SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1122—2002

进出境加工蔬菜检疫规程

Rules for the quarantine of processed vegetables for entry and exit

2002-08-02 发布　　2003-01-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局　发布

需要全本请在线购买： www.ertongbook.com

前　言

本标准制定了进出境加工蔬菜的检疫抽样、现场检疫、实验室检验的步骤与方法，并对结果判定作了明确规定。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：魏厚德、郭新发、陈焱、伊仰东。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

进出境加工蔬菜检疫规程

1 范围

本标准规定了进出境加工蔬菜的检疫方法和结果判定。

本标准适用于冷冻蔬菜、脱水蔬菜、腌渍蔬菜的进出境检疫。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

SN/T 0230.1 出口脱水蔬菜检验规程

SN/T 0301 出口盐渍菜检验规程

SN/T 0626 出口速冻蔬菜检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

加工蔬菜 processed vegetable

通过冷冻方式、脱水方式、腌渍方式加工制成的各种蔬菜。

3.2

冷冻蔬菜 frozen vegetable

蔬菜原料经挑选、清洗(漂烫)、冷却、速冻方式加工成的各种蔬菜。

3.3

脱水蔬菜 air-dried vegetable

经自然风干、高温脱水或低温真空脱水等方式加工成的各种干菜。

3.4

腌渍蔬菜 pickled vegetable

经用盐或盐汁、糖或糖汁或其他各种卤汁腌渍加工成的各种蔬菜。

3.5

检疫批 lot

同一品种，同一运输工具，来自或运往同一地点，同一发货人或收货人，同时出或入境的货物。

3.6

检疫性病、虫、杂草 quarantine disease、insect and weed

我国禁止进境的一、二类以及其他潜在危险性病、虫、杂草和政府间双边植物检疫协定、协议规定的以及进口国检疫法律规定的或贸易合同、信用证要求检疫的病、虫、杂草。

4 检疫准备

检疫人员在检疫前应仔细审核货物有关单证，明确检疫条款，确定检疫依据。贸易合同、信用证中的检疫条款要与双边协定或检疫法律、法规相符。

5 现场检疫

5.1 检疫工具

剪刀、镊子、放大镜、指形管、不锈钢刀、分样筛、白瓷盘、毛笔、塑料袋、样品标签、抽/采样凭单、检疫记录单等。

5.2 检疫方法

5.2.1 核查货物情况

核查货物堆放货位、生产批号、唛头标记、件数、重量以及生产加工单位、原料来源地等情况；进境货物还应了解航行时间、航行中有无异常情况等，并作好有关现场记录。

——冷冻蔬菜还应了解速冻温度与速冻时间、冷藏温度与冷藏时间。

——脱水蔬菜还应了解脱水方式。如果是热风干燥脱水应了解热风脱水温度和脱水时间。

——腌渍蔬菜还应了解腌渍液的组成成分、腌渍时间等。

5.2.2 堆货场所检查

仔细检查货物堆放场所四周墙角、地面以及覆盖货物用的篷布、铺垫物等，是否有害虫感染的痕迹或有活害虫发生。

5.2.3 包装物检查

a）从货垛表面及四个侧面直接检查包装物表面是否有害虫感染，是否受污染、有无霉变、破损等情况；

b）按本标准 5.3.2 和 5.3.3 确定的抽检件数和抽样方法抽检货物，打开包装将货物取出，仔细检查包装内表以及夹缝是否有害虫或霉变和其他检疫物如土壤、动物尸体等。

5.2.4 货物检查

按本标准 5.3.2 和 5.3.3 确定的抽检件数和抽样方法抽检货物，打开包装将货物取出放在铺有白色塑料布的台面上进行检查，并收集有可疑症状样品。

——冷冻蔬菜检查货物中有无病斑、杂质、昆虫残体。必要时可取适量样品作解冻检查。

——脱水蔬菜直接检查货物中有无害虫感染，以及土粒、杂质、昆虫残体等。

——腌渍蔬菜检查货物中有无腐烂、霉变、腐生真菌、腐生昆虫、泥沙等。

5.2.5 运输工具检疫

对装载出境货物的集装箱、汽车和船舶、飞机的货舱在装货前要进行检疫，不得有害虫、霉菌等有害生物感染，不得有泥土和动植物性残留物。

装载出境冷冻蔬菜的集装箱在装箱前还应进行低温测试，要求箱内温度达到－18℃以下。

5.3 抽样

5.3.1 抽样条件

报检货物必须备货齐全，堆码整齐，标识明显，不得与其他货物混堆。

5.3.2 抽样数量

以每个检疫批为单位进行抽样。

——冷冻蔬菜按 SN/T 0626 中 4.3 抽样比例抽样。

——脱水蔬菜按 SN/T 0230.1 中 4.1.5 抽样比例抽样。

——腌渍蔬菜按 SN/T 0301 中 4.1 抽样比例抽样。

——抽取样品：

200 件以下取一至二份；

200 件以上取二至四份。

每份原始样品为 1 000 g～1 500 g。

5.3.3 抽样方法

按 5.3.2 确定的抽样数量，从货垛不同侧面的上、中、下不同部位随机抽取被抽检的货物和样品。

5.3.4 样品制备

将取得的原始样品放入干净塑料袋中，扎紧袋口，加贴样品标签。注明编号、品名、数量、产地、进/出境日期、取样地点、取样人、取样日期。

6 实验室检验

根据需要将现场抽取的样品和发现有可疑症状的样品在实验室中作进一步检验。

6.1 病害检验

6.1.1 对附着在产品表面的病原菌可采用直接镜检法、洗涤离心法进行病菌检验。

6.1.2 对潜伏在产品组织内部的病原菌可采用分离培养法、吸水纸法、切片法进行病菌检验。

6.2 害虫、杂草籽检验

6.2.1 直接检查

将样品摊放在白磁盘中，逐一检查有无害虫，杂草籽；

6.2.2 过筛检查

将脱水蔬菜等干制样品到入分样筛中，用回旋法过筛，将筛上物和筛下物分别倒在白磁盘中检查害虫和杂草籽。必要时应按式(1)计算含量。计算公式：

$$Q = 1\ 000 \times S/W \qquad \cdots\cdots(1)$$

式中：

Q——每公斤样品中害虫或杂草籽含量，单位为头或粒；

S——样品中发现的害虫或杂草籽数量，单位为头或粒；

W——样品重量，单位为克(g)。

6.2.3 剖开检查

对有虫蛀、虫孔以及带有其他可疑症状的根、茎类蔬菜用刀剖开检查有无害虫。

6.3 有害生物鉴定

6.3.1 将现场检疫和室内检验发现的害虫、病菌、杂草应用解剖镜、显微镜等仪器确定形态特征，依据有关生物的鉴定特征和鉴定标准进行种类鉴定。

6.3.2 根据本标准 3.6 的规定，判别是否为检疫性病、虫、杂草。

7 结果评定与出证

7.1 合格的评定

经检疫未发现本标准 3.6 规定的检疫性病、虫、杂草或 7.2.1 b 款规定的其他害虫，评定该检疫批为合格。

7.2 不合格的评定

7.2.1 有下列情况之一，该检疫批评定为不合格：

a) 经检疫发现本标准 3.6 规定的检疫性病、虫、杂草和其他检疫物如土壤、动物尸体等；

b) 在全批货物及包装物上发现一般性害虫五头以上(包括五头)，或平均每公斤样品中发现一般性害虫达到一头或螨类 10 头。

7.2.2 不合格的处置

a) 有有效除害处理方法的，如通过熏蒸、消毒、热处理、辐照等处理方法可以达到除害目的的，经除害处理合格，或重新加工经检疫合格后，可以进境或出境。

b) 无有效除害处理方法的：

——进境货物作退货或销毁处理；

——出境货物要求换货或不准出境。对更换的货物须经重新检疫合格后，准予出境。

7.3 合同要求出具熏蒸证书的货物，经熏蒸后按无活害虫标准进行检疫和评定。

7.4 对不合格货物和要求熏蒸货物进行处理时，检疫人员按照检疫监管有关规定实施检疫处理监管。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出境加工蔬菜检疫规程
SN/T 1122—2002
*
中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
*
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9 千字
2002年11月第一版 2002年11月第一次印刷
印数 1—2 000
*
书号:155066·2-14762 定价 8.00 元
网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

SN/T 1122-2002