

ICS 65.020
CCS B01

DB5104

四川省（攀枝花市）地方标准

DB5104/T 97—2024

农产品监测抽样技术规范 水产品

2024-09-01 发布

2024-10-01 实施

攀枝花市市场监督管理局 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 一般要求	1
5 抽样程序	1
6 抽样方法	2
7 样品包装和封存	3
8 样品贮存和运输	3
附录 A（资料性） 水产品的试样制备	4

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。

本文件由攀西无公害农产品监测中心提出。

本文件由攀枝花市农业农村局归口。

本文件起草单位：攀西无公害农产品监测中心、攀枝花市动物疫病预防控制中心、仁和区农产品质量安全中心、米易县农产品质量安全中心、盐边县农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：廖海燕、张晋、胡生富、谭丽、黄朝举、韩东、杜婷、张秀英、何争珍、罗琳、万明莉、胡玉波、普福敏、何杨平、赵勇、吴华、陈宏、谢琳玲。

本文件首次制定发布。

农产品监测抽样技术规范 水产品

1 范围

本文件规定了水产品监测术语和定义、一般要求、抽样程序、抽样方法、样品包装和封存、样品贮存和运输。

本文件适用于攀枝花市各级农业农村行政主管部门组织的农产品质量安全水产品监测抽样。

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。

DB5104/T 95—2024 农产品监测抽样技术规范 种植业产品

3 术语和定义

DB5104/T 95—2024界定的术语和定义适用于本文件。

4 一般要求

4.1 样品抽取要求

样品抽取，应严格按照规定的程序和方法执行，样品要有代表性，要保证抽样的公正性、真实性，避免对样品的污染，及时、准确记录抽样相关信息。

4.2 抽样准备按 DB5104/T 95—2004 中 4.2 执行。

4.3 抽样人员按 DB5104/T 95—2004 中 4.3 执行。

4.4 样品要求

4.4.1 活体的样品应选择能代表整批产品群体水平的生物体，不能特意选择特殊的生物体（如畸形、有病的）作为样品。

4.4.2 鲜品的样品应选择能代表整批产品群体水平的生物体，不能特意选择新鲜或不新鲜的生物体作为样品。

4.4.3 作为进行渔药残留检验的样品应为已经过停药期的、养成的、即将上市进行交易的养殖水产品。

4.4.4 处于生长阶段的或使用渔药后未经过停药期的养殖水产品可作为查处使用违禁药的样品。

5 抽样程序

5.1 抽样告知按 DB5104/T 95—2024 中 5.1 执行。

5.2 抽取样品

5.2.1 抽样应在受检单位代表的陪同下抽样，共同确认样品的真实性、代表性和有效性。风险监测市场抽样由当地农业农村行政主管部门陪同进行。

5.2.2 生产企业（养殖场）抽样时应调查生产和管理情况，暂养场所和批发、零售市场抽样应调查并注明产品来源或产地。

5.2.3 坚持随机性、代表性抽样原则，抽样方法按本文件第6章规定执行。

5.2.4 水产品监测抽取样品由抽样单位向被抽查人（单位）购买。

5.3 抽样记录按 DB5104/T 95—2024 中 5.3 执行。

6 抽样方法

6.1 组批

6.1.1 养殖活水产品以同一池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为一检验批。

6.1.2 捕捞水产品、暂养场所、批发市场、销售市场的活品、鲜品以同一品种、同一来源、同一批次的产品为一检验批。

6.1.3 水产品加工以企业明示的批号为一检验批。

6.2 鲜、活产品抽样

鲜、活水产品的抽样见表1。样品处理及试样制备参见附录A。

表1 鲜、活水产品的抽样

样品名称	样本量 ^a	试样量（g）
鱼类	≥3尾	≥400
虾类	≥10尾	≥400
蟹类	≥5只	≥400
贝类	≥3kg	≥700
藻类	≥3株	≥400
海参	≥3只	≥400
龟鳖类	≥3只	≥400
其他	≥3只	≥400

a 本表所列为最少取样量，实际操作中需根据所取样品的个体大小，在保证最终试样量的基础上，抽取样品。

6.3 包装产品抽样

每个批次抽取 1kg 或至少 4 个包装袋以上的样品，保证试样不少于 400g。

6.4 冷冻散装产品

从成堆产品中上、中、下至少三点抽取样品，样品量不少于 1kg，保证试样不少于 400g。

7 样品包装和封存

按DB5104/T 95—2024第8章执行。

8 样品贮存和运输

8.1 采集的样品由专人妥善保存，在规定的时间内送达检测机构。

8.2 活水产品：应使其处于保活状态，当难以保活时，可将其杀死按鲜水产品的保存方法保存。

8.3 鲜水产品：要用保温箱或采取必要的措施使样品处于低温状态（0℃～10℃），应在采样后尽快送至检测机构（一般在24h内），并保证样品送至检测机构时不变质。

8.4 冷冻水产品：要用保温箱或采取必要的措施使样品处于冷冻状态，送至检测机构前样品不能融解、变质。

8.5 其他水产品：应用塑料袋或类似的材料密封保存，注意不能使其吸潮或水分散失，并要保证其从抽样到检测机构进行检验的过程中品质不变。必要时可使用冷藏设备。

8.6 运输工具应保持清洁无污染，防止贮存地点和装卸地点可能造成的污染。

附 录 A
(资料性)
水产品的试样制备

表 A.1 水产品的试样制备

样品名称	处理方法
鱼类	至少取3尾鱼清洗后，去头、骨、内脏，取肌肉等可食部分绞碎混合均匀后备用，试样量为400g
虾类	至少取10尾清洗后，去虾头、虾皮、肠腺，得到整条虾肉绞碎混合均匀后备用，试样量为400g
蟹类	至少取5只蟹清洗后，取可食部分（肉及性腺），绞碎混合均匀后备用，试样量为400g
贝类	将样品清洗后开壳剥离，收集全部的软组织和体液匀浆，试样量为700g
藻类	将样品去除砂石等杂质后，均质，试样量为400g
龟鳖类	至少取3只清洗后，取可食部分，绞碎混合均匀后备用，试样量为400g
海参	至少取3只清洗后，取可食部分绞碎混合均匀后备用，试样量为400g
其他	将样品去头、骨、内脏、杂质等，取肌肉等可食部分绞碎混合均匀后备用，试样量为400g