

国家卫生和计划生育委员会“十三五”规划教材配套教材

全国高等学校配套教材

供预防医学类专业用

# 营养与食品卫生学 实习指导

第 5 版

主 编 赵秀娟 吕全军

副主编 朱惠莲 杨建军

国家卫生和计划生育委员会“十三五”规划教材配套教材  
全国高等学校配套教材

供预防医学类专业用

# 营养与食品卫生学 实习指导

第5版

主 编 赵秀娟 吕全军

副主编 朱惠莲 杨建军

编 者 (以姓氏笔画为序)

王 玲 (郑州大学)

王晓波 (广东药科大学)

毛丽梅 (南方医科大学)

吕全军 (郑州大学)

朱惠莲 (中山大学)

刘 欢 (天津医科大学)

李 李 (安徽医科大学)

李红卫 (厦门大学)

杨建军 (宁夏医科大学)

余焕玲 (首都医科大学)


周 波 (沈阳医学院)

赵秀娟 (哈尔滨医科大学)

夏 敏 (中山大学)

梁 惠 (青岛大学)

赖亚辉 (北华大学)

 人民卫生出版社

图书在版编目(CIP)数据

营养与食品卫生学实习指导/赵秀娟,吕全军主编.—5版.  
—北京:人民卫生出版社,2017

全国高等学校预防医学专业第八轮规划教材配套教材  
ISBN 978-7-117-25081-8

I. ①营… II. ①赵…②吕… III. ①营养卫生-高等学校-教学参考资料②食品卫生学-高等学校-教学参考资料  
IV. ①R15

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第222364号

人卫智网	<a href="http://www.ipmph.com">www.ipmph.com</a>	医学教育、学术、考试、健康, 购书智慧智能综合服务平台
人卫官网	<a href="http://www.pmph.com">www.pmph.com</a>	人卫官方资讯发布平台

版权所有,侵权必究!

营养与食品卫生学实习指导  
第5版

主 编:赵秀娟 吕全军

出版发行:人民卫生出版社(中继线010-59780011)

地 址:北京市朝阳区潘家园南里19号

邮 编:100021

E-mail: [pmph@pmph.com](mailto:pmph@pmph.com)

购书热线:010-59787592 010-59787584 010-65264830

印 刷:三河市尚艺印装有限公司

经 销:新华书店

开 本:787×1092 1/16 印张:18

字 数:416千字

版 次:2007年8月第1版 2017年12月第5版

2017年12月第5版第1次印刷(总第14次印刷)

标准书号:ISBN 978-7-117-25081-8/R·25082

定 价:46.00元

打击盗版举报电话:010-59787491 E-mail: [WQ@pmph.com](mailto:WQ@pmph.com)

(凡属印装质量问题请与本社市场营销中心联系退换)

## 前 言

本书是国家卫生和计划生育委员会“十三五”规划教材和全国高等学校规划教材《营养与食品卫生学》(第8版)的配套教材,供预防医学五年制本科等预防医学类专业实习教学使用。

这次修订的指导思想是在严格遵循预防医学专业学生的培养目标和要求的基础上,密切结合高等医学教育改革中提出的培养具有创新能力和实践能力的高层次人才的需求,既注重整体框架的逻辑合理性、理论课与实验课之间的互补性及相关知识的交叉融合,同时又考虑每一类实验的梯度衔接及所占比例,尽可能体现科学性、先进性和实用性。

本书在第4版的基础上,主要做了如下修订:①增加了第四篇“设计性实验”,该部分共增加6个实验,每个实验都围绕“目的及意义、主要知识点、背景资料、研究内容、研究方案、预期结果”几个方面,将相关知识融会贯通,力争在实践中提高学生分析问题和解决问题的综合能力;②第一篇“基础性实验”增加了“食品中水分和灰分的测定”“食品中膳食纤维的测定”;在“食品中脂肪和脂肪酸含量的测定”中增加了“饱和脂肪酸和反式脂肪酸的测定”,同时该篇还在上版的基础上增加了矿物质“铬、硒”以及“维生素A、维生素D”的测定;删除了“食品中糖精钠的测定”,将“食品中植物化学物含量的测定”调整到第四篇“蔬菜水果中几种常见黄酮类化合物检测方法的建立”;③第二篇“综合性实验”和第三篇“课堂讨论”,主要根据教材《营养与食品卫生学》(第8版)的相关内容做了部分修订,使理论知识得到融合和灵活应用,符合培养综合性预防人才的需要。

本书在修订的过程中既注重基础性实验,又注意从实际工作出发,以问题或案例为主线,将实践教学、理论教学与社会实践相结合,努力使之系统化而成为一个有机整体。如综合性实验“食品中真菌及真菌毒素污染的调查与分析”,融合课题设计、现场调查采样、实验室检验、调查数据的处理与分析,相当于完成了一项完整的课题研究。

实验教学的改革任重而道远,我们将通过不懈的努力边实践、边研究、边探索、边改进,不断提高实验教学的质量,使实验教学能够跟上科技发展的要求,培养出更多既懂现代医理学

论又精通实验技能的研究型、应用型的具有创新能力和实践能力的高级预防医学人才。

在本书的编写过程中，得到了哈尔滨医科大学领导的大力支持，在此表示衷心感谢；并向所有支持、帮助本书编写和出版的专业同行及编者致谢。

由于我们水平有限，教材中难免有缺点和错误，恳请使用本书的师生批评指正，并及时将意见反馈给我们，以便不断改进。

赵秀娟 吕全军

2017年6月

# 目 录

## 第一篇 基础性实验

<b>2 实验一 样品的采集与制备</b>	
一、食品样品的采集	2
二、食品样品的制备和预处理	7
<b>9 实验二 食品中水分和灰分的测定</b>	
一、食品中水分的测定	9
二、食品中灰分的测定	13
<b>16 实验三 食品中脂肪和脂肪酸含量的测定</b>	
一、食品中脂肪含量的测定	16
二、食品中脂肪酸的测定	18
<b>31 实验四 食品中还原糖及总糖含量的测定</b>	
一、还原糖的定量测定	31
二、总糖测定	37
<b>44 实验五 食品中主要矿物质含量的测定</b>	
一、食品中钙、铁、锌的测定	44
二、食品中铬的测定	47
三、食物中磷的测定	50
四、食品中碘的测定	52
五、食品中硒的测定	59
<b>63 实验六 食品中主要维生素含量的测定</b>	
一、食品中维生素 B <sub>1</sub> ( 硫胺素 ) 含量的测定	63
二、食品中维生素 B <sub>2</sub> ( 核黄素 ) 含量的测定	66

三、食品中维生素 C (抗坏血酸) 含量的测定 .....	68
四、食品中维生素 A、维生素 E 含量的测定 .....	72
五、食品中维生素 D 含量的测定 .....	76
<b>80 实验七 食品中膳食纤维的测定</b>	
一、实验目的 .....	80
二、实验原理 .....	80
三、仪器和试剂 .....	81
四、实验步骤 .....	82
五、思考题 .....	85
<b>88 实验八 食品中合成着色剂的测定</b>	
一、高效液相色谱法 .....	88
二、薄层色谱法 .....	90
<b>95 实验九 食品中苯甲酸及其钠盐的测定</b>	
一、高效液相色谱法 .....	95
二、气相色谱法 .....	98
<b>100 实验十 白酒中甲醇和杂醇油的测定</b>	
一、气相色谱法 .....	100
二、白酒中甲醇的测定 (品红-亚硫酸比色法) .....	101
三、白酒中杂醇油的测定 (变色酸法) .....	104
四、思考题 .....	105

## 第二篇 综合性实验

<b>108 实验十一 食物蛋白质营养学评价</b>	
一、背景资料 .....	108
二、蛋白质的营养学评价 .....	108
三、实习要求 .....	114
<b>115 实验十二 人体营养状况评价</b>	
一、膳食调查 .....	115
二、人体营养水平的生化检验 .....	116

三、	营养不足或缺乏的临床体征检查 .....	117
四、	人体测量 .....	118
五、	营养状况分析、评价和建议 .....	120
六、	实例分析 .....	120
<b>125</b>	<b>实验十三 糖尿病病人食谱编制</b>	
一、	背景资料 .....	125
二、	食谱编制的目的和意义 .....	125
三、	食谱编制的原则 .....	126
四、	食谱编制的方法 .....	126
五、	糖尿病病人营养食谱编制实例 .....	132
<b>136</b>	<b>实验十四 食品中真菌及真菌毒素污染的调查与分析</b>	
一、	背景资料 .....	136
二、	样品的采集 .....	137
三、	感官检验 .....	137
四、	可疑真菌及毒素的筛查 .....	138
五、	结果分析 .....	145
六、	思考题 .....	145
<b>146</b>	<b>实验十五 食品中化学性污染物的调查与分析</b>	
一、	背景资料 .....	146
二、	样品的采集与制备 .....	147
三、	食品中化学性污染物的检测 .....	148
四、	结果分析 .....	166
<b>168</b>	<b>实验十六 生乳的食品安全质量检查与评价</b>	
一、	背景资料 .....	168
二、	感官检查 .....	168
三、	理化指标检测 .....	169
四、	卫生质量评价 .....	176
五、	思考题 .....	176

## 第三篇 课堂讨论

<b>178 实验十七 食品安全性毒理学评价分析</b>	
一、概述 .....	178
二、评价依据及要求 .....	178
三、食品安全性毒理学评价的内容和目的 .....	179
四、食品安全性毒理学评价程序及结果评价分析 .....	180
五、综合评价 .....	184
<b>185 实验十八 豆制品加工工艺及其卫生学评价</b>	
一、背景资料 .....	185
二、豆制品加工工艺 .....	185
三、卫生学评价 .....	186
<b>191 实验十九 营养干预课堂讨论</b>	
一、背景材料 .....	191
二、学龄期儿童缺铁性贫血干预方案的制定 .....	191
三、营养干预试验注意事项 .....	197
四、思考题 .....	197
<b>198 实验二十 膳食营养素参考摄入量的确定</b>	
一、概述 .....	198
二、膳食营养素参考摄入量的制定方法 .....	198
三、膳食营养素参考摄入量确定的讨论 .....	200
四、思考题 .....	202
<b>203 实验二十一 食物中毒调查处理案例分析</b>	
一、背景资料 .....	203
二、食物中毒调查处理法律依据 .....	203
三、食物中毒调查处理程序与方法 .....	203
四、食物中毒调查处理案例分析 .....	204
五、思考题 .....	207
<b>208 实验二十二 食品中有害物质限量标准的制定讨论</b>	

一、背景资料 .....	208
二、食品中有害物质限量标准的制定依据及程序 .....	208
三、食品中有害物质限量标准的制定方法讨论分析 .....	208
<b>214 实验二十三 HACCP 体系建立的讨论</b>	
一、背景资料 .....	214
二、HACCP 系统的内容 .....	214
三、HACCP 系统建立的讨论 .....	215
<b>225 实验二十四 食品安全监督管理案例讨论</b>	
一、背景资料 .....	225
二、食品安全监督管理案例讨论 .....	225
<b>第四篇 设计性实验</b>	
<b>230 实验二十五 营养流行病学调查实验设计</b>	
一、目的及意义 .....	230
二、主要知识点 .....	230
三、背景资料 .....	230
四、研究内容 .....	230
五、研究方案 .....	231
六、预期结果 .....	231
<b>232 实验二十六 学龄儿童肥胖的营养干预方案的设计</b>	
一、目的及意义 .....	232
二、主要知识点 .....	232
三、背景资料 .....	232
四、研究内容 .....	232
五、研究方案 .....	233
六、预期结果 .....	234
<b>235 实验二十七 蔬菜水果中几种常见黄酮类化合物     检测方法的建立</b>	
一、目的及意义 .....	235

二、主要知识点	235
三、背景资料	235
四、研究内容	235
五、研究方案	236
六、预期结果	236
<b>237 实验二十八 食物中丙烯酰胺含量影响因素的研究</b>	
一、目的及意义	237
二、主要知识点	237
三、背景资料	237
四、研究内容	238
五、研究方案	238
六、预期结果	239
<b>240 实验二十九 邻苯二甲酸酯类增塑剂的食品安全风险 评估</b>	
一、目的及意义	240
二、主要知识点	240
三、背景资料	240
四、研究内容	240
五、研究方案	241
六、预期结果	242
<b>243 实验三十 高校食堂的食品安全监督与评价</b>	
一、目的和意义	243
二、主要知识点	243
三、背景资料	243
四、研究内容	244
五、研究方案	244
六、预期结果	245
<b>247 附录</b>	
附录一 中华人民共和国食品安全法	248
附录二 推荐参考书目和资料	278

## 第一篇

# 基础性实验

# 样品的采集与制备

样品是指从某一总体中抽出的能较好地代表其总体的这一部分。食品采样是指从较大批量食品中抽取能较好地代表其总体样品的方法。食品安全监督部门或食品企业自身为了解和判断食品的营养与卫生质量,或查明食品在生产过程中的卫生状况,可使用采样检验的方法。样品的采集、保存和制备的正确与否是食品检验结果准确与否的关键,也是营养与食品卫生专业人员必须掌握的一项基本技能。

## 一、食品样品的采集

### (一) 实验目的

食品采样的主要目的是鉴定食品的营养价值和卫生质量,包括食品中营养成分的种类、含量和价值,食品及其原料、添加剂、设备、容器、包装材料中是否存在有毒有害物质及其种类、性质、来源、含量、危害等;进行营养指导、开发营养食品和新资源食品、从事食品卫生监督管理、制定国家食品质量及安全标准的基本手段和重要依据。

### (二) 样品分类

1. 客观样品 在日常卫生监督管理工作过程中,为掌握食品卫生质量,对食品企业生产销售的食品应进行定期或不定期的抽样检验。这是在未发现食品不符合安全标准的情况下,按照日常计划在生产单位或零售店进行的随机抽样。通过这种抽样,有时可发现存在的问题和食品不合格的情况,也可积累资料,客观反映各类食品的卫生质量状况。为此目的而采集供检验的样品称为客观样品。

2. 选择性样品 在卫生检查中发现某些食品可疑或可能不合格,或消费者提供情况或投诉时需要查清的可疑食品 and 食品原料;发现食品可能有污染,或造成食物中毒的可疑食物;为查明食品污染来源,污染程度和污染范围或食物中毒原因;以及食品安全监督部门或企业检验机构为查清类似问题而采集的样品,称为选择性样品。

3. 制定食品安全标准的样品 为制定某种食品安全标准,选择较先进、具有代表性的工艺条件下生产的食品进行采样,可在生产单位或销售单位采集一定数量的样品进行检测。

### (三) 采样原则

食品样品采集必须遵循以下原则:

1. 代表性 通常只能通过对样品的检测来推断食品总体的营养价值或卫生质量,因此所采集的样品应能较好代表待鉴定食品各方面特性,反映总体水平。食品因加工批号,原料情况,加工方法,运输储存条件,销售中的各个环节等都对食品卫生质量有重要影响,在采样时应充分考虑这些因素。若所采集的样品缺乏代表性,则可能导致错误的判断和结论,因此采样时要随机抽样,正确布点。

2. 典型性 被污染或怀疑被污染的食品、引起中毒或怀疑引起中毒的食品、掺假或怀疑掺假的食品采集要具有典型性,并依不同性状进行分类,清楚记录。若食品被污染或怀疑被污染,应采集接近污染源的食品或易受污染的那一部分食品,同时采集确实未被污染的同种食品作为空白对照;食物中毒样品采集应根据中毒症状、可疑中毒物性质采集可能含毒量最多的样本,中毒者呕吐物、排泄物、胃肠内容物、吃剩下的食物、餐具(未洗刷)、药品等是最好的检材;掺假或怀疑掺假的食品应采集有问题的典型样本,而不能用均匀样本代替。

3. 真实性 采样人员应亲临现场采样,以防止在采样过程中的作假或伪造食品。所有采样用具都应清洁、干燥、无异味、无污染食品的可能。应尽量避免使用对样品可能造成污染或影响检验结果的采样工具和采样容器。

4. 适量性 采样数量应根据检验目的和满足检验项目对样品量的需要而定,一式3份,分别供检验、复验与备查或仲裁用。每份样品的数量不少于全部检验项目需要量的3倍。一般散装样品每份不少于0.5kg,罐头、瓶装食品或其他小包装食品,应根据批号随机取样,同一批号取样件数,250g以上的包装不得少于6个,250g以下的包装不得少于10个。对于食源性疾病及食品安全事件的食品样品,采样量应满足食源性疾病诊断和食品安全事件病因判定的检验要求。

5. 适时性 由于被检物质会随时间推移而变化,为保证得出正确结论应及时采样,采样后应将样品在适当贮存温度条件下尽快送往实验室检验,尽可能缩短从采样到送检的时间。

6. 程序性 采样、送检、留样备查和出具报告均按规定程序进行,各阶段都要有完整的手续,责任分明。

### (四) 主要工具

#### 1. 采样工具

(1) 一般常用工具:包括钳子、螺丝刀、小刀、剪刀、镊子、罐头及瓶盖开启器、手电筒、蜡笔、圆珠笔、胶布、记录本、照相机等。

(2) 专用工具:如长柄勺,适用于散装液体样品采集;玻璃或金属采样器,适用于深型桶装液体食品采样;金属探管和金属探子,适用于采集袋装的颗粒或粉末状食品;双层导管采样器,适用于奶粉等的采样,防止奶粉等采样时受外环境污染。采样铲,适用于散装粮食或袋装的较大颗粒

食品,如花生;长柄匙或半圆形金属管,适用于较小包装的半固体样品采集;电钻、小斧、凿子等可用于已冻结的冰蛋;搅拌器,适用于桶装液体样品的搅拌。

2. 采样容器 盛装样品的容器应根据检验项目,选用硬质玻璃或聚乙烯塑料制品等,可以是瓶式、试管式或袋式,容器应密封,完整无损,内壁光滑、清洁、干燥,不含有待鉴定物质及干扰物质。容器及其盖、塞应不影响样品的气味、风味、pH及食物成分;盛装液体或半液体样品常用防水防油材料制成的带塞玻璃瓶、广口瓶、塑料瓶等,酒类、油性样品不宜用橡胶塞;盛装固体或半固体样品可用广口玻璃瓶、不锈钢或铝制盒或盅、搪瓷盅、塑料袋等;酸性食品不宜用金属容器;测农药用的样品不宜用塑料容器;黄油不能和纸或任何吸水吸油的表面接触;采集粮食等大宗食品时应准备四方搪瓷盘供现场分样用;在现场检查面粉时,可用金属筛筛选,检查有无昆虫或其他机械杂质等。

3. 采样用具、容器灭菌方法 盛装样品的容器应根据材质不同选择高压蒸汽或干烤灭菌消毒;玻璃吸管、长柄勺、长柄匙,要单个用纸包好或用布袋包好,经干烤灭菌后使用;采样用棉拭子、规格板、生理盐水、滤纸等,均需分别用纸包好,经干烤或高压灭菌消毒备用,一次性采样拭子和纸片注意在保质期内使用;镊子、剪子、小刀等用具,用前需在酒精灯上灼烧消毒;消毒好的用具和运送培养基等需要专人妥善保管,定期更换并防止污染。

### (五) 主要实验步骤

1. 采样准备 采样前必须审查待鉴定食品的所有证件,制订合理可行的采样方案,如:商标、运单号、质监证书等。

2. 现场调查 了解待鉴定食品的一般情况,记录食品种类、数量、批号、生产日期、加工方法、贮运条件(包括起运日期)、销售卫生情况,观察该批食品的整体情况,包括感官性状、品质、贮藏、包装情况等。

3. 样品的运送 样品在运送过程中不应受到污染和发生变质,容器洁净干燥,密封性好,避光,同时注意温度;如感官鉴定发现送检样品发生变质,不再进行检验,感官鉴定出样品不符合安全标准,直接判为不合格产品。

不同类型的食品采样方法具体如下:

#### 1. 有完整包装的食品

(1) 大包装食品:有完整包装(桶、箱、袋等)的大包装食品先按公式 $\sqrt{\text{总件数}/2}$ 确定采样件数,在食品堆放的不同部位取出选定的大包装后,用采样工具在每一包装的上中下三层取出三份样。采得的样品可用“四分法”进行缩分,做成平均样品。即将采得的原始样品充分混匀,倒在清洁的玻璃板或塑料布上,压平成厚度约3cm的规则形状,划+号线把样品分成四等份,取对角的两份混合,再如上分为四份,取对角的两份,继续此操作至取得所需采样数量为止。

(2)小包装食品:袋装、瓶装、罐装的定型小包装食品(每包<500g),可按生产日期、班次、包装、批号随机采样;一般同一批号取样件数,250g以上的包装不少于3个,250g以下的包装不少于6个。如果小包装外还有大包装(纸箱等),可在堆放的不同部位抽取一定数量的大包装,打开包装,从每个大包装中抽取小包装,再缩减到所需采样数量。

## 2. 散装食品

(1)液体、半液体食品:采样以一池、一缸等为一个采样单位,即每一池或每一缸搅拌均匀后采集一份样品;若池或缸过大,可按高度等距离分上、中、下三层,在各层四角和中央各取等量样品混合后再取检验所需样品;流动液体可定时定量从输出的管口取样,混合后再取检验所需样品。

(2)固体食品:大量的散装固体食品,如粮食、油料种子、豆类、花生等,可采用分区分层法采样。对在粮堆、库房、船舱、车厢里堆积的食品进行采样,可采用分层采样法,即分上、中、下三层或等距离多层,在每层中心及四角分别采取等量小样,混合为初级样品;对大面积平铺散装食品可先分区,每区面积不超过 $50\text{m}^2$ ,并各设中心、四角5个点,两区以上者相邻两区的分界线上的两个点为共有点,例如两区共设8个点,三区共设11个点,以此类推。边缘上的点设在距边缘50cm处。各点采样数量一致,混合为初级样品;初级样品可按上述“四分法”处理,得到平均样品。

## 3. 其他食品

(1)肉类:在同质的一批肉中,可采用三层五点法,即以四角和中间设采样点,每点从上、中、下三层均匀采取可食部分的若干小块,混合为一个样本。如品质不同,可将肉品分类后再分别取样。也可按分析项目的要求重点采取某一部分。

(2)鱼类:经感官检查质量相同的鱼采用上述三层五点法。一般鱼类都采集完整个体。较大的(0.5kg左右)3条作为一份样本;小鱼(虾)可随机采取多个检样,形成混合样本,每份0.5kg。大鱼可只割取其局部作为样品,可从头、体、尾各部位取样。

(3)蛋类:按一定个数取样,也可根据检验目的将蛋黄、蛋清分开取样。蛋及蛋制品取样每份不少于200g。

(4)烧烤熟肉(猪、鹅、鸭):检查表面污染情况,采样方法可用表面涂抹法,即用灭菌棉拭子,沾湿灭菌生理盐水抹擦表面一定面积后,放入灭菌生理盐水管。大块熟肉采样,可在肉块四周外表均匀选择几个点。烧烤鹅、鸭一只为一个样本,以胸、腹、背、头、肛门为采样部位。如需做其他理化指标检查,可以每只(或一大块肉)为单位,采取有代表性的若干小块500g为一份样本,放入广口玻璃瓶中送检。

(5)冷冻食品:对大块冷冻食品,应从几个不同部位采样,在将样品检验前,要始终保持样品处于冷冻状态。样品一旦溶化,不可使其再冻,保持冷却即可。

(6) 果蔬: 体积较小的(如山楂、葡萄等), 可随机采取若干个整体作为检样, 切碎、混匀形成原始样品; 体积较大的(如西瓜、苹果、菠萝等), 可按成熟度及个体大小的组成比例, 选取若干个个体作为检样, 对每个个体按生长轴纵剖分 4 份或 8 份, 取对角线 2 份, 切碎、混匀得到原始样品; 体积蓬松的叶菜类(如菠菜、小白菜等), 可抽取一定数量的检样, 混合后捣碎、混匀形成原始样品。

### (六) 注意事项

1. 一切采样工具(如采样器、容器、包装纸等)都应清洁、干燥、无异味, 不应将任何杂质带入样品中。即在样品采集、包装、运送过程中使用的所有材料不能对样品的分析结果产生任何可能的影响。例如, 作 3,4-苯并芘测定的样品不可用石蜡封瓶口或用蜡纸包, 因为有的石蜡含有 3,4-苯并芘; 作汞测定的样品不能使用橡皮塞; 供微生物检验用的样品, 应严格遵守无菌操作规程。

2. 在进行检测之前样品不得被污染, 要设法保持样品原有微生物状况和理化指标不变。例如, 作黄曲霉毒素  $B_1$  测定的样品, 要避免阳光、紫外灯照射, 以免黄曲霉毒素  $B_1$  发生分解。采集的每一份非定型包装样品应当独立放入洁净的塑料袋(瓶)中, 不同样品不得放入同一个塑料袋(瓶)内; 盛装样品后塑料袋(瓶)应密封以预防可能存在的外界污染。

3. 采样后应迅速送往检测室进行分析检测, 以免发生变化。所采集的生鲜样品应尽快在抽样当天运送到检测室, 常温保存的定型包装样品可在两天内运送到检测室。

4. 在感官性质上差别很大的食品不能混在一起, 需分开包装, 并注明性质。

5. 盛装样品的器具上要贴牢标签, 注明样品名称、采样地点、采样日期、样品批号、采样方法、采样数量、分析项目及采样人。

6. 做好现场采样记录, 现场采样记录应采用固定格式的采样文本, 其内容包括: 采样目的、被采样单位名称、采样地点、样本名称、检验项目、编号; 被采样品产地、商标、数量、生产日期、批号和编号; 样本状态、包装类型及规格、贮运条件及感官所见、采样方式; 采样现场环境条件(包括温度、湿度及一般卫生状况)、采样日期、采样单位或采样人及被采样单位负责人签字; 检验项目、标准依据及采样人等, 无采样记录的样品, 不应接受检验。采样记录一式两份, 一份交被采样单位, 一份由采样单位保存。

7. 样品在检验结束后一般应保留至少一个月, 以备需要时复查, 保留期限从检验报告单签发之日算起。易变质食品不予保留, 保留样品应加封后存放在适当的地方, 并尽可能保持其原状。留样方法可根据食品种类、性质、检验项目、保留条件及合同中的有关规定来决定。对检验结果有怀疑或有争议时, 可对样品进行复验。