

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1104—2002

进出境新鲜蔬菜检疫规程

Rules for quarantine of fresh vegetables for import and export

2002-03-15 发布

2002-09-01 实施

中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》的要求编写。

根据有关新鲜蔬菜检疫规定及要求，本标准制定了我国进出境新鲜蔬菜抽样比例、检疫方法，并对结果判定、不合格处置、检疫有效期作了明确的规定，本标准也提到了进出境运输工具的检疫。

本标准附录 A 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国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：宁波出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：贺水山、傅冬良、陈先锋、陈丽芸、魏四军。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

进出境新鲜蔬菜检疫规程

SN/T 1104—2002

Rules for quarantine of fresh vegetables for import and export

1 范围

本标准规定了进出境新鲜蔬菜的检疫方法及检疫结果的判定。

本标准适用于进出境新鲜蔬菜的检疫,包括叶菜类、茎菜类、花菜类、茄果类、瓜菜类、豆菜类、根菜类和新鲜食用菌类等。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 8854—1988 蔬菜名称(一)

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 蔬菜

可作副食品的草本植物的总称,也包括少数可作副食品の木本植物和真菌类。

3.2 新鲜蔬菜

系选用新鲜、洁净,经过一定加工或保鲜处理的蔬菜。

3.3 食用菌类

可供人类食用的真菌,如香菇、蘑菇、木耳等。

3.4 虫害蔬菜

受害虫为害的蔬菜。

3.5 病害蔬菜

受植物病原物侵害的蔬菜。

3.6 有害生物

指任何有害的植物、动物或病原物的种、株(品)系或生物型。

3.7 检疫性有害生物

指对受其威胁的地区具有潜在经济重要性、但尚未在该地区发生,或虽已发生但分布不广并进行官方防治的有害生物。

3.8 违禁物

除有害生物以外,检疫条款或合同中规定不准带有的物质,如稻草、稻谷、谷壳、土壤等。

3.9 检疫批

以同一品种、同一运输工具、来自或运往同一地点、同一发货人或收货人、同时出或入境的为一个检疫批。

3.10 检疫有效期

指从检疫完毕之日起至货物离境日止。

4 器具与试剂

4.1 器具

显微镜、解剖镜、温度计、台秤、放大镜、镊子、毛笔、试管、不锈钢刀、剪刀、手套、白瓷盘、聚乙烯塑料袋、漏斗、培养皿、螨类分离器、玻片、离心机等。

4.2 试剂

甘油、盐水、酒精等。

5 抽样

5.1 抽样方法

以一检疫批为单位进行抽样。按棋盘式或对角线随机抽检、取样。

5.2 取样比例

5件以下全部抽检,取代表样品1~2份;6件以上200件以下按5%~10%抽检(最低不少于5件),取代表样品1~2份;201件以上按2%~5%抽检(最低不少于10件),取代表样品2~4份,每份样品一般为1 000 g~2 000 g。

5.3 样品标识与保存

5.3.1 样品标识

取代表样品立即装入塑料袋内,保证样品不受外界污染,标明报检号、品名、数量、企业批号(出境)或生产国及取样地点(入境)、取样人和取样日期。

5.3.2 样品保存

样品应在0℃~4℃的温度下保存,保存期一般为14 d。

6 现场检疫

6.1 核对报检单所列规格、件数、重量、唛头、企业批号(出境)与实际货物是否相符合。

6.2 检疫场所条件

检疫场所应光线充足、通风良好、清洁卫生。

6.3 存放场所检疫

存放场所应干净卫生,检查是否有害虫感染。

6.4 包装检疫

检查货物外包装及所抽样品的内包装是否受害虫感染或夹带违禁物。

6.5 产品检疫

按5.2规定的比例进行抽检。

6.5.1 害虫检疫

将所取样品放于白瓷盘内,仔细观察表面有无虫道、虫孔和害虫,并用抖、击、剖、剥等方法进行检验;或将样品置于盆、盘等容器内用1%淡盐水做漂浮检验,并收集虫体。把收集到的虫体装入试管内带回实验室做进一步检验鉴定。

6.5.2 病害检疫

针对各种新鲜蔬菜病害特点,肉眼或借助放大镜仔细观察产品的各个症状,挑选典型病症的个体带回室内做进一步检验。

6.5.3 杂草检疫

仔细检查样品,看是否携带杂草。把收集到的杂草带回实验室进一步检验。

6.5.4 其他项目检疫

检查产品是否带土壤或其他违禁物。

6.6 贮存场所温度监测

对保存温度有要求的,应监测贮存场所中心和四周是否达到所需温度。

6.7 运输工具检疫

对散装或集装箱(包括货柜车)运输的出境产品,装货前进行运输工具检疫,检查箱体(货柜)是否破损、受有害生物感染或夹带违禁物。

7 室内检验

7.1 样品检验

对现场检疫取回的样品做进一步检验,检查是否有病、虫、杂草等。

7.2 检疫鉴定

7.2.1 害虫检验

将现场或室内检查中发现的害虫进行鉴定,必要时进行害虫饲养等。

用螨类分离器分离螨类;亦可将适量样品平铺在白瓷盘上,盘四周预先薄涂甘油,使盘面温度保持在45℃左右,经20 min后,检查盘四周螨类。对分离到的螨类计数并鉴定。

7.2.2 杂草检验

将现场或室内检查中发现的杂草籽进行分类鉴定。

7.2.3 病害检验

7.2.3.1 直接镜检

病组织制片置于显微镜下直接镜检。

7.2.3.2 分离培养

可疑病变组织表面消毒后,置于保湿的吸水纸上或置于培养基中恒温培养,对病原菌进行鉴定。

7.2.4 线虫分离鉴定

7.2.4.1 浅盘分离法

将受检材料研碎,平铺于浅盘内的筛网(双层纱布也可)上,置于盛水的底盘中,水的高度以浸没样品为宜,24 h后取出底盘底部线虫镜检。

7.2.4.2 漏斗分离法

将研碎样品放入漏斗内滤纸或纱网上,加水浸泡若干小时,取下部浸渍液离心浓缩后镜检。

7.3 统计记录

检验完毕后做好记录,并对应检病、虫、杂草计算每千克含量或被害率。

8 评定

8.1 评定依据

8.1.1 进境国家或地区的植物检疫要求。

8.1.2 政府间双边植物检疫协定、协议和我国参加的地区性和国际性植保植检公约的规定。

8.1.3 贸易合同和信用证等关于植物检疫条款。

8.1.4 我国的进出境植物检疫规定。

根据上述评定依据并结合存放场所、产品包装、温度监测结果、集装箱箱体(货柜)的卫生条件,进行综合评定。

8.2 合格与不合格的评定

检疫结果符合8.1评定依据规定的,评定为合格。否则,评定为不合格。

8.3 不合格的处置

8.3.1 出境的应根据检疫要求做除害、重新加工、整理等处理后,进行复检,复检合格的准予出境。

8.3.2 进境的进行除害处理,无有效处理方法的,做退货或销毁处理。

9 检疫有效期

出境新鲜蔬菜检疫有效期一般为 14 d。

附录 A
(标准的附录)
进出境新鲜蔬菜检疫流程图

