

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 002—2022

畜禽冻肉经营企业的采样规范

Sampling standard for livestock and poultry frozen meat 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 采样前准备 1

6 采样要求 2

7 记录 3

8 样品贮存与运输 3

附录 A 采样记录表..... 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、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、杨慧娟、邱咸、陈云、杨彩梅、李芳雯、黄光建、黄金晶、赵益丽、斯中发、孙能惠、许珍铭、曲育萍、罗肖、赵婷睿。

畜禽冻肉经营企业的采样规范

1 范围

本文件规定了畜禽冻肉经营企业的采样原则、采样前处理、采样要求、记录、样品贮存与运输。

本文件适用于畜禽冻肉经营企业进行感官检验、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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 3227 屠宰场畜禽及其产品抽样操作规范

NY/T 3304 农产品检测样品管理技术规范

NY/T 5344.6 无公害食品 产品抽样规范 第6部分：禽畜产品

SB/T 10408 中央储备肉冻肉储存冷库资质条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

畜禽冻肉 livestock and poultry frozen meat

活畜禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅等)经屠宰、分割或不分割后得到的在低于-23℃环境下，将肉中心温度降低到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的畜禽胴体和分割产品。

4 采样原则

4.1 所采样品应尽可能具有代表性、均匀性，应抽取同一批次和规格的冻肉并能够反应其卫生质量状况。

4.2 所采样品应具有时效性，样品应在规定期限内送往检测。

4.3 所采样品应具有原始性，采集的样品应与检测的样品保持一致。

5 采样前准备

5.1 基础准备

5.1.1 应检查供应商随货附带出厂检验报告及相关证明（检验检疫合格证、肉品品质检验合格证、非洲猪瘟检验合格证明、核酸检测证明、消毒证明以及冷链食品溯源码），并确保证件齐全且符合要求。

5.1.2 应保证样品包装袋完整无破损, 清洁、干燥, 无杂物、异常气味, 无水浸或野蛮装卸的痕迹。

5.1.3 采样所用工具、器具(如刀、包装袋等)应清洁干燥, 无异味, 无污染, 无渗漏。用于微生物检验的样品, 采样的工器具及容器应保持清洁无菌, 并防止采样过程中有其他污染。

5.2 人员准备

5.2.1 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。

5.2.2 采样人员采样前应根据采样任务, 正确选择采样点、采样方法、采样时机、采样人员数量及分工等。

5.2.3 采样人员在采样前和采样时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)。

5.3 设备准备

5.3.1 基本要求应符合 GB/T 9695.19 中第 5 章的规定。

5.3.2 采样工具、器械及容器等应满足采样工作的需要, 并保持洁净、干燥, 做灭菌处理:

a) 工具类: 刀、剪子、镊子、放大镜等应经高压蒸汽或煮沸灭菌 30 min。注射器和钻头应放于清洁水中煮沸 30 min, 无菌保存备用, 也可使用一次性器具;

b) 器皿类: 烧杯、玻棒、平皿、试管、冷藏箱、高压蒸汽灭菌锅等应经高压蒸汽 30 min 或经 160 °C 干烤 2 h 灭菌;

c) 其他类: 无菌密封采样袋、不干胶标签、记号笔、签字笔、一次性防护罩。

6 采样要求

6.1 感官检验

6.1.1 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。

6.1.2 采样方法

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。

6.2 理化检验

6.2.1 板冻肉

采样时应同时使用或交替使用以下三种采样方法:

a) 每块肉在采样时, 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) 每块肉在采样时, 分别从中间两个侧面共取 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。

6.2.2 包装产品

随机取 3 包~5 包混合, 总量不得少于 1000g。

6.2.3 冻碎肉

从堆放平面的四角和中间取样混合，共 500g~1500g。

6.3 微生物检验

6.3.1 板冻肉

按照 NY/T 3227 中 5.3 的规定执行。

6.3.2 包装产品

6.3.2.1 外部包装按照 NY/T 5344.6 中的抽样要求抽样，进行新冠病毒核酸检测。

6.3.2.2 内部产品按照 NY/T 3227 中 5.3 的规定执行

6.3.3 冻碎肉

按照 NY/T 3227 中 5.3 的规定执行。

6.4 非洲猪瘟检验

按照 NY/T 3227 中 5.4 的规定执行。

6.5 农药兽药残留检验

按照 NY/T 3304 中附录 E 的规定执行。

7 记录

采样工作应当有明确的采样记录表，记录采样的相关信息，采样记录表应当符合附录 A.1 的相关要求。

8 样品贮存与运输

8.1 样品贮存

8.1.1 将抽得的不同种类的冻肉样品，均分成各五份并分别包装，其中一份贴上封条后交被抽检单位保存，另外四份随样品抽样单，分别加贴封条由抽样人员送交检测单位进行检测。

8.1.2 样品应在-18℃以下的条件进行冷冻保存，并立即送检至实验室。

8.1.3 实验室接样时应符合 NY/T 3227 的规定。

8.1.4 样品到实验室后应尽快分析处理，应置-18℃以下贮存。

8.1.5 畜禽冻肉样品入库贮存的温度应在-18℃~-23℃，相对湿度在 90%~95%，贮存期限参照产品的保质期，同时应建立和保持符合 SB/T 10408 规定的相关记录。

8.2 样品运输

8.2.1 一般要求应符合 GB 20799、GB/T 9695.19 的规定。

8.2.2 样品装运前应逐一与样品标签和采样记录进行核对，核对无误后分类装箱。

8.2.3 为防止样品在运输过程中因震动、碰撞而导致损失或沾污，最好将样品装箱运输，装运用的箱和盖都需要用泡沫塑料作衬里。

8.2.4 经过运输的样品应选取部分再次进行解冻失水率检测，确保经运输后样品不改变其原始性，具体的采样方法可参考附录表 A.2。

CAAPP

附 录 A
(资料性)
采样记录表

表 A.1 畜禽冻肉采样记录表

被采样单位 (人):_____ 采样地址:_____

采样方法:_____ 采样时间:_____年____月____日____时____

采样目的:_____

序号	采样点	采样项目	样品编号	生产商	生产日期	采样人	备注

表 A.2 解冻失水率采样方法

样品共取三块总计1500 g左右， 应分别从冻肉的正反面取	第一块从开始验货时，在运输工具（车、船等）的前部采样；
	第二块在验货过程中，在运输工具（车、船等）的中部采样；
	第三块在验货结束时，在运输工具（车、船等）的后部采样。