

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3304—2018

农产品检测样品管理技术规范

Technical specification for samples management of agri-product inspection

2018-12-19 发布

2019-06-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出并归口。

本标准起草单位：农业农村部农产品及加工品质量安全监督检验测试中心（杭州）、农业农村部农产品质量安全中心、农业农村部稻米及制品质量监督检验测试中心、农业农村部蔬菜水果质量监督检验测试中心（广州）、农业农村部食用菌产品质量监督检验测试中心（上海）、农业农村部茶叶质量监督检验测试中心、农业农村部食品质量监督检验测试中心（济南）、农业农村部渔业环境及水产品质量监督检验测试中心（舟山）、农业农村部农产品加工品监督检验测试中心（南京）、农业农村部畜禽产品质量安全监督检验测试中心（成都）、农业农村部农业环境质量监督检验测试中心（北京）。

本标准主要起草人：王艳、王小骊、王富华、欧阳喜辉、史建荣、白玲、朱加虹、牟仁祥、赵晓燕、龚娅萍、金寿珍、岳晖、郭远明、朱玉龙、林晓燕、万凯、刘海燕、邓立刚、孙秀梅、季天荣、李云、高景红、吉小凤。

农产品检测样品管理技术规范

1 范围

本标准规定了农产品质量安全检测样品管理的术语和定义、一般要求、样品接收、制备、保存、流转、复检、处置等要求。

本标准适用于农产品质量安全检测样品的管理,不适用于转基因检测样品的管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
 GB 5009.206 食品安全国家标准 水产品中河豚毒素的测定
 GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定
 GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
 NY/T 1897 动物及动物产品兽药残留监控抽样规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

实验室样品 laboratory sample

按采样方案得到的,送往实验室用于检验或检测和留存备查的样品。

3.2

试样 test sample

由实验室样品按规定方法制备的,用于抽取试料的样品。

3.3

留样 reserve sample

与试样同时同样制备的、日后可能用作试样的样品。

3.4

备样 arbitration sample

与试样同样制备的、在有争议时可被有关方面接受用作试样的样品。

3.5

试料 test portion

从试样中取得的,并用以检验或检测的一定量的物料。

3.6

样品缩分 sample splitting

按规定方法,对实验室样品的量进行缩减的过程。

4 一般要求

- 4.1 应确保样品的真实性、代表性以及信息的完整性。
- 4.2 应建立样品管理程序,有样品接收、制备、保存、流转、复检和处置等相应的记录。
- 4.3 应指定专人负责样品的接收、制备、保存和处置。
- 4.4 必要时应建立有毒有害物质和生物安全风险的识别和控制程序。

5 样品接收

- 5.1 应设置相对独立的样品接收区域,并配备必要的样品称量和暂存设备。
- 5.2 接收样品时应填写委托书,确认以下信息:
 - a) 样品名称(包括编号)、数量、商标、规格型号、等级、样品状态、保质期等;
 - b) 检测项目、检验依据、检测方法等;
 - c) 到样日期、约定完成时间、送检单位、送检人、联系方式等;
 - d) 分包、复检、检后样品处理等。

接收抽检样品时,还应确认样品信息与抽样文书相符,检查封样的完整性,以及其他可能对检验结论产生影响的情况,对不符合抽样和检测要求的,应做好记录并报告。需要样品制备后保留备样的,应有受检方接受的说明。

- 5.3 对于性状易变、待测组分不稳定、微生物检测等不宜复检的样品,应在委托书上注明,并尽快通知检测人员,在规定时间内检测。
- 5.4 接收的实验室样品应加贴标识,标识内容包括样品名称、唯一性编号、检测项目等;异地抽样时已完成制备的样品接收时,应按制备后样品标识要求加贴标签。
- 5.5 实验室样品接收后,应及时入库保存。

6 样品制备

6.1 设施设备

- 6.1.1 制样场所应洁净卫生,且与样品制备工作相适应,对可能存在相互影响的制样区域,应有效隔离。制备中产生粉尘的制样区域,应配有通风设施。对制样场所环境温度有要求的,应配备空调等温控设备。
- 6.1.2 制样设备与器具应适用、清洁、易于清洗,不应样品造成污染。常用设备与器具主要有:砻谷机、精米机;样品粉碎用匀浆机、组织捣碎机、粉碎机、研磨机或研磨钵;样品烘箱、不锈钢刀具、砧板、样品筛、样品瓶等。
- 6.1.3 重金属等元素检测样品制备宜采用陶瓷、玛瑙等材质的制样设备和尼龙筛;邻苯二甲酸酯类(塑化剂)检测样品制备时,应使用非塑料材质用具。

6.2 制备

- 6.2.1 实验室样品应按检测项目所依据的方法标准或本标准要求制备;对于性状易变、待测组分不稳定等有检测时间规定的样品接收后应尽快安排制备;微生物样品按 GB 4789.1 及相关食品安全标准的规定执行。
- 6.2.2 制备过程不应样品产生污染。每处理完一个样品,应对制样器具进行清洁,避免交叉污染。
- 6.2.3 制备好的样品分成试样、留样和备样(需要时),每份样品一般不少于 100 g,分别盛装在洁净、容量合适的容器中,密封。待测组分不稳定的样品,宜分装多份,避免检测中反复冻融。
- 6.2.4 盛装样品容器不应样品产生污染,保存和流转中不易破损。宜选用聚乙烯、玻璃等惰性材质

容器,需冷冻保存的样品不宜使用塑料袋盛装。

6.2.5 制备好的样品需加贴样品标识,标识内容应包含样品名称、唯一性编号、样品性质(试样、留样、备样)、检测状态(待检、在检、检毕),必要时标识检测项目、样品状态和保存条件等。字迹清晰可辨,粘贴牢固,保证标识在流转和检测过程不脱落、不损坏。

6.2.6 完成制备工作后,应及时清洁制样场所、设备和器具,防止残留物污染。

6.2.7 样品制备应有记录,包含样品编号、制样时间、制样方法、试样制备前后样品状态、制样人员、试样、留样、备样数量或质量等信息。

7 样品保存

7.1 设施设备

有样品室(保存场所),且清洁、整齐、干燥、通风良好,有防虫、防鼠和防潮措施,避免阳光直晒。必要时采取防盗措施,防止样品丢失。

样品室(保存场所)按样品保存要求配备相应的样品柜、冷库、冰箱、冰柜、空调、除湿机和温湿度监控等设施设备。

7.2 保管

7.2.1 样品室(保存场所)应专人管理,非相关人员未经允许不得进入。

7.2.2 样品制备前后均应根据样品特性、包装方式,以及检测项目所依据的方法标准要求或本标准附录A~附录F的规定保存样品,保证样品性质和待检物质保持稳定。感官检测样品原样保存,及时检验;微生物检测样品原样保存,尽快检验,若不能及时检验,应采取必要的措施,防止样品中原有微生物因客观条件的干扰而发生变化。药物残留等待测组分不稳定的样品均应冷冻保存,当天检测的试样可暂时冷藏保存。

7.2.3 试样、留样和备样的保存场所应区分,并标识;待检、在检和检毕样品分类存放;宜按检验类别、样品种类、检验项目等分区存放,便于查找,防止混淆。

7.2.4 样品保存期间应定期检查,确认并记录保存环境条件,高温季节应做好降温和库内通风散热,防止样品受到污染、变质、丢失或损坏。

8 试样流转

8.1 根据检测要求领取试样,核对试样信息,检查试样数量、状态、包装密封等情况,领取符合要求的试样,做好记录;不符合检测要求的,应重新制备。

8.2 流转过程中应检查和记录样品状态,如发现试样变质、损坏等异常状态,应按程序启用留样检测。

8.3 冷冻样品解冻后应尽快检测,待测组分不稳定的样品不宜多次解冻用于检测。

8.4 检测完成后,应根据样品管理程序要求,及时返还(必要时),并记录样品状态及数量。

9 样品复检

当检测过程或检测结果出现异常,需要复检时,履行审批手续后启用留样,并按第8章的规定领用。当异议处理或仲裁复议时,应按程序,经相关方确认后,启用备样。性状易变、待测组分不稳定或微生物检测等样品不进行复检。

10 样品处置

10.1 样品应至少保存到检验报告异议期结束后或产品规定保质期。政府下达的指令性检测任务或约定检测任务,样品保存时间按任务实施方案或合同要求执行。

10.2 按样品管理程序要求提出样品处置申请,批准后处置样品,并记录。

10.3 样品处置应根据其特性,在保证对人员和环境健康安全没有影响的情况下,分类处理;当具有危害性的样品,实验室无法自行处理时,应交由专业废弃物处理机构处置,并保留处理记录。

附录 A
(规范性附录)
粮食、油料类样品制备与保存

A.1 取样部位

粮食、油料类样品制备取样部位见表 A.1。

表 A.1 粮食、油料类样品制备取样部位

样品类别	类别说明	取样部位	
		农药残留	其他参数
原粮	稻类:稻谷等 麦类:小麦、大麦、燕麦、黑麦、小黑麦等 旱粮类:玉米、高粱、粟、稷、薏仁、荞麦等 杂粮类:绿豆、豌豆、赤豆、小扁豆、鹰嘴豆等	整粒,鲜食玉米 (包括玉米粒和轴)	依据检测方法 标准要求
成品粮	稻类:大米、糙米、大米粉 麦类:小麦粉、全麦粉、大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、黑麦粉、 黑麦全粉、麦胚等 杂粮类:玉米糝、玉米粉、高粱米、高粱粉等	全部	
油料	油菜籽、大豆、花生仁、芝麻、亚麻籽、葵花籽、油茶籽、棉籽、苏子、红花籽、胡麻籽、蓖麻仁、油沙豆等	整粒	

注:GB 2763 和其他食品安全国家标准对取样部位有规定的,按其规定执行。

A.2 预处理

原粮(除鲜食玉米)及油料样品根据需要进行脱壳、去杂。成品粮不需预处理。

鲜食玉米样品去除苞叶和花丝(玉米须)。

对于水分及挥发物含量较高的样品(除鲜食玉米),在不影响检测结果的前提下,采取通风晾干或(45±5)℃通风干燥至相应产品标准规定的安全水分以下,并记录烘干前后水分含量。

A.3 缩分

A.3.1 采用四分法或分样器法将样品缩分至所需重量,一般为 1 kg。分样器法不适用于大豆、花生果或仁等大粒型样品及鲜食玉米的缩分。检测生物毒素的样品取样量需大于 1 kg。

A.3.2 四分法

将样品(除带轴的鲜食玉米)倒在洁净平坦的桌面上或玻璃板上,用两块分样板将样品摊成正方形,然后从样品左右两边铲起样品约 10 cm 高,对准中心同时倒落,再换一个方向同样操作(中心点不动),如此反复混合 4 次~5 次,将样品摊成等厚的正方形,用分样板在样品上划 2 条对角线,分成 4 个三角形,去除其中 2 个对顶三角形的样品,剩下的样品再按上述方法分取,直至最后剩下的 2 个对顶三角形的样品接近所需重量为止。

鲜食玉米(带玉米轴):按玉米轴十字纵剖成 4 份,取对角线 2 份切碎,充分混匀。

A.3.3 分样器法

分样时,将清洁的分样器放稳,关闭漏斗开关,放好接样斗,将样品从高于漏斗口约 5 cm 处倒入漏

斗内,刮平样品,打开漏斗开关,待样品流尽后,轻拍分样器外壳,关闭漏斗开关,再将2个接样斗内的样品同时倒入漏斗内,继续按照上述方法重复混合2次。之后,每次取一个接样斗内的样品按上述方法继续分样,直至一个接样斗的样品接近所需重量为止。

A.4 制备

A.4.1 鲜样

将预处理和缩分后的样品,放入匀浆机或组织捣碎机内制成匀浆,按每份不少于100 g分装入洁净容器,密封并标识。

A.4.2 干样

A.4.2.1 原粮与成品粮

取少量预处理和缩分后的样品放入洁净的粉碎机中粉碎,将其弃去,再用粉碎机粉碎剩余的样品,按相应检测标准要求,研磨至规定细度,并全部通过相应孔径样品筛,按每份50 g~100 g分装入洁净容器,密封并标识。检测生物毒素的样品应按上述方法粉碎过筛后,混合均匀,缩分,按每份100 g分装入洁净容器,密封并标识。

A.4.2.2 油料

花生仁、蓖麻仁样品粉碎前用切片机或小刀切成0.5 mm以下薄片,再用粉碎机或研磨机按A.4.2.1制备,粉碎时间控制在30 s以内;其他油料样品按A.4.2.1制备。

A.5 保存

鲜样制备后若当日内检测,可冷藏保存,否则均需冷冻保存。干样一般放置于室温、阴凉干燥处保存。用于生物毒素检测,应确保样品在安全水分以下,4℃下冷藏避光密封保存。

附录 B
(规范性附录)
蔬菜、果品类样品制备与保存

B.1 取样部位

蔬菜、果品类样品制备取样部位见表 B.1。

表 B.1 蔬菜、果品类样品制备取样部位

样品类别	类别说明	取样部位	
		农药残留检测	其他检测
蔬菜 (鳞茎类)	鳞茎葱类:大蒜、洋葱、韭等	可食部分	依据检测方法 标准要求
	绿叶葱类:韭菜、葱、青蒜、蒜薹、韭葱等	整株	
	百合	鳞茎头	
蔬菜 (芸薹属类)	结球芸薹属:结球甘蓝、球茎甘蓝、抱子甘蓝、赤球甘蓝、羽衣甘蓝等	整棵。对于抱子甘蓝仅仅分析小甘蓝状芽	
	头状花序芸薹属:花椰菜、青花菜等	整棵,去除叶	
	茎类芸薹属:芥蓝、菜薹、茎芥菜等	整棵,去除根	
蔬菜 (叶菜类)	绿叶类:菠菜、普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)、苋菜、莼菜、茼蒿、大叶茼蒿、叶用茼蒿、结球茼蒿、莴笋、苦苣、野苣、落葵、油麦菜、叶芥菜、萝卜叶、茺菁叶、菊苣等	整棵,去除根	
	叶柄类:芹菜、小茴香、球莴苣香等	整棵,去除根	
	大白菜	整棵,去除根	
蔬菜 (茄果类)	番茄类:番茄、樱桃番茄等	全果(去柄)	
	其他茄果类:茄子、辣椒、甜椒、黄秋葵、酸浆等	全果(去柄)	
蔬菜 (瓜类)	黄瓜、腌制用小黄瓜	全瓜(去柄)	
	小型瓜类:西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、线瓜、瓠瓜等	全瓜(去柄)	
	大型瓜类:冬瓜、南瓜、笋瓜等	全瓜(去柄)	
蔬菜 (豆类)	荚可食类:豇豆、菜豆、食荚豌豆、四棱豆、扁豆、刀豆、利马豆等	全荚	
	荚不可食类:菜用大豆、蚕豆、豌豆、菜豆等	全豆(去荚)	
蔬菜(茎类)	芦笋、朝鲜蓟、大黄等	整棵	
蔬菜 (根茎类和薯芋类)	根茎类:萝卜、胡萝卜、根甜菜、根芹菜、根芥菜、姜、辣根、茺菁、桔梗等	整棵,去除顶部叶及叶柄。必要时,用软毛刷轻轻刷掉附着黏土和残渣,用干净的滤纸吸干	
	马铃薯	全薯	
	其他薯芋类:甘薯、山药、牛蒡、木薯、芋、葛、魔芋等	全薯	
蔬菜 (水生类)	茎叶类:水芹、豆瓣菜、茭白、蒲菜等	整棵,茭白去除外皮	
	果实类:菱角、芡实等	全果(去壳)	
	根类:莲藕、荸荠、慈姑等	整棵	
蔬菜 (芽菜类)	绿豆芽、黄豆芽、萝卜芽、苜蓿芽、花椒芽、香椿芽等	全部	
蔬菜 (其他类)	黄花菜、竹笋、仙人掌、玉米笋等	全部	
干制蔬菜	脱水蔬菜、干豇豆、萝卜干等	全部	

表 B.1 (续)

样品类别	类别说明	取样部位	
		农药残留检测	其他检测
水果(柑橘类)	橙、橘、柠檬、柚、柑、佛手柑、金橘等	全果	依据检测方法标准要求
水果(仁果类)	苹果、梨、山楂、枇杷、榲桲等	全果(去柄),枇杷参照核果	
水果(核果类)	桃、油桃、杏、枣(鲜)、李子、樱桃、青梅等	全果(去柄和果核),残留量计算应计入果核的重量	
水果(浆果和其他小型水果)	藤蔓和灌木类:枸杞、黑莓、蓝莓、覆盆子、越橘、加仑子、悬钩子、醋栗、桑葚、唐棣、露莓(包括波森莓和罗甘莓)等	全果(去柄)	
	小型攀缘类:a.皮可食:葡萄等;b.皮不可食:猕猴桃、西番莲等	全果	
	草莓	全果(去柄)	
水果(热带和亚热带水果)	皮可食:柿子、杨梅、橄榄、无花果、杨桃、莲雾等	全果(去柄),杨梅、橄榄检测果肉部分,残留量计算应计入果核的重量	
	皮不可食小型果:荔枝、龙眼、红毛丹等	果肉,残留量计算应计入果核的重量	
	皮不可食中型果:芒果、石榴、鳄梨、番荔枝、番石榴、西榴莲、黄皮、山竹等	全果,鳄梨和芒果去除核,山竹测定果肉,残留量计算应计入果核的重量	
	皮不可食大型果:香蕉、番木瓜、椰子等	香蕉测定全蕉;番木瓜测定去除果核的所有部分,残留量计算应计入果核的重量;椰子测定椰汁和椰肉	
	带刺果:菠萝、菠萝蜜、榴莲、火龙果等	菠萝、火龙果去除叶冠部分;菠萝蜜、榴莲测定果肉,残留量计算应计入果核的重量	
水果(瓜果类)	西瓜	全瓜	
	甜瓜类:薄皮甜瓜、网纹甜瓜、哈密瓜、白兰瓜、香瓜等	全瓜	
干制水果	柑橘脯、李子干、葡萄干、干制无花果、枣(干)等	全果(测定果肉,残留量计算应计入果核的重量)	
坚果	小粒坚果:杏仁、榛子、腰果、松仁、开心果等	全果(去壳)	
	大粒坚果:核桃、板栗、山核桃、澳洲坚果等	全果(去壳)	
糖料	甘蔗	整根甘蔗,去除顶部叶及叶柄	
	甜菜	整根甜菜,去除顶部叶及叶柄	

注:GB 2763 和其他食品安全国家标准对取样部位有规定的,按其规定执行。

B.2 预处理

B.2.1 按表 B.1 取得的新鲜蔬菜、水果样品去除杂物、腐烂与枯萎的部分;需去壳(荚)的蔬菜、水果类、坚果类样品应先去壳(荚)。

B.2.2 用于农药残留检测的样品用干净纱布轻轻擦去样品表面的附着物。如果样品黏附有土壤等杂物,可用软刷子刷除或干布擦除。

B.2.3 用于元素检测的样品应先用自来水冲洗,再用 GB/T 6682 规定的二级实验用水冲洗 3 遍,最后用干净纱布轻轻擦去样品表面水分。

B.2.4 需要干样检测时(用于农药残留检测的样品除外),可于 60℃~70℃ 烘干,同时测定烘干前后样

品水分,按 A. 4. 2. 1 制备。

B. 3 缩分

个体较小的样品(如樱桃番茄、葡萄)可随机取若干个切碎混匀;个体较大的样品(如大白菜、结球甘蓝)按其生长轴十字纵剖成 4 份,取对角线 2 份切碎,充分混匀;细长、扁平或组分含量在各部分有差异的样品,可在不同部位切取小片或截成小段后混匀。取得的样品切碎后采用四分法缩分,一般不少于 1 kg。

B. 4 制备

含水量高的样品放入匀浆机匀浆;含水量较低、含糖量较高的样品,切细后用组织捣碎机或选择其他适宜的方法粉碎;干样按 A. 4. 2. 1 制备;坚果样品按 A. 4. 2. 2 制备。制备好的样品按每份不少于 100 g~300 g 分装入洁净容器,密封并标识。农药残留量计算需要计入果核重量的,应在制备时,分别称取果肉和果核重量,并记录。

B. 5 保存

鲜样制备后若当日内检测,可冷藏保存,否则均需冷冻保存。干样一般放置于室温、阴凉干燥处保存。用于农药残留检测样品于 $-20^{\circ}\text{C}\sim-16^{\circ}\text{C}$ 冷冻保存。用于生物毒素检测的样品,参照 A. 5 的规定执行。

附录 C
(规范性附录)
食用菌类样品制备与保存

C.1 取样部位

食用菌类样品制备取样部位见表 C.1。

表 C.1 食用菌类样品制备取样部位

样品类别	类别说明	取样部位	
		农药残留	其他
食用菌鲜品	蘑菇类:香菇、金针菇、平菇、茶树菇、竹荪、草菇、羊肚菌、牛肝菌、口蘑、松茸、双孢蘑菇、猴头、白灵菇、杏鲍菇等	整棵	依据检测方法标准要求
	木耳类:木耳、银耳、金耳、毛木耳、石耳等	整棵	
干制食用菌	整菇、切片、菌粉等	全部	

注:GB 2763 和其他食品安全国家标准对取样部位有规定的,按其规定执行。

C.2 预处理

C.2.1 按表 C.1 取得的样品应去除杂物,金针菇等携带栽培基质的鲜品,去除根部培养基;双孢蘑菇、草菇、香菇等鲜品,将带有栽培基质或覆土的菇脚部分去除,并用干净纱布轻轻擦去样品表面的附着物。若用于重金属检测,应先用自来水冲洗干净,再用 GB/T 6682 规定的二级实验室用水冲洗 3 次,吸干表面水分。

C.2.2 水分含量在 15% 以上的干制食用菌样品,需在 60℃~70℃ 下烘至适宜粉碎(用于农药残留检测的样品除外),同时测定烘干前后样品水分。

C.2.3 用于荧光物质检测的样品,不需要预处理和制备。

C.3 缩分

取得的样品全部切碎,充分混匀后,采用四分法缩分。

C.4 制备

将预处理和缩分后的鲜品,放入匀浆机或组织捣碎机,制成匀浆,按每份 100 g~300 g 分装入洁净容器,密封并标识。干样按 A.4.2.1 制备。

C.5 保存

样品保存按 B.5 的规定执行。用于荧光物质检测的样品,原样冷藏保存。

附 录 D
(规范性附录)
茶叶类样品制备与保存

D.1 取样部位

茶叶类样品制备取样部位见表 D.1。

表 D.1 茶叶类样品制备取样部位

样品类别	类别说明	取样部位
茶鲜叶	从茶树上采摘下来的以供制茶使用的芽叶嫩梢	芽叶嫩梢
散茶	以茶鲜叶为主要原料,配或不配以茉莉鲜花,按照特定加工工序加工而成的。有绿茶、红茶、黄茶、白茶、青茶、黑茶和花茶	全部
紧压茶	以干茶或茶鲜叶为原料,采用毛茶制备、渥堆或不渥堆、加压成型、后熟发酵等加工工艺压制成的具有特定形状的块状茶。有沱茶、砖茶、饼茶和方茶等	全部
注:GB 2763 和其他食品安全国家标准对取样部位有规定的,按其规定执行。		

D.2 预处理

去除非茶类夹杂物和杂质。

D.3 缩分

D.3.1 茶鲜叶:将茶鲜叶样品混匀,用四分法缩分至 0.5 kg~1.0 kg。

D.3.2 散茶:先将散茶样品倒入分样盘,充分混匀,用四分法或直线复堆法缩分至 300 g。

D.3.3 紧压茶:沱茶取 6 个~10 个;砖茶、饼茶和方茶单块质量在 500 g 以上的,取 2 块,500 g 及以下的,取 4 块。将每个(或块)茶用锤子或凿子将紧压茶分成 4 份~8 份,再在每份不同处取 9 个~12 个点,用台钻或电钻在样点上钻洞取粉末茶样,有块状的用锤子击碎,装入分样盘,充分混匀,用四分法或直线复堆法缩分 300 g。

D.4 制备

D.4.1 茶鲜叶:将缩分后的茶鲜叶用洁净的剪刀剪碎,再放入匀浆机中制成匀浆,按每份 100 g~300 g 分装入洁净、无异味容器,密封并标识。

D.4.2 散茶和紧压茶:取缩分后的样品放入洁净的粉碎机粉碎,将其弃去,再粉碎剩余部分样品,研磨至全部通过孔径为 0.6 mm(30 目)~1 mm(18 目)的样品筛,按每份 50 g~100 g 分装入洁净、干燥、避光、密闭的容器中,密封并标识。如果水分含量太高,不能将样品磨碎到 0.6 mm(30 目)~1 mm(18 目)的细度,需在 60℃~70℃烘干,冷却后,再进行制备,并同时测定烘干前后水分含量,农药残留和其他部分挥发性检测项目样品不应烘干。

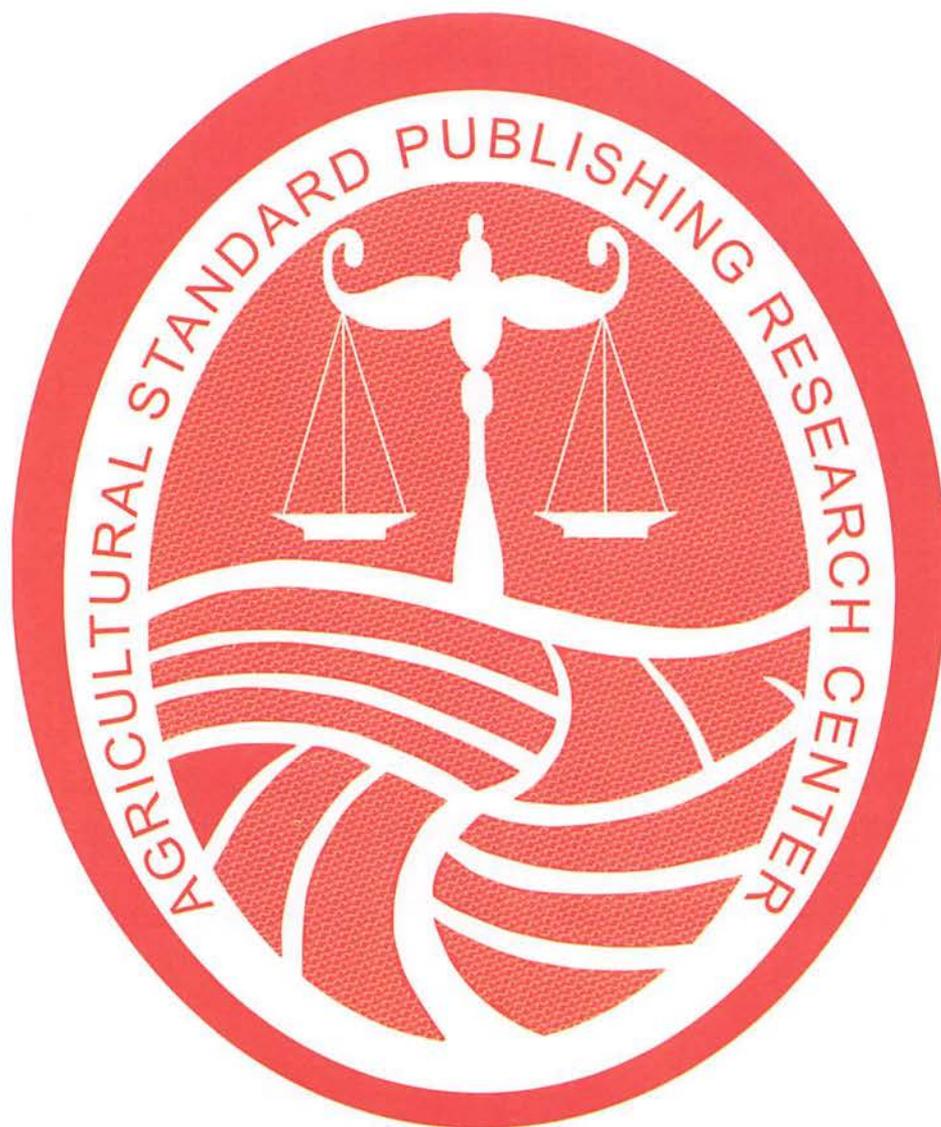
D.5 保存

D.5.1 茶鲜叶样品按 B.5 的规定执行;用于农药残留检测样品于-18℃冷冻保存;其他散茶和紧压茶

可常温或冷藏保存。

D.5.2 样品库应干燥(相对湿度 $\leq 60\%$)、无异味、阴凉避光,防止茶叶吸湿、吸异味、陈化与霉变。

D.5.3 高温、多雨季节要随时检查样品保存条件,以及样品串味、陈化、霉变和污染等情况。



附录 E
(规范性附录)
畜禽产品类样品制备与保存

E.1 取样部位

畜禽产品类样品制备取样部位见表 E.1。

表 E.1 畜禽产品类样品制备取样部位

样品类别		类别说明	取样部位		
			兽药残留	农药残留	其他
畜禽 肉类 及副 产品	畜禽肉类	畜肉类:猪肉、牛肉、羊肉等	按 NY/T 1897 取肌肉、 脂肪、肝、 肾等组织	肉(去除骨),包括脂肪含 量小于 10%的脂肪组织	依据检测 方法标准 要求
		禽肉类:鸡肉、鸭肉、鹅肉等		肉(去除骨)	
	畜禽副产品	畜副产品:心、肝、肾、舌、胃、肠等		整副	
		禽副产品:心、肝、舌、胗、肠等			
禽蛋类	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	整枚(去壳)			
生鲜乳	生鲜乳	全部样品			
蜂产品类	蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、蜂胶等	全部样品			
动物尿液、血液	猪、牛、羊等尿液、血液	全部样品			

注:食品安全国家标准对取样部位有规定的,按其规定执行。

E.2 预处理

E.2.1 畜禽肉类

(冷)鲜畜禽肉类样品(除感官和微生物检测样品外)剔去毛、淤血、骨等,待制备;冷冻畜禽肉类样品在室温下自然解冻至稍微变软,且冻水未流出时,剔去毛、淤血、骨等,待制备。需要时,应同时测定解冻前后重量。

E.2.2 畜禽副产品

畜禽心、肝、肾、舌、胃(胗)、肠等副产品应解冻(必要时)、去内容物、去杂、清洗干净后待制备。

E.3 缩分

从每件畜禽肉类及副产品上取若干小块或取全部预处理样品,切碎,混匀,四分法缩分;其他固体样品混匀后,按四分法缩分。禽蛋、生鲜乳等液态类样品缩分与样品制备同时进行。

E.4 制备

E.4.1 畜禽肉类及副产品

取缩分后样品,用组织捣碎机捣碎,混匀,分装入洁净容器中,密封并标识。

E.4.2 禽蛋类

取全部禽蛋去壳,敲入足够大的容器中,用匀浆机将样品搅拌混匀,分装入洁净容器中,密封并标识。蛋白、蛋黄分别分析时,将其敲在 7.5 cm~9 cm 漏斗中,蛋黄在上,蛋白流下,分别搅拌混匀,分装入洁净容器中,密封并标识。

E.4.3 生鲜乳、蜂蜜、尿液等液体样品

取全部样品混合、搅拌混匀，分装入洁净容器，密封并标识。对于有结晶析出或已结块的样品，盖紧瓶盖后，置于不超过 60℃ 的水浴中，待样品全部融化后，搅拌混匀，分装，密封并标识；冷冻的蜂王浆放置室温解冻后，充分搅拌混匀，分装，密封并标识。

E.4.4 蜂胶等固体样品

对块状蜂胶，分别取不同胶块或同一胶块的不同部位，不少于 300 g，放入冰箱冷冻 1 h 后，再取出粉碎，装入洁净容器，密封并标识；蜂花粉等固体样品按 A.4.2.1 制备。

E.5 保存

蜂蜜、蜂花粉、蜂胶样品常温保存；禽蛋类、生鲜乳 5℃ 以下冷藏保存；其他样品均应冷冻保存。兽药残留检测样品应在 -20℃ 以下保存（蜂蜜 -10℃ 以下保存，禽蛋 2℃~8℃ 保存）。



附 录 F
(规范性附录)
水产品类样品制备与保存

F.1 取样部位

水产品类样品制备取样部位见表 F.1。

表 F.1 水产品类样品制备取样部位

类别	类别说明	取样部位
鲜活水产品	鱼类 海水鱼类: 大黄鱼、小黄鱼、黄姑鱼、白姑鱼、带鱼、鲳、鲈(马鲛鱼)、鲢、鳙、鲟、马面(鲇)、石斑鱼、鲆、鲽、海鳗、鳕、鲨鱼、鲷等 淡水鱼类: 青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲫、鲤、鳊、鲑(大麻哈鱼)、鳊、团头鲂、长春鳊、鲂(三角鳊)、银鱼、乌鳢(黑鱼)、泥鳅、鳅、鲟、鲈、黄鳝、罗非鱼、虹鳟、鳊、鲟、鳊等	肌肉、鱼皮等可食组织; 内脏若可食, 保留内脏
	虾类 海水虾类: 东方对虾、日本对虾、长毛对虾、斑节对虾、墨吉对虾、宽沟对虾、鹰爪虾、白虾、毛虾、龙虾、其他海水虾类 淡水虾类: 日本沼虾、罗氏沼虾、中华新米虾、秀丽白虾、中华小长臂虾等	整条虾肉
	蟹类 海水蟹类: 梭子蟹、青蟹等 淡水蟹类: 中华绒螯蟹等	肌肉及性腺
	贝类 海水贝类: 鲍鱼、泥蚶、毛蚶(赤贝)、魁蚶、贻贝、红螺、香螺、玉螺、泥螺、栉孔扇贝、海湾扇贝、牡蛎、文蛤、杂色蛤、青柳蛤、大竹蛏、缢蛏等 淡水贝类: 中华圆田螺、铜锈环梭螺、大瓶螺、三角帆蚌、褶纹冠蚌、背角无齿蚌、河蚬等	软组织及体液
	头足类 墨鱼、鱿鱼、章鱼等	肌肉及性腺
	藻类 紫菜、海带、裙带菜等	全部
	龟鳖类 鳖(甲鱼)、乌龟等	肌肉等可食组织
	蛙类 牛蛙	肌肉等可食组织
冷冻水产品	冻海水鱼类、冻海水虾类、冻海水蟹类、冻海水贝类、冻淡水鱼类、冻淡水虾等	同鲜活水产品
干制水产品	鱼类、虾类、贝类、藻类等	可食部分
注: 食品安全国家标准对水产品取样部位有规定的, 按其规定执行。		

F.2 预处理

F.2.1 鲜活水产品

鲜活水产品经宰杀(需要时)、清洗后, 根据需要按以下要求进行预处理:

- a) 鱼类, 去头、骨、内脏等;
- b) 虾类, 去虾头、虾壳、肠腺;
- c) 蟹类, 剥去蟹壳, 去除腮;
- d) 贝类, 用不锈钢小刀如生蚝刀开壳剥离, 收集全部的软组织和体液; 对于检测重金属元素的贝类样品, 先用自来水冲洗干净, 再用 GB/T 6682 规定的二级实验室用水冲洗 3 遍, 淋洗内部去除泥沙;
- e) 头足类, 用剪刀剪开, 去除消化系统等内脏、牙齿、螯蛸等;

- f) 藻类,去除沙石等杂质;
- g) 龟鳖类,去除龟甲、骨、内脏。

F.2.2 冷冻水产品置于25℃以下室温自然解冻,按F.2.1的规定进行预处理。需要时,应同时测定解冻前后重量。

F.2.3 干制水产样品去除杂质后制备。

F.2.4 微生物检测的鲜活样品应在流水下冲净。鱼类样品需去鳞,根据检测要求,去内脏;蟹类样品剥去壳盖和腹脐,去除腮条,复置流水下冲净,待检。

F.3 缩分

从每块样上取样切碎,或全部切碎,混匀,四分法缩分;干制水产品预处理后,先用不锈钢剪刀剪切至1 cm~2 cm的小块,混匀,缩分至400 g。

F.4 制备

F.4.1 样品制备应在10℃~25℃室温下进行。

F.4.2 将缩分后样品放入组织捣碎机捣碎或粉碎机粉碎,混匀,分装入洁净容器,密封并标识。

F.4.3 微生物检测样品应在洁净区域或二级生物安全实验室内采用无菌操作,按GB/T 4789.20规定的方法制备。

F.4.4 生物毒素检测样品应单独制备,并按GB 5009.212和GB 5009.206等相关标准规定执行。制备时应戴手套进行操作,用过的器具应在5%的次氯酸钠溶液中浸泡1 h以上,废弃物等也应用5%的次氯酸钠溶液处理,避免毒素交叉污染和危害。

F.5 保存

鲜活水产品样品接收后应立即安排样品制备,当不能立即制备时,应先冷藏保存,但需当天制备完成;冷冻水产品接收后应立即冷冻保存;干制水产品应用塑料袋或类似的材料密封保存防止其吸潮或水分散失,并尽快安排制样。微生物检验样品应尽量保持其原状态,冷藏保存,在48 h内检验,并且要保证在此过程中,样品中的微生物含量不会有较大变化。样品制备后不能马上检测的,应立即冷冻保存。

中华人民共和国
农业行业标准
农产品检测样品管理技术规范
NY/T 3304—2018

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)
(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 1.5 字数 30 千字

2019年3月第1版 2019年3月北京第1次印刷

书号: 16109·4683

定价: 36.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 3304—2018