



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4552—2016

---

## 进出境大蒜检疫规程

Rules for the quarantine of garlic for import and export

2016-06-28 发布

2017-02-01 实施

---

中 华 人 民 共 和 国  
国家质量监督检验检疫总局 发 布

中华人民共和国出入境检验检疫

行 业 标 准

进出境大蒜检疫规程

SN/T 4552—2016

\*

中国标准出版社出版

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

总编室:(010)68533533

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2017年5月第一版 2017年5月第一次印刷

印数 1—1 100

\*

书号: 155066·2-31419 定价 14.00 元

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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、山西出入境检验检疫局、河南出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：刘天鸿、丁三寅、魏厚德、岳忠贤、李百胜、郭新发。

# 进出境大蒜检疫规程

## 1 范围

本标准规定了进出境大蒜的抽样、检疫方法和结果判定。  
本标准适用于进出境大蒜的检疫。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

**外观 outward appearance**

蒜头的形状、大小、皮色及匀整、洁净程度。

### 2.2

**虫害大蒜 insect pest garlic**

由昆虫、线虫或蜘蛛纲动物侵染并引起损害的大蒜。

### 2.3

**病害大蒜 disease pest garlic**

受植物病原物侵害的大蒜。

### 2.4

**检疫批 lot**

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、同时出境或入境的货物。

## 3 仪器和用具

### 3.1 仪器

温度计、显微镜、体视显微镜、线虫分离器、螨类分离器。

### 3.2 用具

剪刀、镊子、放大镜、指形管、不锈钢刀、不锈钢尺、台秤、塑料袋、白瓷盘、表面皿、毛笔、手套、样品标识标签、取样凭证。

## 4 检疫依据

4.1 进境国家或地区的植物检疫要求。

4.2 政府间双边协定、协议和我国参加的地区性和国际性植保植检公约的规定。

4.3 贸易合同和信用证等关于植物检疫条款。

4.4 我国进出境植物检疫的要求和规定。

## 5 检疫准备

5.1 检疫人员在检疫前应仔细审核有关单证,出口大蒜应明确基地、生产企业是否符合我国法规规定,进口大蒜应明确储存场所和加工企业是否符合要求,合同、发票、装箱单、进境植物检疫证书等单证是否齐全;所有单证内容是否一致、有效。

5.2 了解出口国家或地区疫情情况以及大蒜产地有害生物发生、危害情况。重点关注进口国家和地区检验检疫特殊要求和是否熏蒸及熏蒸指标。

5.3 根据输入国的检疫要求进行风险分析,明确病虫害的检疫重点和该批货物的检疫方法,确定具体检验检疫措施和熏蒸方法。

## 6 抽样

### 6.1 抽样条件

抽样应在清洁、干燥、光线充足、无异味的场所进行,避免阳光直接照射,防止外来杂质混入。

### 6.2 抽样工具

乳胶手套,取样刀,盛样用的无毒塑料袋。

### 6.3 抽样方法

以同一检疫批为单位抽样,采取随机取样的方法或者随机结合选择性的取样方法,根据样点分布均匀化的原则,按棋盘式或对角线从货垛不同侧面的上、中、下不同部位随机抽取。将发现的检疫物、可疑样品和代表性样品分别装入指形管和塑料袋内,保证样品不受外界污染,加施标签和官方封识。

### 6.4 抽样数量

6.4.1 5件以下全检;6件~200件按5%~10%抽检(最低不少于5件);201件以上按2%~5%抽检(最低不少于10件)。发现可疑情况,可适当增加抽取样品的数量。

6.4.2 代表性样品:200件以下取1份~2份;200件以上取2份~4份。每份样品一般为1 000 g~2 000 g。

## 7 现场检疫

### 7.1 现场信息的核查

核对报检单所列规格、数重量、唛头、基地备案情况、生产批号及进境植物检疫证书等单证与实际货物是否相符;检查货物是否加识有效的溯源信息,能否实现货物的有效追溯。

### 7.2 存放、装运场所的检疫

7.2.1 检查货物存放场所是否清洁、干燥、通风良好、光线充足,地面是否平整,能否满足熏蒸处理的环境要求。

7.2.2 存放、装运场所是否安全卫生,是否有必要的防虫蝇设施,检查是否有有害生物及污物感染,对发现的有害生物或其他污染物带回实验室进行进一步检疫。

7.2.3 检测储存场所中心和四周是否满足所需温度。

### 7.3 包装的检疫

检查外包装是否清洁卫生,有无破损,有无霉变和携带其他检疫物。重点检查包装物的四周、底部、缝隙有无侵染有害生物或夹带土壤等违禁物。有木质包装的,检查木托盘、木箱等是否具有 IPPC 标识,加施是否规范。

### 7.4 运输工具检疫

对散装或集装箱运输的大蒜,对运输工具进行检疫,检查箱体是否破损、运输工具四周、底部、缝隙有无受有害生物污染或夹带违禁物,温度是否符合要求。

### 7.5 货物检疫

7.5.1 巡查:对网袋包装或散装的大蒜,在抽样前巡查,对有害生物、受侵染或感染的货物进行选择性的采样,选择性采样不受货物批号、采样比例和数量的限制。将抽取的样品,逐件开启,放置于检验台上进行检疫。

7.5.2 外观检疫:观察大蒜外形是否完整,大小是否匀称,有无病虫斑、机械伤、霉变等,重点检查有无害虫,是否有腐烂、黑色霉状物等病害症状,嗅辨或口尝有无异味。有无过度失水萎蔫现象,有无糖化、软腐等情况。将可疑症状个体送实验室进一步检疫鉴定。

7.5.3 病虫害检疫:根据大蒜病虫害危害特点,肉眼或借助放大镜仔细观察有无病虫害危害,并用抖、击、剖、剥等方法进行检查。纸箱包装的,取出全部大蒜后,仔细检查纸箱内壁和箱底缝隙,是否受害虫侵染。重点检查是否有腐烂、黑色霉状物等病害症状,注意检查蒜瓣上是否有形状不规则的异色斑点,挑选典型症状的个体送实验室进一步检验鉴定。

7.5.4 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。

7.5.5 土壤及其他违禁物的检验检疫:仔细检查包装内外是否含有杂质,特别是大蒜表面,表皮凹陷处是否携带土壤或其他违禁物等。

## 8 实验室检疫

### 8.1 病害检查

根据病原菌的生长特点,可以采取直接镜检法、分离培养法、吸水纸法进行病原菌的检验。检查大蒜有无软腐腐烂情况,有无可见灰霉、白色菌丝及黑色菌核等病害症状。

### 8.2 害虫、杂草检查

#### 8.2.1 直接检查

将样品摊放在白瓷盘中,采用抖、拍等手段,检查有无害虫、杂草等有害生物。将现场和室内检查中发现的害虫进行鉴定,必要时进行害虫饲养等。

#### 8.2.2 剖开检查

对有虫蛀、虫孔以及带有其他可疑症状的大蒜,剖开蒜瓣检查有无害虫。

### 8.3 螨的检查

用螨类分类器分离螨类;亦可将适量的样品放在白瓷盘上,盘四周预先薄涂甘油,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。



SN/T 4552—2016

#### 8.4 线虫检验

将组织变白呈水浸症状蒜瓣切成小块,用一块方形纱布或其他材料包住,轻轻放入线虫分离器的水中,线虫从组织中游出并沉降到漏斗颈低部,浸泡 12 h~24 h,放出漏斗底部的少量水,检查线虫。

### 9 结果评定

#### 9.1 合格与不合格评定

经现场和实验室检疫,结果符合第 4 章规定的,评定为合格。否则,评定为不合格。

#### 9.2 不合格处理

9.2.1 有有效处理方法的,如通过熏蒸、消毒、冷热处理、辐照等处理方法可以达到除害目的的,经除害处理合格,或经过整理、重新加工后经检疫合格,可以进境或出境。

9.2.2 无有效处理办法或不具备处理条件的,进境大蒜作退货或销毁处理;出境大蒜不准出境。

9.2.3 对不合格大蒜和要求熏蒸大蒜进行处理时,检疫人员按照检疫监管有关规定实施检疫处理监管,经熏蒸后按无活害虫标准进行检疫和评定。

### 10 样品的保存

按 6.4 抽取的存查样品,经登记和加施标签后存放在 0℃~4℃阴凉、干燥的环境中保存,保存期 21 天。



SN/T 4552-2016

书号:155066·2-31419

定价: 14.00 元