

CAAPP团体标准《冻肉样品采样规范》编制说明

一、制定标准任务来源

《冻肉样品采样规范》的标准研制任务来源于浙江华才检测技术有限公司关于冻肉样品采样的研究，由浙江华才检测技术有限公司向中国畜产品加工研究会提出立项申请。

二、制定标准的背景和意义

随着人们的生活水平也在不断提升，对于食品的需求也从满足温饱提升为高质量食品。然而就食品生产、流通、销售环节的实际状况来看，食品质量问题堪忧，必须要针对食品实施严格的质量检测。在食品生产、运输和流通环节中，食品数量非常庞大，所以不可能对所有食品展开质量检验，另外有些检验会破坏食品，因此不可能逐一对食品实施质量检测。科学合理的采样，可通过对部分食品的检测获取整体食品的质量信息。在我国当前的冻肉监管与检测工作中，冻肉样品采样作为冻肉质量检测的重要环节，有着非常重要的地位。冻肉样品就是通过对样品的质量检测来评估整体产品的质量，采样方法、采样设备都会对结果产生直接影响。在冻肉检验质量控制过程中，其侧重点是从食品采样方法、采集规范性等方面进行综合控制，从而实现冻肉品质量检验水平的进一步提升。为保证冻肉质量检验的有效性以及准确性，对其源头的控制及规范至关重要。

然而，在我国当前的冻肉采样检测中，无论是采样制度，采样流程、还是采样设备，在标准化方面都有所缺失，这也对检测结果造成了一定影响。因此，为了消除采样过程使用设备、人员采样操作等带来的误差，必须通过标准化理论导入标准化的采样模式，实现采样过程的规范化控制，为保障食品市场的规范和安全提供支撑。因此，要想保证冻肉样品采样的合理且保证检验结果的准确性，就必须加强对冻肉采样工作的科学性、规范化、标准化管理。为保证冻肉采样的有效性和准确性，亟需制定《冻肉样品采样规范》团体标准，以规范冻肉样品的采样过程。该标准的制定是对当前国家标准的有力补充和完善，是非常必要和适时的。

通过制定科学合理的冻肉采样标准化规范，在冻肉样品的采样过程中，通过标准对采样人员、采样设备器皿、采样方法、采样数量、采样部位方法等进行规

范，能够保证所采样品的准确性，提高采样人员的标准化业务水平和专业技术能力，从而确保采样工作中的作业程序正确，确保采样工作人员有法可依、有标可依，不断提高样品的质量控制水平。本标准的制定能够进一步规范冻肉样品的采样，规范采样人员对冻肉样品采样的规范性和标准化。该标准制定能够填补冻肉采样标准的空白，对冻肉质量检验结果的准确性具有明显的促进作用。

三、主要工作过程

包括标准技术内容的确定、标准起草、标准编制、标准征求意见、标准会议征求意见、标准审定等工作过程情况。

(1) 2022 年 3 月—2022 年 4 月

对企业采样现状进行调研，了解企业业务情况，征求相关专家的意见，讨论标准制定中的有关事宜。向监管部门、行业、高等院校、研究院所等征询本标准制定的意见和建议。

(2) 2022 年 5 月

查阅文献报道，比对国内相关法律，法规和标准，召开标准制定工作组研讨会，分析并提出标准制定意见，确定制定方案。

(3) 2022 年 6 月-2022 年 7 月

开展生产单位现场调查。针对冻肉样品采样的流程进行梳理汇总，确定标准的主要内容，形成标准草稿。

(4) 2022 年 8 月

召开标准制定工作组讨论会，分析采纳行业建议，结合相关法律、法规和标准要求，形成标准征求意见稿。

(5) 2022 年 9 月

向行业、研究机构、院校等多方征求意见。

(6) 2022 年 10 月-2022 年 11 月

召开专家评审会，形成报批稿。

四、主要内容的确定依据

包括主要技术内容及技术参数确定的标准、文献及资料详细情况。

本标准的制定参考了 GB/T 9695.19-2008 《肉与肉制品 取样方法》，并结合浙江华才检测技术有限公司实际对冻肉样品采样的具体工作流程，形成了目前的标准内容。

(1) 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

(2) GB/T 19480 肉与肉制品术语

五、标准的结构

包括标准结构依据及文本结构说明。

- 1 范围
- 2 规范性引用文件
- 3 术语和定义
- 4 采样原则
- 5 采样人员
- 6 采样设备
- 7 采样程序
- 8 样品的包装和标识
- 9 样品的运输和贮存
- 10 采样报告

六、主要技术内容的说明

包括相关技术指标和技术参数确定的实验数据和统计分析结果。

本标准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。主要技术内容如下：

- (1) 采样原则：冻肉样品的采样应具备的代表性等原则；
- (2) 采样人员：冻肉样品采样人员应具备的基本专业素养、技术能力以及采样前防护要求、采样计划要求；
- (3) 采样设备：冻肉采样工具、设备、器皿等具体要求；
- (4) 采样程序：冻肉样品采样前的基本要求、采样数量要求以及冻肉解冻采样方法；
- (5) 样品的包装和标识：冻肉样品的包装要求和标识要求；
- (6) 样品的运输和贮存：冻肉样品采样完成后送检至实验室检测的运输和贮存要求；
- (7) 采样报告：采样人员填写的采样报告单应包括的样品信息、采样单位、负责人姓名、生产日期等内容。

七、与国内现行法规、标准的关系

（1）与国内现行法规的关系：本标准与相关法律、法规、规章、强制性标准无冲突情况。

（2）与标准的关系：

①GB/T 9695.19—2008《肉与肉制品 取样方法》，该国家标准适用于肉与肉制品中理化检验的取样，不适用于以微生物检验为目的的取样。与该国家标准相比，本标准的先进性体现在：第一，标准的适用范围进一步明确，适用于冻肉样品的检验；第二，细化了对采样人员和采样设备的要求；第三，采样程序的要求更加具体要求。

②SB/T 10314-1999《采样方法及检验规则》，该行业标准适用于酿造酱油原料、半成品、副产品的采样及检验。对中间体(在制品)的检化验测定简称为中间测定。与该行业标准相比，本标准的先进性体现在：本标准是针对冻肉样品的采样规范，对象更加明确，采样规范更加具体。

标准起草工作组

2022年9月