|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.050 |
| CCS  | X 04 |

|  |
| --- |
|  42 |

湖北省地方标准

DB 42/T XXXX—XXXX

食品农产品抽检检测样品制备技术规范

Technical Specification for Preparation of Sampling Inspection and Monitoring of Edible Agricultural Products

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

湖北省市场监督管理局  发布

目次

[前 言 II](#_Toc155601046)

[1 范围 3](#_Toc155601047)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc155601048)

[3 术语和定义 3](#_Toc155601049)

[4 一般要求 3](#_Toc155601050)

[4.1 基本原则 3](#_Toc155601051)

[4.2 制备人员 3](#_Toc155601052)

[4.3 制备场所 4](#_Toc155601053)

[4.4 制备工具 4](#_Toc155601054)

[5 样品制备 4](#_Toc155601055)

[5.1农药残留测定样品的制备 4](#_Toc155601056)

[5.2污染物测定样品的制备 4](#_Toc155601060)

[5.3兽药残留测定样品的制备 5](#_Toc155601064)

[5.4真菌毒素测定样品的制备 6](#_Toc155601068)

[5.5食品添加剂测定样品的制备 6](#_Toc155601072)

[5.6其他测定样品的制备 6](#_Toc155601076)

[6 样品标识 7](#_Toc155601077)

[7 样品制备及流转记录 7](#_Toc155601078)

[附录 A 8](#_Toc155601079)

[附录 B 9](#_Toc155601080)

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这些专利的责任。

本文件由湖北省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：湖北省食品质量安全监督检验研究院、湖北省市场监督管理局食品安全抽检监测处、武汉食品化妆品检验所。

本文件主要起草人：黄坤、王会霞、陈琳、罗彤、黄茜、吴培、毛燕妮、安迪、郭晓希、曾妮、刘迪、柳迪、吴比戈、康翠欣、胡筱静。

本文件为首次发布。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省市场监督管理局，联系电话：027-88701920；对本文件的有关修改意见和建议，请反馈至湖北省食品质量安全监督检验研究院，联系电话：027-87705363。

食品农产品抽检检测样品制备技术规范

* 1. 范围

本文件规定了畜禽肉及副产品、蔬菜、水产品、水果类、鲜蛋、豆类、生干坚果与籽类食品等食用农产品抽检监测样品制备的一般要求、制备方法、样品分装和标识等要求。

本文件适用于湖北省各级市场监督管理部门组织的食用农产品监督抽检、评价性抽检和风险监测样品的制备。

* 1. 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 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761　食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测

NY/T 3304 农产品检测样品管理技术规范

SC/T 3016 水产品抽样方法

NY/T 398 农、畜、水产品污染监测技术规范

NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

食用农产品抽检监测样品 Inspection and Monitoring Samples of Edible Agricultural Products

各级市场监督管理部门组织的在流通和餐饮等环节抽取的符合食品安全抽检监测实施细则或其他规定的食用农产品样品中的检验样品（不包括复检备份样品），以下以“样品”简称。

* 1. 一般要求
	2. 基本原则

制备样品应满足代表性、均匀性和时效性的要求，同时制样份数和数量应满足检验工作的需要。制备完成的样品应具有唯一性标识、封样完好、保存适当，并附有详细的制样记录。制样工作应在规定的区域和时间内完成，制备好的样品应及时移交给相关检测部门并做好相关记录。

* 1. 制备人员

应指定专人负责样品制备工作，主要包括主检技术人员和样品制备人员，主检技术人员负责制样过程的技术指导、样品制备人员负责实际样品的制备。制备人员应熟悉有关检测工作的法律、法规、标准和操作规程，须经培训、考核和授权后方可上岗。制备人员在制样过程中应穿戴必要的防护装备，准确、及时地制备相关样品并做好记录。

* 1. 制备场所

 制样工作应在独立的工作区域内进行，具备满足样品制备的必要条件（良好的卫生、温湿度、通风、避光等），同时应与检测区域和样品储藏区域有效隔离，避免交叉污染。样品储藏区域应配备与工作任务相匹配的货架、冰柜、冰箱、温度计、温湿度计等设施设备，指定专人负责做好相关温湿度监控记录。

* 1. 制备工具

应选择满足样品制备和检测需求的制样设备与工具，如均质器、粉碎机、研磨仪、不同材质刀具、研钵、搅拌机、破壁机、试验筛、不同材质砧板、标签打印机、样品袋、手套和录像装置等，制样设备与工具应易于清洗、结构简单，不应对样品产生污染。每次制样前后应彻底清洗相关设备与工具，防止交叉污染。制备真菌毒素测定样品使用过的器具可用5%的次氯酸钠溶液浸泡处理避免毒素危害。

* 1. 样品制备

5.1农药残留测定样品的制备

5.1.1预处理

新鲜样品可直接取样，冷冻样品应提前放置室温下自然解冻。应用干净纱布擦拭、软刷轻拭等方式除去样品表面的泥土等杂物，避免水洗。取样部位按GB 2763附录A的规定（豆芽中禁用物质4-氯苯氧乙酸钠等测定样品参照处理）执行。

5.1.2 制备

5.1.2.1 蔬菜和水果类

蔬菜样品应去除枯萎、损伤和腐烂等部分，水果样品应去除根、柄、核（核应称重并记录）等部分。样品应先缩分再制备，当抽样量仅满足一次制样量时不进行缩分。对于个体较小的样品，直接全部粉碎；对于个体较大的基本均匀的样品，可在对称轴或对称面上分割或切成小块，四分后取对角部分粉碎；对于细长、扁平等在各部位差异较大的样品，可切成碎片或截成小段，四分后取对角部分粉碎。

5.1.2.2 其他类

鲜蛋、豆类和生干坚果与籽类等样品应去除明显变质、生霉等部分。豆类和生干坚果与籽类样品，应随机摊成扁平正方形或圆形，四分后取对角部分样品用高速粉碎机充分粉碎。畜禽肉和副产品，取一定量代表样品去除骨、脂肪含量小于10%的脂肪组织等部分，绞碎均匀。鲜蛋样品，应随机排列成正方形，取对角部分样品（约1/2数量）去壳，然后匀浆处理（注意泡沫）。

5.1.3 分装

制备好的样品应盛装在洁净、牢固、大小合适的聚乙烯、聚丙烯或玻璃容器中，根据检测需要确定装样份数和装样重量，然后冷冻（-18℃以下）保存样品。

5.2污染物测定样品的制备

5.2.1 预处理

新鲜样品可直接取样，冷冻样品可常温解冻至稍微变软。样品应先用自来水冲洗除去表面泥土等杂物，然后用二级实验用水冲洗三遍样品，再用干净纱布擦拭或自然晾干除去表面水分。取样部位按GB 2762规定取可食用部分。避免使用橡胶类工具，尽可能选取陶瓷、不锈钢、尼龙筛等材质类工具，避免污染样品。

5.2.2 制备

5.2.2.1 畜禽肉和副产品

取一定量代表样品，去除筋、骨等不可食用部分，绞碎均匀。对于个体较小的样品如鸡心等，可先混合均匀，四分后取对角部分绞碎均匀。

5.2.2.2 蔬菜

 蔬菜样品应去除枯萎、损伤和腐烂等部分，同时应注意应去除不可食用的部分，如部分种类的根、皮、籽等。样品应先缩分后制备，当抽样量仅满足一次制样量时不进行缩分。对于个体较小的样品，直接全部粉碎；对于个体较大的基本均匀的样品，可在对称轴或对称面上分割或切成小块，四分后取对角部分粉碎；对于细长、扁平等在各部位差异较大的样品，可切成碎片或截成小段，四分后取对角部分粉碎。

5.2.2.3 水产品

取一定量代表样品，去除头、骨、鳞、壳、非可食内脏等不可食用部分，绞碎均匀。对于贝类等泥沙含量较高的样品，应开壳剥离后再次洗净泥沙，收集软组织和体液匀浆。

5.2.2.4 水果类

水果样品应去除柄、籽、核、叶、皮等不可食用部分，仅取果肉等可食用部分进行制样。样品应先缩分再制备，当抽样量仅满足一次制样量时不进行缩分。对于个体较小的样品，直接全部粉碎；对于个体较大的基本均匀的样品，可在对称轴或对称面上分割或切成小块，四分后取对角部分粉碎；对于细长、扁平等在各部位差异较大的样品，可切成碎片或截成小段，四分后取对角部分粉碎。

5.2.2.5 其他类

鲜蛋、豆类和生干坚果与籽类等样品应去除明显变质、生霉等部分。豆类和生干坚果与籽类样品，应随机摊成扁平正方形或圆形，四分后取对角部分样品用高速粉碎机充分粉碎，根据需要决定是否过筛处理（数量和细度需满足特定项目需求）。鲜蛋样品，应随机排列成正方形，取对角部分样品（约1/2数量）去壳，然后匀浆处理（注意泡沫）。

5.2.3 分装

制备好的样品应盛装在洁净、牢固、大小合适的聚乙烯、聚丙烯或玻璃容器中，根据检测需要确定装样份数和装样重量，然后冷冻（-18℃以下）保存样品。

5.3兽药残留测定样品的制备

5.3.1预处理

新鲜样品可直接取样，冷冻样品可室温解冻至稍微变软。样品可适当清洗去除杂物，取样部位按GB 31650和GB 31650.1的规定（农业农村部公告第250号清单中药品及其他化合物测定样品同法处理）取靶组织。样品制备人员应提前检查自身涂抹药物情况，每次制样应及时更换手套，避免污染样品。

5.3.2制备

5.3.2.1 畜禽肉和副产品

取一定量代表样品，去除筋、骨、脂肪和皮，将肌肉部分绞碎均匀。对于个体较小的样品如鸡心等，可先混合均匀，四分后取对角部分绞碎均匀。

5.3.2.2水产品

鱼类去头、骨、内脏，取皮、肉等绞碎均匀；虾类去头、皮、肠腺，取虾肉绞碎均匀；蟹类必要拆分后取蟹肉等绞碎均匀；贝类等泥沙含量较高的样品开壳剥离后再次洗净泥沙，收集软组织和体液匀浆；其他水产品参照处理。

5.3.2.3 鲜蛋

样品应随机排列成正方形，取对角部分样品（约1/2数量）去壳，然后匀浆处理（注意泡沫）。

5.3.3分装

制备好的样品应盛装在洁净、牢固、大小合适的聚乙烯、聚丙烯或玻璃容器中，根据检测需要确定装样份数和装样重量，然后冷冻（-18℃以下）保存样品。

5.4真菌毒素测定样品的制备

5.4.1预处理

新鲜样品可直接取样，冷冻样品可室温解冻至稍微变软。样品应去除明显杂质、壳、荚等非食用部分，取籽粒等可食用部分。取样部位按GB 2761规定取可食用部分，一般真菌毒素测定样品应单独制备。

5.4.2 制备

豆类、生干坚果与籽类样品，应充分混匀后随机摊成扁平正方形或圆形，四分后取对角部分样品（数量需满足特定项目需求）用高速粉碎机充分粉碎，然后通过试验筛（细度需满足特定项目需求）过筛处理。

5.4.3 分装

制备好的样品应盛装在洁净、牢固、大小合适的聚乙烯、聚丙烯或玻璃容器中，根据检测需要确定装样份数和装样重量，然后冷冻（-18℃以下）保存样品。

5.5食品添加剂测定样品的制备

5.5.1预处理

新鲜样品可直接取样，冷冻样可室温解冻至稍微变软，样品应去除明显杂质。水果样品制备时应取全果制样，包括非食用部分如果皮、果核、果壳、柄、籽等，其他样品参照处理。

5.5.2 制备

样品应先缩分再制备，当抽样量仅满足一次制样量时不进行缩分。对于个体较小的样品，直接全部粉碎；对于个体较大的基本均匀的样品，可在对称轴或对称面上分割或切成小块，四分后取对角部分粉碎；对于细长、扁平等在各部位差异较大的样品，可切成碎片或截成小段，四分后取对角部分粉碎。

5.5.3 分装

制备好的样品应盛装在洁净、牢固、大小合适的聚乙烯、聚丙烯或玻璃容器中，根据检测需要确定装样份数和装样重量，然后冷冻（-18℃以下）保存样品。

5.6其他测定样品的制备

测定挥发性盐基氮的畜禽肉和副产品，取一定量代表样品，去除筋、骨等不可食用部分，保留肉、内脏、翅、脚等可食用部分绞碎均匀，冷冻（-18℃以下）保存样品。测定挥发性盐基氮的水产品（非活体产品），样品制备和分装同5.3.2.2。测定酸价和过氧化值的坚果与籽类产品，带壳样品的制备按GB 19300去壳、去内膜，其他要求同5.2.2.5。

* 1. 样品标识

样品制备完成后应立即密封并加贴样品标签进行唯一性标识，标签信息应准确完整，至少应包括样品类别、样品编号和名称、检测状态、到期日期、主检人员等相关信息，标签应大小适中、清晰可辨、粘贴牢固。

* 1. 样品制备及流转记录
1. 样品制备记录格式可参见附录A，至少应包括样品名称、样品编号、检验项目、取样部位、取样方式、制样方式、保存条件、制样时间以及人员签名等信息，样品制备记录至少保存6年；样品流转记录格式可参见附录B，至少应包括主检人、样品名称、样品编号、要求完成日期、是否退样、交接时间和接收人等信息，样品流转记录至少保存6年。

附 录 A

(资料性附录)

样品制备记录

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 样品名称 |  | 样品编号 |  |
| 检验项目 |  |  |  |
| 取样部位 | □整体 □去皮□去柄（蒂）□可食部分 □肌肉部分 □其他  | □整体 □去皮□去柄（蒂）□可食部分 □肌肉部分 □其他  | □整体 □去皮□去柄（蒂）□可食部分 □肌肉部分 □其他  |
| 取样方式 | □全部制样□预处理后缩分□其他  | □全部制样□预处理后缩分□其他  | □全部制样□预处理后缩分□其他  |
| 制备环境条件 | □避光 □室温 □低温 | □避光 □室温 □低温 | □避光 □室温 □低温 |
| 制样方式 | □切细 □捣碎□粉碎 □匀浆□搅拌 □混匀 □过筛（ 目）□其他  | □切细 □捣碎□粉碎 □匀浆□搅拌 □混匀 □过筛（ 目）□其他  | □切细 □捣碎□粉碎 □匀浆□搅拌 □混匀 □过筛（ 目）□其他  |
| 保存条件 | □常温 □阴凉□避光 □干燥□冷藏（0～8℃）□冷冻（-18℃及以下）□其他  | □常温 □阴凉□避光 □干燥□冷藏（0～8℃）□冷冻（-18℃及以下）□其他  | □常温 □阴凉□避光 □干燥□冷藏（0～8℃）□冷冻（-18℃及以下）□其他  |
| 备注 |  |  |  |

制样人： 制样时间： 校核：

附录B

（资料性附录）

样品流转记录

|  |  |
| --- | --- |
| 制样人： |  接收部门：  |
|  共 页 第 页 |
| 序号 | 主检人 | 样品编号 | 样品名称 | 要求完成日期 | 是否退样 | 交接时间 | 接收人 |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |
|  |  |  |  |  | □是 □否 |  |  |