

TCVN 9016:2011

Xuất bản lần 1

**RAU TƯƠI –
PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU TRÊN RUỘNG SẢN XUẤT**

Fresh vegetables – Sampling method on the field

HÀ NỘI – 2011

Lời nói đầu

TCVN 9016:2011 do Viện nghiên cứu rau quả biên soạn,
Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đề nghị,
Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định,
Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Rau tươi – Phương pháp lấy mẫu trên ruộng sản xuất

Fresh vegetables – Sampling method on the field

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này hướng dẫn phương pháp lấy mẫu rau tươi ngoài đồng ruộng, trong nhà kính, nhà lưới, nhà màng để phân tích các chỉ tiêu vật lý, hoá học và vi sinh vật.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau đây là cần thiết để áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 5102:1990 (ISO 874:1980) *Rau quả tươi – Lấy mẫu*.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

3.1

Rau tươi (fresh vegetables)

Bộ phận lá, thân, củ, hoa, quả hoặc các bộ phận khác dùng làm thực phẩm, còn tươi và chưa qua chế biến.

3.2

Chất lượng rau tươi (quality of fresh vegetable)

Tập hợp các đặc tính về cảm quan, dinh dưỡng, an toàn thực phẩm của rau tươi phù hợp với tiêu chuẩn công bố và các quy định, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

3.3

Lô ruộng sản xuất (vegetable production field)

Khu vực có diện tích xác định của ruộng sản xuất, nhà kính, nhà lưới, nhà màng, được trồng cùng một loài hoặc một giống rau và có cùng điều kiện sản xuất.

3.4

Điểm lấy mẫu (sampling point)

Vị trí xác định trong lô ruộng sản xuất từ đó một hoặc nhiều đơn vị mẫu được lấy ra để tạo thành mẫu đơn.

3.5

Đơn vị mẫu (sample unit)

Lượng nhỏ nhất nguyên chiếc được lấy ra từ điểm lấy mẫu để tạo thành toàn bộ hay một phần của mẫu đơn.

3.6

Mẫu đơn (increment sample)

Mẫu ban đầu (primary sample)

Một hoặc nhiều đơn vị mẫu được lấy ra từ một điểm lấy mẫu xác định trong lô ruộng sản xuất.

3.7

Mẫu chung (bulk sample)

Mẫu hỗn hợp (gross sample)

Mẫu được tạo nên từ việc trộn lẫn các mẫu đơn.

3.8

Mẫu phòng thử nghiệm (laboratory sample)

Mẫu lấy ra từ mẫu chung hay mẫu rút gọn, được chuyển tới phòng thử nghiệm để phân tích các chỉ tiêu vật lý, hoá học và vi sinh vật.

3.9

Mẫu lưu (storage sample)

Mẫu được lấy từ mẫu hỗn hợp hoặc mẫu rút gọn để lưu tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền, cơ sở sản xuất hoặc phòng thử nghiệm, nếu cần.

3.10

Cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu (minimum sampling size)

Số lượng hay khối lượng rau tối thiểu cần lấy đủ để thực hiện quá trình phân tích và lưu mẫu.

3.11

Dụng cụ lấy mẫu (sampling device)

Vật dụng dùng để thu, cắt mẫu rau như dao, kéo...

3.12**Vật chứa mẫu** (sampling container)

Vật dụng dùng để chứa, đựng rau sau khi lấy mẫu.

CHÚ THÍCH: Vật chứa mẫu trực tiếp: túi nilon, túi dèo, túi giấy không thấm nước..., vật chứa mẫu gián tiếp: sọt, thùng nhựa, khay nhựa, hộp giấy, hộp xốp...

3.13**Tấm lược mẫu** (simplified sample sheet)

Tấm phẳng dùng để hỗn hợp và giản lược mẫu.

CHÚ THÍCH: Tấm lược mẫu được làm từ chất dẻo, nilon, giấy, loại không thấm nước.

4 Yêu cầu chung**4.1 Yêu cầu chung đối với lấy mẫu rau tươi**

Việc lấy mẫu phải được tiến hành sao cho mẫu thử nghiệm thu được mang tính đại diện cho lô ruộng sản xuất.

Quá trình lấy mẫu ngoài đồng ruộng đến khi đưa mẫu vào phân tích tại phòng thử nghiệm phải đảm bảo rằng mẫu không bị thay đổi các tính chất cơ, lý, hóa học hay thành phần vi sinh vật.

Phương pháp lấy mẫu, khối lượng mẫu thử nghiệm phụ thuộc vào mục đích của việc lấy mẫu, qui mô, cách thức sản xuất và từng loại rau cụ thể.

4.2 Người lấy mẫu

Người lấy mẫu phải có chứng chỉ đào tạo về lấy mẫu rau theo quy định hiện hành.

Người lấy mẫu phải có biện pháp thích hợp tránh nhiễm bẩn mẫu từ bên ngoài.

4.3 Thời điểm lấy mẫu

Mẫu được lấy tại thời điểm thu hoạch, tránh thời gian nắng gắt hay đang mưa.

4.4 Xác định lô ruộng sản xuất cần lấy mẫu

Trước khi tiến hành lấy mẫu, cần xác định:

- Chủ lô ruộng sản xuất, địa chỉ, sơ đồ giải thửa và diện tích của lô ruộng, chủng loại rau cần lấy mẫu. Trường hợp lô ruộng có kích thước lớn phải chia thành các lô ruộng nhỏ theo quy định tại 6.1.
- Số mẫu thử nghiệm, mẫu lưu (nếu cần); số mẫu đơn tối thiểu trên một mẫu thử nghiệm; sự phân bố các điểm lấy mẫu trên lô ruộng sản xuất.

5 Dụng cụ, thiết bị

5.1 Dụng cụ lấy mẫu

5.1.1 Dụng cụ lấy mẫu để phân tích chỉ tiêu vật lý và hoá học

Dụng cụ lấy mẫu phải sạch, khô, sắc bén, không gỉ, không gây dập nát và không làm thay đổi thành phần hóa học của sản phẩm.

5.1.2 Dụng cụ lấy mẫu để phân tích chỉ tiêu vi sinh vật

Dụng cụ lấy mẫu phải sạch, khô sắc bén, không gỉ, không gây dập nát, không làm thay đổi hệ vi sinh vật của sản phẩm và phải được khử trùng trước khi sử dụng. Có thể khử trùng bằng một trong các phương pháp sau:

- a) khử trùng khô ở nhiệt độ 170 °C trong tủ sấy tối thiểu 60 min;
- b) khử trùng ướt ở nhiệt độ 121 °C trong nồi hấp tiệt trùng tối thiểu 15 min;
- c) chiếu xạ bằng đèn tử ngoại với liều lượng và thời gian vừa đủ.

Sau khi khử trùng bằng một trong các phương pháp trên, dụng cụ lấy mẫu phải được bảo quản trong điều kiện vô trùng cho đến khi sử dụng.

Nếu trong trường hợp đặc biệt, không có điều kiện áp dụng một trong ba phương pháp trên thì có thể dùng một trong các phương pháp thay thế sau đây:

- d) đốt trên ngọn lửa thích hợp;
- e) nhúng ngập trong dung dịch etanol rồi để khô;
- f) lau sạch bề mặt bằng bông tẩm etanol 70 %;
- g) nhúng ngập trong nước ở nhiệt độ sôi 100 °C trong thời gian từ 10 min đến 20 min.

Dụng cụ lấy mẫu được khử trùng bằng phương pháp thay thế phải được sử dụng ngay sau khi khô hay nguội.

5.2 Vật chứa mẫu

5.2.1 Yêu cầu chung

Vật chứa mẫu phải có dung tích và hình dạng phù hợp với kích thước của các đơn vị mẫu. Vật liệu của vật chứa tiếp xúc trực tiếp với mẫu phải không thấm nước, không hòa tan, không hấp thụ và không gây tổn thương cơ giới cho rau.

5.2.2 Vật chứa mẫu để phân tích chỉ tiêu vật lý và hoá học

Vật chứa mẫu phải sạch, khô, có tác dụng bảo vệ được mẫu, không làm ảnh hưởng đến kết quả phân tích tính chất vật lý và hoá học của mẫu.

5.2.3 Vật chứa mẫu để phân tích chỉ tiêu vi sinh vật

Vật chứa mẫu phải sạch, khô, có tác dụng bảo vệ được mẫu, không làm thay đổi hệ vi sinh vật của mẫu.

5.3 Tắm lược mẫu

5.3.1 Yêu cầu chung

Tắm lược mẫu phải có diện tích phù hợp với kích thước và khối lượng mẫu chung.

5.3.2 Tắm lược mẫu để phân tích chỉ tiêu vật lý và hoá học

Tắm lược mẫu phải sạch, khô, không làm thay đổi tính chất vật lý và hoá học của mẫu.

5.3.3 Tắm lược mẫu để phân tích chỉ tiêu vi sinh vật

Tắm lược mẫu phải sạch, khô, không làm thay đổi hệ vi sinh vật của mẫu.

6 Cách tiến hành

6.1 Xác định số mẫu thử nghiệm tối thiểu và số mẫu đơn tối thiểu

6.1.1 Lô ruộng sản xuất do một hộ hoặc một doanh nghiệp quản lý

Lô ruộng sản xuất có diện tích ≤ 5 ha: mỗi lô lấy tối thiểu một mẫu thử nghiệm.

Lô ruộng sản xuất có diện tích > 5 ha: phải chia thành nhiều lô nhỏ có diện tích ≤ 5 ha, mỗi lô nhỏ lấy tối thiểu một mẫu thử nghiệm.

Số mẫu đơn tối thiểu trên một mẫu thử nghiệm phụ thuộc vào loại rau và diện tích lô ruộng (xem Phụ lục B).

6.1.2 Lô ruộng sản xuất do nhiều hộ quản lý (hợp tác xã, tổ hợp tác)

Lô ruộng sản xuất có diện tích ≤ 5 ha: mỗi lô lấy tối thiểu một mẫu thử nghiệm.

Lô ruộng sản xuất có diện tích > 5 ha: phải phân thành nhiều lô nhỏ có diện tích ≤ 5 ha, mỗi lô nhỏ lấy tối thiểu một mẫu thử nghiệm.

Số mẫu đơn tối thiểu cho một mẫu thử nghiệm phụ thuộc vào số hộ tham gia sản xuất trong lô ruộng đó (n).

Số mẫu đơn tối thiểu = Số hộ lấy mẫu tối thiểu = $\sqrt{n}$ nhưng không được ít hơn 5 mẫu.

Trường hợp lô ruộng do nhiều hộ quản lý nhưng cùng điều kiện sản xuất thì phải lấy mẫu riêng của từng hộ và mẫu chỉ đại diện cho hộ sản xuất đó.

6.2 Xác định cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu

Cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu tùy thuộc vào loại rau, được quy định cụ thể ở Phụ lục C.

6.3 Xác định cỡ mẫu đơn tối thiểu

Cỡ mẫu đơn tối thiểu của các loại rau, m , tính bằng kilogram hoặc cây, củ, quả, bắp theo công thức sau:

$$m = \frac{A}{a} \times 2^k$$

trong đó:

A là cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu, tính bằng kilogram hoặc cây, củ, quả, bắp;

a là số mẫu đơn cần lấy;

k là số lần giảm lược mẫu ($k = 0$ hoặc 1):

– đối với loại rau cỡ lớn (>250 g/đơn vị) và không cần lưu mẫu: $k = 0$;

– đối với các loại rau còn lại và cần lưu mẫu: $k = 1$.

6.4 Xác định vị trí lấy mẫu đơn

6.4.1 Đối với rau chưa thu hoạch còn nguyên vẹn trên cây

Vị trí lấy mẫu đơn đối với rau chưa thu hoạch phụ thuộc vào diện tích, hình dạng lô ruộng sản xuất (xem Phụ lục D).

a) Rau tươi đã phân cỡ loại lớn, đơn vị có khối lượng trung bình >250 g: lấy mẫu đơn phân phối đều theo đường chéo (Hình D.1) hay hình zigzag 5 điểm (Hình D.2).

b) Rau đã phân cỡ loại trung bình, đơn vị có khối lượng trung bình đạt từ 25 g đến 250 g và loại rau đã phân cỡ loại nhỏ, đơn vị có khối lượng trung bình nhỏ hơn 25 g:

– Lô ruộng sản xuất có hình dạng hẹp chạy dài: lấy mẫu theo hình zigzag (Hình D.2), số điểm lấy mẫu đơn tùy thuộc vào diện tích trồng (Phụ lục B).

– Lô ruộng sản xuất có hình dạng cân đối: lấy mẫu phân phối đều theo đường chéo (Hình D.1), theo tuyến dọc (Hình D.3) hoặc theo tuyến ngang (Hình D.4), số điểm lấy mẫu đơn cũng tùy thuộc vào diện tích trồng (Phụ lục B).

6.4.2 Đối với rau đã thu hoạch nhưng còn nằm trên ruộng

a) Rau thu hoạch xong được xếp thành đống trên ruộng: số mẫu đơn cũng được tính theo diện tích trồng theo 6.4.1. Mẫu đơn được lấy phải phân bố đều ở các đống theo tỷ lệ tương ứng về khối lượng hay kích thước của đống rau. Các vị trí lấy mẫu phải phân bố đều trong đống tại 3 lớp: lớp trên; lớp giữa và lớp đáy.

b) Rau đã thu hoạch và đã được xếp vào vật chứa (bao, thùng, hộp, sọt...) thì số mẫu được lấy theo TCVN 5102:1990 (xem Phụ lục E của tiêu chuẩn này).

6.5 Xác định và lấy đơn vị mẫu

Mỗi điểm lấy một mẫu đơn từ một hay nhiều cây sao cho đủ khối lượng hoặc số lượng mẫu đơn tối thiểu.

Cây được lấy mẫu phải sinh trưởng bình thường, không dị dạng, không bị sâu bệnh gây hại và cách bờ tối thiểu 1 m, bỏ hàng ngoài cùng.

Thao tác lấy đơn vị mẫu: sử dụng găng tay bằng nilon hay chất dẻo loại dùng một lần, lấy mẫu nhẹ nhàng bằng tay, không làm dập nát rau. Mỗi mẫu đơn phải để riêng một túi rồi chuyển về tầm lược mẫu (5.3).

Đối với rau ăn quả: quả được lấy đều ở phần thân và nhánh nhưng không lấy quả ngọn, quả gốc; ngắt cuống quả bằng tay nếu quả nhỏ hoặc dùng dụng cụ lấy mẫu (5.1), thu lấy từng quả.

Đối với rau ăn lá: cắt cây loại bỏ phần gốc, lá già, lá gốc hoặc cắt lấy phần thân lá ngọn ăn được.

Đối với rau ăn củ: nhổ nhẹ nhàng từng củ lên khỏi mặt đất hoặc phải đào bới, lật đất thu cắt lấy từng củ.

Trong trường hợp rau quả được lấy bị vấy bùn bẩn và ướt, nên sử dụng giấy mềm sạch lau chùi thật nhẹ nhàng đến khi sạch khô.

6.6 Thiết lập mẫu thử nghiệm

Hỗn hợp mẫu, giản lược mẫu được tiến hành trên tầm lược mẫu (5.3).

Đối với rau ăn quả, củ đã phân cỡ loại nhỏ: đưa toàn bộ mẫu đơn vào tầm lược mẫu (5.3), trộn đều thành mẫu chung. Dàn mỏng, chia lượng mẫu chung thành 4 phần, lấy 2 phần đối diện dùng làm mẫu thử nghiệm. Phần còn lại dùng làm mẫu lưu.

Đối với các loại rau ăn lá; rau ăn quả, củ đã phân cỡ loại trung bình và loại lớn; cần lưu mẫu: lần lượt từng mẫu đơn được trộn đều, tách thành 2 (hay 4) phần, lấy 1 phần (hay 2 phần đối diện) dùng làm mẫu thử nghiệm. Phần còn lại dùng làm mẫu lưu.

Đối với loại rau có khối lượng lớn và không cần lưu mẫu ($k = 0$) thì tầm lược mẫu chỉ là nơi hỗn hợp các mẫu đơn thành mẫu thử nghiệm.

7 Bảo quản và vận chuyển mẫu đến phòng thử nghiệm

7.1 Yêu cầu chung

Sau khi lấy mẫu phải bao gói, bảo quản và vận chuyển ngay đến phòng thử nghiệm để giảm thiểu tối đa sự thay đổi trạng thái, tính chất ban đầu của mẫu. Thời gian gửi mẫu càng nhanh càng tốt và tốt nhất là trong vòng 24 h mẫu được xử lý tại phòng thử nghiệm.

Bao gói mỗi mẫu rau bằng một trong các loại màng bao như PE (polyetylen), LDPE (polyetylen tỉ trọng thấp), HDPE (polyetylen tỉ trọng cao). Sau đó đặt gói mẫu vào thùng, hộp chứa mẫu, tránh ánh sáng trực tiếp của mặt trời. Không xếp chồng chất quá nhiều thùng hộp, không nên quá chặt vì có thể gây dập nát mẫu.

Bảo quản mẫu ở nhiệt độ từ 10 °C đến 15 °C trong khoang của xe lạnh chuyên dụng hoặc sử dụng thùng cách nhiệt có chứa đá lạnh (được điều chỉnh nhiệt độ bằng nhiệt kế thông qua khối lượng đá cho vào thùng).

7.2 Đối với mẫu dùng để phân tích chỉ tiêu vi sinh vật

Mẫu đều phải bảo quản ở nhiệt độ từ 10 °C đến 15 °C và mỗi mẫu được để riêng trong một thùng hoặc vật chứa tránh sự lây nhiễm chéo và sự nhân nhanh của vi sinh vật.

7.3 Đối với mẫu dùng để phân tích chỉ tiêu vật lý và hoá học

Nếu vận chuyển mẫu gửi nhanh ngay trong ngày và nhiệt độ ngoài trời thấp có thể sử dụng xe thông thường để chuyên chở.

8 Bao gói, ghi nhãn, niêm phong đối với mẫu thử nghiệm và mẫu lưu

Mẫu thử nghiệm phải được bao gói, ghi nhãn và niêm phong (nếu cần) để đảm bảo rằng chúng được bảo quản tốt, không bị lây nhiễm chéo và thể hiện đầy đủ thông tin để nhận biết về sản phẩm và về người chịu trách nhiệm lấy mẫu. Thực hiện tương tự đối với mẫu lưu, nếu cần.

a) Bao gói: gói từng đơn vị mẫu vào trong vật chứa mẫu thích hợp (5.2) như màng bao, túi nilon đục lỗ, túi dẻo, túi giấy không thấm nước.

b) Ghi nhãn: nhãn phải có kích cỡ thích hợp, sáng màu, không thấm nước, khó tẩy xóa, dễ đọc và bao gồm một số thông tin cần thiết để nhận biết như:

- ký hiệu mã hoá của mẫu;
- thời gian lấy mẫu;
- chỉ tiêu phân tích;
- tên người lấy mẫu, chữ ký.

c) Niêm phong: Niêm phong được dán ở phần mép ngoài của mỗi gói mẫu (nếu cần). Dấu niêm phong được sử dụng là con dấu riêng của đơn vị lấy mẫu.

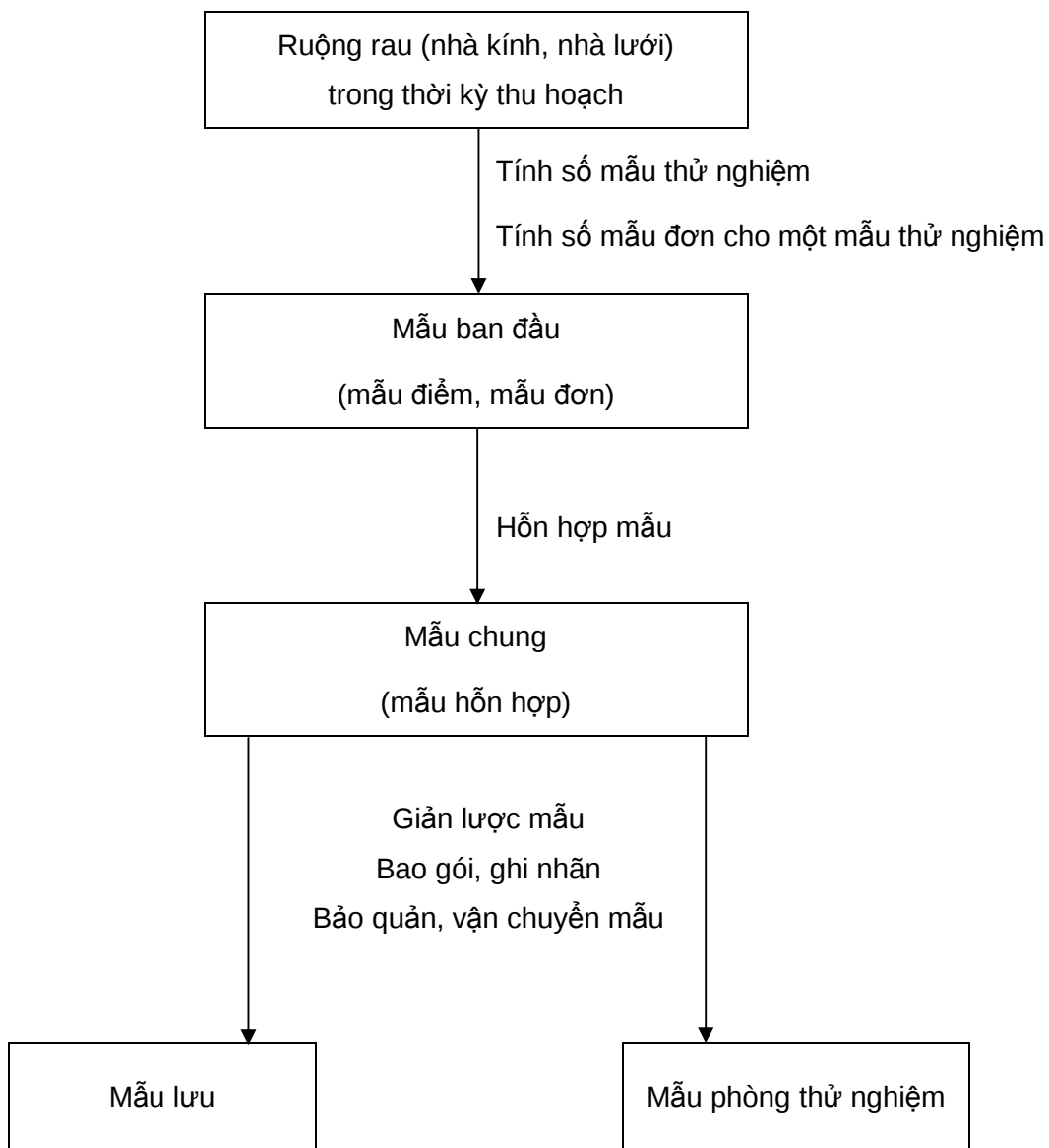
9 Biên bản lấy mẫu

Biên bản lấy mẫu được lập sau khi niêm phong mẫu. Người lấy mẫu và đại diện của các bên liên quan (người sản xuất, tổ chức sản xuất) cùng chứng kiến quá trình lấy mẫu và ký vào biên bản (xem Phụ lục F).

Phụ lục A

(Quy định)

Trình tự lấy mẫu



Phụ lục B

(Quy định)

Số mẫu thử nghiệm tối thiểu và số mẫu đơn tối thiểu**Bảng B.1 – Số mẫu thử nghiệm tối thiểu và số mẫu đơn tối thiểu**

Loại rau	Diện tích lô ruộng sản xuất, ha	Số mẫu thử nghiệm tối thiểu	Số mẫu đơn tối thiểu trên một mẫu thử nghiệm
Rau đã phân cỡ loại lớn (khối lượng trung bình lớn hơn 250 g/đơn vị)	≤ 5	1	5
Rau đã phân cỡ loại trung bình và loại nhỏ (khối lượng trung bình <250 g/đơn vị)	$\leq 0,1$	1	5
	từ 0,1 đến 1	1	từ 5 đến 8
	từ 1 đến 5	1	từ 8 đến 12
	5	1	từ 12 đến 16

Phụ lục C

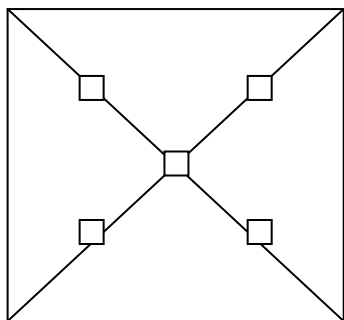
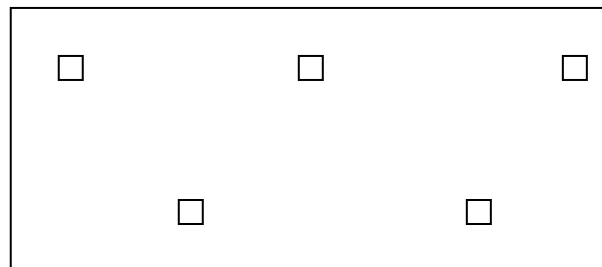
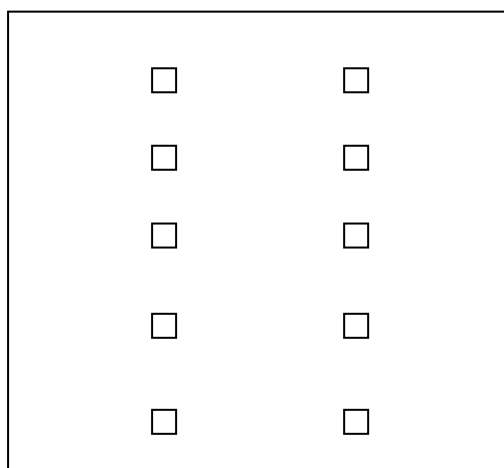
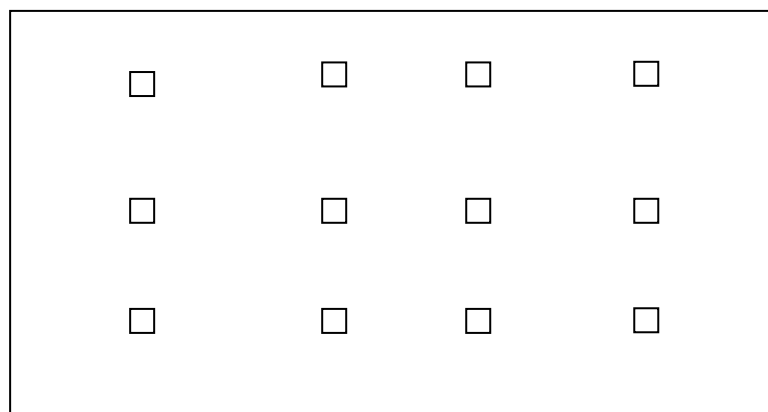
(Quy định)

Cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu**Bảng C.1 – Cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu**

Nhóm rau	Loại rau	Bộ phận được lấy mẫu	Cỡ mẫu phòng thử nghiệm tối thiểu
Rau gia vị	Mùi tây, rau húng, thì là, ngổ, tía tô, kinh giới...	Phần ăn được	0,5 kg
Rau ăn lá	Đối với loại rau đã phân cỡ loại lớn, đơn vị có khối lượng trung bình >250 g (cải bắp, cải bao...)	Phần ăn được (nguyên cây)	10 cây
	Đối với loại rau đã phân cỡ loại trung bình, đơn vị có khối lượng trung bình đạt từ 25 g đến 250 g (rau cải, ngọn rau bím, ngọn su su, cần tây, tỏi tây...)	Phần ăn được	2 kg
	Đối với loại rau đã phân cỡ loại nhỏ, đơn vị có khối lượng trung bình <25 g (rau dền, mỏng tỏi, rau đay, rau ngót, cải cúc, rau muống, rau cần...)	Phần ăn được	1 kg
	Xà lách cuộn, rau diếp, cải xoăn...	Phần ăn được (nguyên cây)	10 cây
Rau ăn hoa	Suplơ	Phần ăn được (nguyên hoa)	10 cây
	Hoa thiên lý...	Phần ăn được	0,5 kg
Rau ăn quả	Đối với loại rau đã phân cỡ loại lớn, đơn vị có khối lượng trung bình >250 g (bí xanh, mướp, bầu, bí ngô, bí ngòi, dưa chuột, cà tím, su su, ngô ngọt, đậu bắp, cà chua...)	Nguyên quả	10 quả (bắp)
	Đối với loại rau đã phân cỡ loại trung bình, đơn vị có khối lượng trung bình đạt từ 25 g đến 250 g (cà chua, ớt, cà pháo, dưa chuột...)	Nguyên quả	20 quả (hay 1 kg)
	Đối với loại rau đã phân cỡ loại nhỏ, đơn vị có khối lượng trung bình <25 g (đậu rau các loại...)	Nguyên quả	1 kg
Rau ăn thân	Su hào	Nguyên củ	10 củ
	Măng tây...	Phần ăn được (nguyên cây)	10 cây (hay 1 kg)
	Củ cải, cà rốt, khoai tây, khoai sọ, củ hành tây, củ tỏi tây...	Nguyên củ	10 củ (hay 1 kg)
Rau ăn củ	Hành củ, tỏi củ (tươi)	Nguyên củ	1 kg
	Hành lá, hẹ	Phần ăn được (nguyên cây)	1 kg
Loại khác	Rau mầm	Phần ăn được (nguyên cây)	0,5 kg
	Nấm thực phẩm các loại	Phần ăn được (nguyên cây)	0,5 kg
—	Rau quả phân cỡ loại rất lớn (>2 kg/đơn vị sản phẩm)	—	5 đơn vị

Phụ lục D

(Tham khảo)

Cách chọn điểm lấy mẫu đơn đối với rau chưa thu hoạch**Hình D.1 – Lấy mẫu đơn theo đường chéo****Hình D.2 – Lấy mẫu đơn theo hình zigzag****Hình D.3 – Lấy mẫu đơn theo tuyến dọc****Hình D.4 – Lấy mẫu đơn theo tuyến ngang**

Phụ lục E

(Quy định)

Số mẫu đơn, cách lấy mẫu đơn đối với rau đã thu hoạch, được xếp vào vật chứa**Bảng E.1 – Số mẫu đơn, cách lấy mẫu đơn đối với rau đã thu hoạch,
được xếp vào vật chứa**

Số vật chứa (bao, gói) giống nhau	Số mẫu đơn được lấy (mỗi bao, gói lấy 1 mẫu đơn)
≤ 100	5
101 đến 300	7
301 đến 500	9
501 đến 1000	10
> 1000	từ 11 đến 15

Phụ lục F

(Tham khảo)

Biên bản lấy mẫu**TÊN CƠ QUAN LẤY MẪU****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập – Tự do – Hạnh phúc****BIÊN BẢN****Lấy mẫu rau tươi trên ruộng**

....., ngày.... tháng.... năm....

Số hiệu biên bản lấy mẫu:

- Tên cơ sở sản xuất/ chủ hộ: Địa chỉ:
- Tên người lấy mẫu: Mã số chỉ định (của người lấy mẫu)
- Đơn vị quản lý:
- Phương pháp lấy mẫu:
- Thông tin về mẫu đã được lấy:

STT	Tên mẫu	Số lượng mẫu	Khối lượng mẫu	Ký hiệu mẫu
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Biên bản này được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, mỗi bên giữ một bản.

Đại diện bên có mẫu

(Họ tên và chữ ký)

Người lấy mẫu

(Họ tên và chữ ký)

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 4441:2009, *Phương pháp lấy mẫu ngẫu nhiên sản phẩm dạng đơn chiếc*.
 - [2] TCVN 4731:1989, *Kiểm dịch thực vật – Phương pháp lấy mẫu*.
 - [3] TCVN 5139:2008 (CAC/GL 33-1999), *Phương pháp khuyến cáo lấy mẫu để xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phù hợp với các giới hạn dư lượng tối đa (MRL)*.
 - [4] Nguyễn Thị Lan, Phạm Tiến Dũng, 2006. *Giáo trình Phương pháp thí nghiệm*. Nhà xuất bản Nông nghiệp.
 - [5] Thông tư số 05/2010/TT-BNNPTNT ngày 22/1/2010 hướng dẫn việc kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm nông sản trước khi đưa ra thị trường.
 - [6] *Sổ tay hướng dẫn lấy mẫu rau quả nội bộ VNCRQ*, Viện Cây ăn quả miền Nam.
 - [7] Viện Bảo vệ thực vật. *Phương pháp nghiên cứu Bảo vệ thực vật*. Nhà xuất bản nông nghiệp 1997.
 - [8] Global GAP, 2009. *General Regulations Integrated Farm Assurance*. Version V3.1, Nov 2009, Part II – Certification Body Rules.
 - [9] FAO Guidelines on Producing Pesticide Residues Data from Supervised Trials, FAO Rome 1990. *Recommended sampling method for supervised field trial*.
 - [10] Fresh fruit and vegetable sampling for Laboratory testing. *Sampling and Shipping Procedures of the Fresh fruit and vegetable Inspection Manual*, 1996. Canadian Food Inspection Agency.
-