

ICS 67.040  
CCS X 04

# CAAPP

## 中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 003—2022

### 畜禽鲜肉生产加工企业采样规范

Sampling standards for fresh meat production enterprises

2022 - xx -xx 发布

2022 - 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 .....	2
6 采样工具 .....	2
7 采样量与采样要求 .....	2
8 样品分装、包装与标识 .....	4
9 样品运输与贮存 .....	4
10 采样单和送样单填写 .....	4
附 录 A （资料性）包装标签样签 .....	5

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国畜产品加工研究会提出并归口。

本文件起草单位：浙江华才检测技术有限公司、广东温氏佳味食品有限公司、中国计量大学、广东温氏佳润肉食品有限公司、广东温氏佳润食品有限公司、浙江农林大学。

本文件主要起草人：廖杰、符小燕、黄金晶、赵丽燕、曹广添、陈云、邱咸、黄光建、李芳雯、吴周洁、何少微、王月、郑黄荣、何静。

# 畜禽鲜肉生产加工企业采样规范

## 1 范围

本文件规定了鲜肉生产企业的采样原则、采样人员、采样工具、采样量、样品分装与包装、样品运输与贮存、采样单和送样单填写。

本文件适用于鲜肉生产加工企业进行感官检验、理化检验、微生物检验、非洲猪瘟检验、农药兽药残留检验的采样。

## 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 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- NY/T 1897 动物及动物产品兽药残留监控抽样规范
- NY/T 3227 屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范
- NY/T 5344.6 无公害食品 产品抽样规范 第6部分：畜禽产品
- NY/T 3304 农产品检测样品管理技术规范

## 3 术语和定义

NY/T 1897-2010界定的术语和定义适用于本文件。

### 3.1 畜禽鲜肉 livestock and poultry fresh meat

畜禽鲜肉包括热鲜肉和冷鲜肉，热鲜肉即屠宰后未经人工冷却过程的肉，冷鲜肉即在低于0℃环境下，将肉中心温度降低到(0℃~4℃)。

### 3.2 胴体 carcass

畜禽经宰杀，放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢（腕及关节以下）后的躯体部分。

### 3.3 灭菌 sterilization

应用物理或化学方法杀灭物体上所有病原微生物、非病原微生物和芽孢的方法。

### 3.4 无菌操作 aseptic technique

采样前，采样人员与采样工具应进行严格消毒；采样时，要避免因人为原因造成的外界微生物侵入，每种样品应单独采集。

## 4 采样原则

- 4.1 所取样品应尽可能有代表性。
- 4.2 应抽取同一批次同一规格的产品。
- 4.3 应根据采样的目的、内容和要求合理选择样品采集的种类、数量、部位与采样方法。
- 4.4 采样量应满足分析的要求，不得少于分析采样、复验和留样备查的总量。
- 4.5 采样应严格按照规定的程序和方法执行。
- 4.6 采样应采取必要的保密措施，确保采样的公正性、真实性。

## 5 采样人员

- 5.1 采样人员应廉洁自律，熟悉食品安全法律、法规和标准等的相关规定。
- 5.2 采样人员宜1~2人，应经过专业培训，熟练掌握鲜肉采样工作程序和采样操作技术，具有独立工作的能力。
- 5.3 采样时，应戴一次性手套、一次性口罩、一次性防护服、一次性鞋套等，必要时戴护目镜或面罩。

## 6 采样工具

### 6.1 感官、理化检测采样工具要求

应根据所采集样品种类和数量的需要，选择不同的采样工具、器械及容器等，工具、器械及容器等应清洁、干燥、无异味、无污染、无渗漏，不应与样品发生反应。

### 6.2 微生物、非洲猪瘟、农药兽药残留检测采样工具要求

应根据所采集样品种类和数量的需要，选择不同的采样工具、器械及容器等，并进行适量包装。采样工具和盛样器具应洁净、干燥，且应做灭菌处理：

- a) 刀、剪、镊子等工具应经高压蒸汽(103.43kPa)灭菌30min，临用时用75%酒精擦拭或进行火焰灭菌处理；
- b) 器皿(玻制、陶制等)应经高压蒸汽(103.43kPa)30min或经160°干烤2h灭菌，再用无菌纱布擦干，无菌保存备用；
- c) 采集完一个样品，工器具需另换一套，严谨交叉使用而导致污染。采样工作完成后对采样工具进行最后一次消毒，并存放在指定容器内。

## 7 采样量与采样要求

### 7.1 感官检测采样

#### 7.1.1 采样量

采样量应满足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。

#### 7.1.2 采样要求

取适量的样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

### 7.2 理化检测采样

#### 7.2.1 畜胴体采样

根据每批胴体数量，确定被采样胴体数：

- a) 每批胴体数量低于50头时，随机选2头~3头；
- b) 每批胴体数量51头~100头时，随机选了3头~5头；
- c) 每批胴体数量101头~200头时，随机选5头~8头；
- d) 每批胴体数量超过200头，随机选10头；

e) 从被确定的每片胴体上，从背部、腿部、臀尖三部位之一的肌肉组织上取样，再混成一份样品，样品总量不得低于1kg。

### 7.2.2 禽胴体采样

从每批中随机抽取去除内脏后的整只禽胴体5只。采集胸肌、腿肌共250g，注意避开脂肪、筋膜等部分。

### 7.2.3 包装产品采样

随机从同一批次相同质量3件~15件上取若干小块肉混合，样品总重量不得低于1kg。

### 7.2.4 小块碎肉采样

从堆放平面的四角和中间取同一批次相同质量的样品混合，样品总重量不得低于1kg。

## 7.3 微生物检测采样

### 7.3.1 畜禽胴体采样

按照GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验的采样要求采样。

#### 7.3.1.1 生肉采样法

畜肉可于开腔后，选取不同位置的5处肌肉，每处选择30g厚度为10毫米左右的肌肉，充分剪碎混匀，从中选取100g作为样品；禽肉采取整只，放灭菌容器内，立即送检。

#### 7.3.1.2 棉拭采样法

a) 用干燥的棉花-羊毛缠在长4cm，直径1cm~5cm的木棒或不锈钢丝上做成棉花-羊毛拭子，放置在试管中，盖上盖子用70~75%的乙醇和84消毒液进行灭菌处理。

b) 用板孔5cm<sup>3</sup>的金属制规板压在采样对象上，将灭菌棉拭用缓冲蛋白陈水、盐胨或其他适当的稀释液沾湿，在板孔5cm<sup>2</sup>的范围内揩抹两次，然后将板孔规板移压至另一点，用另一支棉拭揩抹，如此共移压并揩抹10次，总面积为50cm<sup>2</sup>，共用10支棉拭。每支棉拭在揩抹完毕后应立即用无菌的方式剪断或烧断后投入盛有50mL无菌稀释液的三角烧瓶或大试管中，立即送检。

### 7.3.2 包装产品采样

- a) 外部包装按照NY/T 5344.6中的采样要求采样，进行新冠病毒核酸检测；
- b) 内部产品按照NY/T 3227中5.3的规定执行。

### 7.3.3 小块碎肉采样

按照NY/T 3227中5.3的规定执行。

## 7.4 非洲猪瘟检验采样

按照NY/T 3227中5.4的规定执行。

## 7.5 农药兽药残留检验采样

按照NY/T 3304中附录E的规定执行。

## 8 样品分装、包装与标识

### 8.1 样品分装

将采得的样品，分成等重量的两份，进行包装，其中一份样品随采样单(第三联)，贴上封条后统一保存，另外一份随样品采样单(第二联)，分别加贴封条进行检测。

### 8.2 样品包装与标识

#### 8.2.1 包装

a) 样品可采用聚乙烯塑料容器、玻璃制品等惰性材料容器(不允许用橡胶制品)盛放，然后放入较大干净容器中密封装运，采取必要措施以防止各种可能的污染。

b) 微生物样品用无菌容器盛装。

#### 8.2.2 标识

a) 采样人员和被采样点负责人应同时在封条和采样单上签字确认。每份样本的数量应满足每次进行完整分析的需要。分样时，避免污染或引起检验结果变化的其他因素。

b) 每个样品应在容器外表贴上标签，标签注明样品名、样品编号、生产批号、采样日期、采样地点、采样人员、养殖场名和均重等(见附录A)。容器应由采样人员封口，以防被替换、交叉污染和降解。包装好的样品应放入塑料容器内后用胶带密封，贴上采样封条。样品包装、标签和封条要统一。

## 9 样品运输与贮存

9.1 一般要求应符合 GB 20799、GB/T 9695.19、NY/T 3227 的规定。

9.2 采样后，应立即送检，将样品放入干净容器(如硬纸板箱、塑料泡沫箱)中密封装运，在 0℃~4℃ 条件下 12h 内送达。企业自检的样品应及时检验。

9.3 运输工具应保持清洁、无污染。

9.4 防止在保存和装卸过程中造成污染。

9.5 微生物样品在保存和运输过程中，应保持密封环境，减少温度变化，防止样品中原有微生物的数量变化，保持样品的原有状态。

## 10 采样单和送样单填写

按NY/T 1897-2010 动物及动物产品兽药残留监控抽样规范执行。

## 附录 A (资料性)

## 包装标签样签

样品名	样品编号	生产批号	采样日期	采样地点
采样人员	养殖厂名	均重		

CAAPP