合国家有关实验室生物安全的相关要求。　　**第四十八条**　餐饮服务食品检验机构应当有防止原始数据记录与报告损坏、变质和丢失的措施。　　运用计算机与信息技术或自动设备系统对检测数据、信息资料进行采集、处理、分析、记录、报告或存贮时，应当有保障其安全性、完整性的措施，并符合《食品检验工作规范》的要求。**第七章　仪器设备和标准物质**　　**第四十九条**　餐饮服务食品检验机构应当按照《餐饮服务食品安全检验机构技术装备基本标准》，配备满足所开展的检验活动必需的检测仪器设备、样品前处理设备和设施以及标准物质（参考物质）或标准菌（毒）种等。　　**第五十条**　餐饮服务食品检验机构应当建立仪器设备（包括软件）、标准物质（参考物质）或标准菌（毒）种专人管理制度，保证其正常使用。使用对检验准确性产生影响的检验仪器设备，应按照国家计量检定规程或校准规范进行检定、校准，满足量值溯源要求。**第八章　监督管理**　　**第五十一条** 　餐饮服务食品检验机构应当接受餐饮服务监督管理部门的考核和监督检查。　　餐饮服务食品安全监督管理部门应当通过现场考核、能力验证、委托检验任务质量分析等方式，加强对餐饮服务食品检验机构的监督检查。　　**第五十二条**　各级餐饮服务食品安全监督管理部门应当根据需要组织开展餐饮服务食品检验的业务培训和学术交流活动，适时开展实验室间比对、验证和相关业绩评价检查工作，帮助检验机构提高检验水平。　**第五十三条**　餐饮服务食品检验机构在检验工作中滥用职权、玩忽职守造成严重后果的，依法依纪追究相应责任。　　**第五十四条**　任何单位和个人有权向有关部门举报餐饮服务食品检验机构的违法违规行为。　　**第五十五条**　餐饮服务食品检验机构实施检验，其检验费用由委托检验的部门承担，不得向被检验人收费。餐饮服务食品检验机构及其工作人员不得向被检验人索取或收取财物，不得谋取其他利益。**第九章　附 则**　　**第五十六条**　本规范下列用语的含义：　　检验是指通过观察和判断，适当结合测量、试验等辅助手段，对餐饮食品符合食品安全国家标准和规范要求所进行的综合性评价活动。　　检测是指用指定的方法测定餐饮服务环节的食品安全指标，包括预处理、初始试验、条件试验和最后测定等操作过程。　　**第五十七条**　本规范由国家食品药品监督管理局负责解释。　　**第五十八条**　本规范自发布之日起施行。 |