

ICS XX. XXX. XX
M XX

DB

宁夏回族自治区地方标准

DB/T XXX—2022

葡萄酒产业质量检测体系建设规范

(征求意见稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

宁夏回族自治区市场监督管理厅 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本文件由宁夏回族自治区市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院（国家市场监管重点实验室（枸杞和葡萄酒质量安全））、宁夏农产品质量安全检测中心、宁夏贺兰山东麓葡萄酒管理委员会。

本文件主要起草人：吕毅、马桂娟、汤丽华、杨建兴、张学玲、王劲松、葛谦、崔萍

本文件为首次发布。

宁夏葡萄酒产业质量检测体系建设规范

1 范围

本标准规定了宁夏葡萄酒产业质量检测体系（以下简称“体系”）建设规范的术语和定义、体系的构成、体系建设的基本要求、建设内容等。

本标准适用于宁夏葡萄酒产业质量检测体系建设。

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/T1.1 标准化工作导则 第1部分标准化文件的结构和起草规则

GB/T13016 标准体系构建原则和要求

GB/T20001(所有部分) 标准编写规则

GB 50011 建筑抗震设计规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50189 公共建筑节能设计标准

GB 50352 民用建筑设计统一标准

建标 186 食品检验检测中心（院、所）建设标准

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 宁夏葡萄酒 Wine in Ningxia

在宁夏区域范围内生产的适合于酿酒的新鲜葡萄为原料，酿造的葡萄酒。

3.2 质量检测体系 Quality Testing System

按照国家法律法规规定，依据相关标准要求，依托专业的仪器设备、可靠的实验环境，对宁夏葡萄酒质量安全实施科学、公正的监测、评价技术保障体系。

3.3 检测机构 Inspection body and Laboratory

依法设立或者经批准，以相关标准或者技术规范为指导，对特定对象进行检验检测的专业技术机构。

4 检测体系建设标准

建立健全一个由国家级、省部级、市县级、区域、市场主体等多级检测机构为基础的葡萄酒质量检测体系，形成布局合理、职能明确、专业齐全的葡萄酒检测体系框架和运行机制。

5 检测体系建设内容

5.1 建设标准

建立能够完成葡萄酒质量检测、产地环境和原料检测等任务的国家级、省部级、市县级、区域性、市场主体、社会第三方机构，各级检测机构应根据工作需要规定检测范围、达到相应的检测水平。其中葡萄酒质量检测工作范围主要涵盖葡萄酒的农药残留、重金属残留、常规指标（pH、糖酸、酒精度、色度等）、食品添加剂、生物毒素、微生物等参数的检测；产地环境检测工作主要包括酿酒葡萄产区的水、土壤、大气的主要成分检测及其重金属、有害污染物和氮磷钾等营养成分的检测；原料检测主要包括质量检测和检测两部分，其中质量检测主要包括酿酒葡萄的糖酸比、可溶性固形物、色度等指标，安全检测主要包括酿酒葡萄的种苗、植株和果实中农药残留、重金属残留、生物毒素、致病菌数、虫卵数种等检测。

详见附录A。

5.2 环境要求

5.2.1 各级检测机构环境要求应按照所承担的职责任务及检测参数对环境的要求进行合理分区，对实验室的水电气条件，试剂及样品存放、设备布局、温湿度控制、防火、样品消化和通风排气、照明、“三废”处理和安全等设施进行系统设计和改造，要求应符合 GB 50011、GB 50016、GB 50352、建标 186 的相关规定。

5.2.2 实验室建设节能要求应符合 GB 50189 的相关规定。

表 1 各级检测机构环境要求

要求	机构名称				
	省部级 检测机构	市县级 检测机构	区域性 检测机构	社会第三方 检测机构	市场主体 检测机构
建筑面积 (m ²)	≥1000	≥500	≥200	≥150	≥100
实验用房	51%	50%	45%	40%	40%
实验配套用房	30%	28%	27%	25%	25%
管理用房	6%	7%	11%	15%	15%
保障用房	13%	15%	17%	20%	20%

注：表中比例可根据实际需求适当调整。

5.3 仪器设备要求

不同检测机构应具备的仪器设备要求。见附录 B。

5.4 人员要求

5.4.1 配备适应于各级检测机构的管理人员和检测人员。

5.4.2 管理人员应熟悉葡萄酒质量检测相关法律法规和管理制度。

5.4.3 检测人员应具有基本的劳动能力，掌握葡萄酒检验检测技术，经相关专业技术培训，考核合格后上岗。

5.5 管理要求

5.5.1 应建立、实施和保持与其活动范围相适应的管理措施，具有可查阅的与检测相关的政策、规范、标准、制度、规程、方法、使用说明书及计划等管理文件。各种管理文件应传达到有关人员，并被其获取、理解、执行。

5.5.2 应建立并实施检验人员岗位职责、培训、设施设备管理、操作规程、质量控制、风险管理等内容的管理制度。

5.5.3 应制定并实施包括样品采集、样品接收、样品前处理、样品检测、结果判定、复检、信息公布、资料保存等环节的检测工作流程。

5.5.4 检测活动的结果出现不符合程序或要求时，应按有关要求，采取相应的改进、纠正或预防措施。

6 体系监管

6.1 行政监管

建立规划实施评估考核机制，对各检测机构定期开展评估，及时发布评估结果。建立规划实施监督机制，形成葡萄酒产业监管体系。

6.2 监督抽检

建立监督抽检工作程序包括任务领取、抽样方案制定与批准、抽样实施、样品检验、数据分析汇总、评价及结果报送等，规范监督抽样检验工作。

6.3 行业自律

建立健全评价信息征集和披露机制，制定诚信制度，加强行业自律，定期开展诚信评价制度。

附录 A 各级检测机构建设标准一览表

表 A.1 各级葡萄酒检测机构建设标准一览表

机构名称	机构要求	检测范围	检测能力	检测水平
省部级检测机构	国内先进、国际同类检验检测机构的实验条件和水平	宁夏葡萄酒质量安全普查和风险评估、重大事故、纠纷的调查、鉴定和评价、认证检验、仲裁检验	达到国际同类先进水平，专业性技术研发和标准值修订，参与相关综合性研究。具备突发事件应急处理能力，国际国内确证能力	检测水平国内权威，与国际接轨，检测限、准确度达到发达国家中上水平
市县级检测机构	重点配备速测设备	各市县葡萄酒质量安全普查和风险评估	参与相关专业性研究。葡萄酒全过程检测能力、批量检测能力、现场速测能力，定性、定量能力	满足葡萄酒国家标准、行业标准等需要
区域性检测机构	--	区域内葡萄酒采样、样品前处理、常规检验	准确定性速测能力，流动检测能力，批量检测能力	满足区域内葡萄酒国家标准、行业标准等需要
社会第三方检测机构	--	样品前处理、常规检验，批量检测	葡萄酒全过程检测能力，定性、定量能力	满足国家标准、行业标准、地方标准常规检验检测需要

附录 B 各级检测机构仪器设备一览表

表 B.1 各级葡萄酒检测机构仪器设备一览表

分类	序号	仪器设备名称	省部级检测机构	市级检测机构	县级检测机构	社会第三方检测机构	市场主体检测机构
一	色谱	1	气相色谱仪	√	√	√	√
		2	液相色谱仪	√	√	√	√
		3	离子色谱仪	√	√	√	√
		4	氨基酸分析仪	√			
二	质谱	5	气相色谱质谱仪	√	√		√
		6	气相色谱串联质谱仪	√	√		
		7	液相色谱串联质谱仪	√	√		
		8	电感耦合等离子体质谱仪	√			
三	光谱	9	原子吸收光谱仪	√	√	√	√
		10	原子荧光光谱仪	√	√	√	√
		11	分子荧光光谱仪	√			
		12	测汞仪	√			√
		13	电感耦合等离子体发射光谱仪	√			
		14	液相色谱-原子荧光光谱仪	√			
		15	紫外分光光度计	√	√	√	√
四	其他理化设备	16	电导率仪	√	√	√	√
		17	酒类饮料分析仪	√	√		√
		18	蒸馏仪	√	√	√	√
		19	酸度计	√	√	√	√
		20	电位滴定仪	√	√	√	
		21	旋光仪	√	√		√
		22	散射式浑浊度仪	√	√		√
五	微生物设备	23	超净工作台	√	√	√	
		24	生物安全柜	√	√		
		25	高压灭菌器	√	√	√	
		26	恒温恒湿培养箱	√	√	√	
		27	霉菌培养箱	√	√	√	

表 B.1 各级葡萄酒检测机构仪器设备一览表(续)

分类	序号	仪器设备名称	省部级检测机构	市级检测机构	县级检测机构	社会第三方检测机构	市场主体检测机构
五	微生物设备	28	摇床	√	√	√	
		29	超低温冰箱	√	√		
		30	自动化革兰氏染色系统	√			
		31	电热干燥箱	√	√	√	
		32	均质器	√	√	√	
		33	冷冻真空干燥机	√			
六	称量及前处理设备	34	电子天平	√	√	√	√
		35	微波消解仪	√	√	√	√
		36	电热板	√	√	√	√
		37	加速溶剂提取系统	√	√		
		38	凝胶净化色谱仪	√			
		39	半自动或全自动固相萃取仪	√			
		40	全自动在线/离线浓缩系统仪	√			
		41	冷冻离心机	√			
		42	离心机	√	√	√	√
		43	超声波提取器	√	√	√	√
		44	均质器	√	√	√	√
		45	磁力搅拌器	√	√	√	√
		46	真空浓缩仪	√	√	√	
		47	氮吹仪	√	√	√	√
		48	旋转蒸发器	√	√	√	√
		49	恒温水浴锅	√	√	√	√
		50	振荡提取仪	√	√	√	√
		51	马弗炉	√	√	√	√
		52	微波灰化炉	√			
		53	鼓风干燥箱	√	√	√	√
54	真空干燥箱	√	√	√			
55	食品粉碎机	√	√	√	√		
56	食品搅拌机	√	√	√	√		

表 B.1 各级葡萄酒检测机构仪器设备一览表(续)

分类	序号	仪器设备名称	省部级检测机构	市级检测机构	县级检测机构	社会第三方检测机构	市场主体检测机构	
	57	匀浆机	√	√	√	√		
	58	纯水/超纯水处理系统	√	√	√	√		
	59	冰箱	√	√	√	√	√	
	60	冰柜	√	√	√	√		
	61	压力测试装置	√	√	√	√	√	
七	快检设备	62	葡萄酒快检设备	√	√	√		
		63	生物毒素快速测定仪	√	√	√		
		64	农药残留检测仪	√	√	√		
		65	甲醇测定仪	√	√	√		
		66	食品安全便携式检测箱	√	√	√		
		67	微型离心机	√	√	√		
		68	车载冷藏箱	√	√	√		
		69	便携式采样工具箱	√	√	√		

注：1. 本表为各检测实验室应配备的主要仪器设备。

2. 未纳入本表范围内的仪器设备可根据实验室检验检测业务范围、所在区域产品分布等情况单独进行配置。

3. 压力测定装置用于起泡酒