

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 004—2022

冻肉样品采样规范

Sampling specifications for frozen meat samples

2022 - xx -xx 发布

202x - xx -xx 实施

中国畜产品加工研究会 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 采样原则 1

5 采样人员 1

6 采样设备 1

7 采样程序 2

8 样品的包装和标识 2

9 样品的运输和贮存 3

10 采样报告 3

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。

本文件由浙江华才检测技术有限公司提出。

本文件由中国畜产品加工研究会归口。

本文件起草单位：浙江华才检测技术有限公司。

本文件主要起草人：廖杰、邱咸、陈云、黄金晶、赵益丽、吴周洁、何少微、王月、斯中发、孙能惠。

本文件为首次发布。

使用本文件应征得发布单位同意。

冻肉样品采样规范

1 范围

本文件规定了冻肉样品采样原则、采样人员、采样设备、采样程序、样品的包装和标识、样品的运输和贮存、采样报告。

本文件适用于冻肉样品的采样。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480界定的术语和定义适用于本文件。

4 采样原则

- 4.1 所采样品应尽可能有原始性、代表性、均匀性。
- 4.2 应抽取同一批次、同一规格的产品。
- 4.3 采样数量应满足卫生质量和检验项目分析的要求，不得少于分析采样、复检和留样备查的总量。

5 采样人员

- 5.1 采样人员应经过技术培训，熟练掌握冻肉采样工作程序和采样操作技术，具有独立工作的能力。
- 5.2 采样人员在采样前应做好个人安全防护准备（穿戴手套、口罩、一次性防护服、鞋套等，必要时戴护目镜或面罩），在采样过程中防止样品污染。
- 5.3 采样人员采样前应根据采样目的制定采样计划，并按照采样计划落实采样人员数量。

6 采样设备

- 6.1 应根据所采集样品种类和数量需要，选择不同的采样工具、器械及容器等，并进行适量包装。
- 6.2 采样工具和盛装器具应洁净、干燥，且应做灭菌处理：
 - a) 刀、剪、镊子等用具应经高压蒸汽或煮沸灭菌 30 min，用时用 75 %酒精擦拭或进行火焰灭菌处理；
 - b) 器皿应采用玻璃器皿，应经高压蒸汽 30 min 或经 160 °C 干烤 2 h 灭菌；
 - c) 注射器和针头应放于清洁水中煮沸 30 min，无菌保存备用，也可使用一次性针头和注射器。

7 采样程序

7.1 基本要求

7.1.1 在采样前，应先查看供应商随货附带出厂检验报告及三证（即动物及动物产品运载工具消毒证明、出县境动物产品检疫合格证明、五号病非疫区证明），报告及证明齐全且符合要求显示合格后方可进行下一步检查，否则拒收。

7.1.2 采样前，检查包装袋应清洁、干燥，没有无关杂物、异常气味或危险品，无水浸或野蛮装卸的痕迹。不得接收包装不清洁、不完整的包装袋。

7.1.3 采样所用工具、器具（如刀、包装袋等）应在采样前进行消毒，不得影响样品的气味、风味和成分组成。采微生物检验用样品前应将所用刀及容器进行消毒，并防止采样过程中有其他污染。

7.2 采样数量要求

7.2.1 到货采样时，批量在 5 吨以下取一个样，5 吨以上加采一个样，以保证结果稳定性，采样时均要记录日期，同时对应样品。

7.2.2 对冻碎肉，采样品保证肥瘦比必须达到 7:3。否则视为采样无效。

7.2.3 成堆产品在堆放空间的四角和中间设采样点，每点从上、中、下三层取若干小块混为一份样品，每份样品为 500 g~1500 g；包装冻肉随机取 3 包~5 包混合，总量不得少于 1000 g。

7.2.4 到货感官检验时，同时采样测试解冻失水率，每次采样共计 1500 g 左右，从三块中采，原则取不同日期，第一块从开始验货时采样，第二块在验货过程中采（车的中部），第三块在车的后部快结束时取（要求采样部分的各一半要分别从冻肉的正反面取）。

7.3 采样部位方法

采样部位方法有以下三种采样方法，在到货验收时，可以同时使用也可以交替使用，原则要保证采样的代表性：

- a) 每块肉在摔开采样时，分别从中部取 200 g 左右，对角线的两个角采样，各取 150 g 左右，共计 500 g 左右。
- b) 每块肉在摔开采样时，分别从摔开后的中间两个侧面共取 400 g 左右，对角线采样 100 g，共计 500 g 左右。
- c) 每块肉在摔开采样时，分别从中部取 200 g 左右，任意两个对侧面采样，各取 150 g 左右，共计 500 g 左右。

8 样品的包装和标识

8.1 样品包装

装实验室样品的容器应由采样人员封口并贴上封条。

8.2 样品标识

采样人员将样品送到实验室前须贴上标签，标签应至少标注以下信息：

- d) 采样人员和采样单位名称；
- e) 采样地点和日期；

- f) 样品的名称、等级和规格;
- g) 样品特性;
- h) 样品的商品代码和批号。

9 样品的运输和贮存

- 9.1 采样完成后, 应尽快将样品送至实验室, 微生物检验用样品送检时间不应超过 3 h, 需在 $-15^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ 的条件下冷藏保存, 详细填写温度记录。
- 9.2 运输过程须保证样品完好加封, 保证样品没受损或发生变化。
- 9.3 样品到实验室后尽快分析处理, 易腐易变样品应置冰箱或特殊条件下贮存, 保证不影响分析结果。

10 采样报告

采样人员采样时, 应填写采样报告单, 内容应包括:

- i) 实验室样品标签所要求的信息;
 - j) 被采样单位名称和负责姓名;
 - k) 生产日期;
 - l) 产品数量;
 - m) 采样办法;
 - n) 可能的情况下, 还包括采样目的、会对样品造成影响的气温和空气湿度等包装环境和运输环境, 及其他相关事宜。
-