



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1890—2007

进出口冷冻肉类辐照规范

Irradiation practice for export and import frozen meat

2007-04-06 发布

2007-10-16 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：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：王利兵、李晶、王媛、张寅豹、田家荫、郑群。

本标准为首次发布的出入境检验检疫行业标准。

进出口冷冻肉类辐照规范

1 范围

本标准规定了进出口冷冻肉类在辐照场所、辐照前、辐照中、辐照后应遵循的要求。

本标准适用于各类以杀菌、杀虫为目的的进出口冷冻肉类的辐照。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 14891.1 辐照熟畜禽肉类卫生标准

GB 14891.6 辐照猪肉卫生标准

GB 14891.7 辐照冷冻包装畜禽肉类卫生标准

SN/T 1887 进出口辐照食品良好辐照规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷冻肉类 frozen meat

在本标准中，冷冻肉类，以下简称肉类，指置于-18℃的生长环境中冻结并保存的未经加工过的被屠宰的哺乳动物的可食部分，如剁碎的、分割的或去骨的猪肉、牛肉或羊肉。不包括加工过的肉类，如熏肉、香肠或罐头等。

3.2

最低有效吸收剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需吸收剂量下限值。

3.3

最高有效吸收剂量 maximum effective dose

不影响被辐照产品质量的吸收剂量上限值。

4 辐照场所的卫生要求

对冷冻肉类提供辐照技术的辐照场所应符合 SN/T 1887 的要求，并取得卫生行政部门发放的卫生许可证。

5 辐照前要求

5.1 产品

5.1.1 为延长保存期进行辐照处理的肉类应是按 GB 12694 生产的良质肉类，并索取有效的检疫证。

5.1.2 为延长保存期进行辐照处理的肉类的微生物数量不应超过 10⁵ 个/g。

5.1.3 为控制寄生虫的感染性进行辐照的肉类的寄生虫数量不应超过 5 个/100 g。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应使用食品级、耐辐照、保护性材料。

5.2.2 内包装材料应不透气和不渗水,以防止空气中的氧接触肉类造成的变色或脂质氧化和肉类变干。可以使用真空包装或混合气体包装。

5.2.3 外包装用瓦楞纸箱、胶带密封、防潮。

5.3 储存

肉类经前处理、包装后送入冻结间,速冻终温应在 2 h 内达到,其中心温度应达到 -15°C 及以下。真空包装或混合气体包装的肉类应储存在 10°C 及以下,以防止潜在的肉毒杆菌危害。

6 辐照要求

6.1 工艺剂量

6.1.1 通常情况下,对于冷冻状态下的肉类最低吸收剂量不得小于 3 kJ/kg (3 kGy)。肉类接受的总体平均最高有效吸收剂量不得超过 $1\times 10^4\text{ J/kg}$ (10 kGy)。

6.1.2 为杀灭定型包装冷冻肉类中沙门氏菌而进行辐照处理的吸收剂量应符合 GB 14891.7 要求。

6.1.3 使冷冻的猪肉中旋毛虫失去感染性而进行辐照处理的吸收剂量应符合 GB 14891.6 的要求。

6.2 辐照条件

冷冻肉类必须在 -18°C 以下的温度条件下进行辐照处理,辐照场所应按 SN/T 1887 的要求建立冷藏运输及冷库储存设施。

7 辐照后要求

7.1 辐照后食品应进行微生物检验,其感官、细菌指标按 GB 14891.1 执行。

7.2 辐照处理过的冷冻肉类的辐照后储运存储遵照 GB 12694 的规定。

8 再辐照

8.1 肉类食品不得再次辐照处理。

8.2 以下情况不被看作再辐射:

- a) 为了检疫控制而对已辐照处理的肉类进行的辐照;
- b) 对已辐照处理的肉类作为原料加工成的食品进行的辐照处理,且在该食品中含量不超过 5%。