

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7521:2020

ISO 2292:2017

Xuất bản lần 2

HẠT CACAO – LẤY MẪU

Cocoa beans – Sampling

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 7521:2020 thay thế TCVN 7521:2005;

TCVN 7521:2020 hoàn toàn tương đương với ISO 2292:2017;

TCVN 7521:2020 do Tiêu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia
TCVN/TC/F16/SC2 Cacao và sản phẩm cacao biên soạn,
Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định,
Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Mục tiêu của việc lấy mẫu là thu được mẫu đại diện thích hợp từ một lượng hạt cacao cho mục đích kiểm tra và phân tích.

Lấy mẫu chính xác là thao tác khó, đòi hỏi sự chú ý và lập kế hoạch cẩn thận để có thể lấy được mẫu đại diện cho hàng hóa. Cần tính đến sự tồn tại của bất kỳ yếu tố ràng buộc hoặc điều kiện hiện hành nào có thể gây ra sự phức tạp cho việc lấy mẫu.

Các quy trình được mô tả trong tiêu chuẩn này được công nhận là thực hành tốt cần tuân thủ khi có thể. Rất khó để đưa ra một quy trình để tuân thủ trong mọi trường hợp, trong trường hợp cụ thể có thể cần sửa đổi theo phương pháp được áp dụng.

Hạt cacao – Lấy mẫu

Cocoa beans – Sampling

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các điều kiện chung liên quan đến lấy mẫu để xác định chất lượng của hạt cacao. Tiêu chuẩn này cũng đưa ra các yêu cầu và khuyến cáo về quy trình lấy mẫu hạt cacao đựng trong bao bì và hạt cacao dạng rời.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc 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 7519 (ISO 2451), *Hạt cacao – Các yêu cầu về chất lượng và đặc tính kỹ thuật*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa trong TCVN 7519 (ISO 2451) cùng với các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn (bill of lading quantity)

Số lượng hàng hóa được xác nhận trong tài liệu do người vận chuyển/hãng vận chuyển cung cấp thông tin chi tiết về chuyến hàng và đưa ra thông tin của chuyến hàng đó cho bên được xác định cụ thể

3.2

Mẫu tổng hợp (composite sample)

Tất cả các *mẫu ban đầu* (3.5) hoặc *mẫu đơn* (3.3) được trộn đều, khi thích hợp, được rút ra từ lô hàng

3.3

Mẫu đơn (increment)

Một lượng nhỏ hạt cacao không quá 1 kg được lấy từ *lô hàng* (3.4) hạt cacao dạng rời

CHÚ THÍCH Yêu cầu lấy mẫu đối với hạt cacao dạng rời được quy định trong 5.4.

3.4

Lô hàng (lot)

Lượng hạt cacao đựng trong bao hoặc dạng rời được lấy từ mọi vị trí trong chuỗi cung ứng cacao và từ đó rút *các mẫu ban đầu* (3.5) và/hoặc *mẫu đơn* (3.3) để phân tích chất lượng

CHÚ THÍCH Các yêu cầu để phân tích chất lượng được quy định trong TCVN 7519 (ISO 2451).

3.5

Mẫu ban đầu (primary sample)

Lượng nhỏ hạt cacao được lấy từ một vị trí đơn lẻ trong bao cacao *nguyên vẹn* (3.10) được chọn ngẫu nhiên

CHÚ THÍCH Các yêu cầu về việc lấy mẫu hạt cacao trong bao được quy định trong 5.3.

3.6

Chia bốn (quartering)

Quá trình giảm *mẫu tổng hợp* (3.2) bằng cách sử dụng bộ chia hình nón thích hợp, dụng cụ chia bốn bằng sắt hoặc dụng cụ chia phù hợp khác để mẫu giảm với tỷ lệ như nhau về tất cả các khía cạnh như *mẫu tổng hợp ban đầu*

3.7

Mẫu chuẩn (reference sample)

Mẫu đại diện được chuẩn bị bằng cách *chia bốn* (3.6) liên tiếp *mẫu tổng hợp* (3.2) sao cho khối lượng tịnh còn lại ít nhất 2 kg

3.8

Người lấy mẫu (sampler)

Người có chức năng rút mẫu

CHÚ THÍCH Yêu cầu về cách rút mẫu được nêu trong Điều 5.

3.9

Lấy mẫu (sampling)

quá trình rút *mẫu ban đầu* (3.5) và/hoặc *mẫu đơn* (3.3), sau đó chuẩn bị *mẫu tổng hợp* (3.2) từ đó tạo nên *mẫu chuẩn* (3.7)

3.10**Nguyên vẹn (sound)**

Vật liệu không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển hoặc bảo quản.

Ví dụ Hạt cacao nguyên vẹn hoặc bao cacao còn nguyên vẹn.

3.11**Nhà kho (warehouse)**

Địa điểm phù hợp để bảo quản hạt cacao

4 Thiết bị, dụng cụ

4.1 Lấy mẫu từ bao

Nên sử dụng xiên lấy mẫu hoặc thăm lấy mẫu được thiết kế đặc biệt dùng cho bao (ví dụ xem Hình A.1, Hình A.2 và Hình A.3).

4.2 Lấy mẫu dạng rời

Sử dụng xiên lấy mẫu dạng rời (ví dụ xem Hình A.4) để lấy mẫu từ khối hạt cacao tinh (xem 5.4.3 và 5.4.4). Sử dụng xêng lấy mẫu (các ví dụ xem Hình A.5, Hình A.6) để rút định kỳ các mẫu nhỏ từ dòng chảy hạt cacao.

4.3 Trộn đều và chia

Sử dụng các bộ chia hình nón, dụng cụ chia bốn bằng sắt hoặc các thiết bị chia phù hợp khác.

5 Lấy mẫu

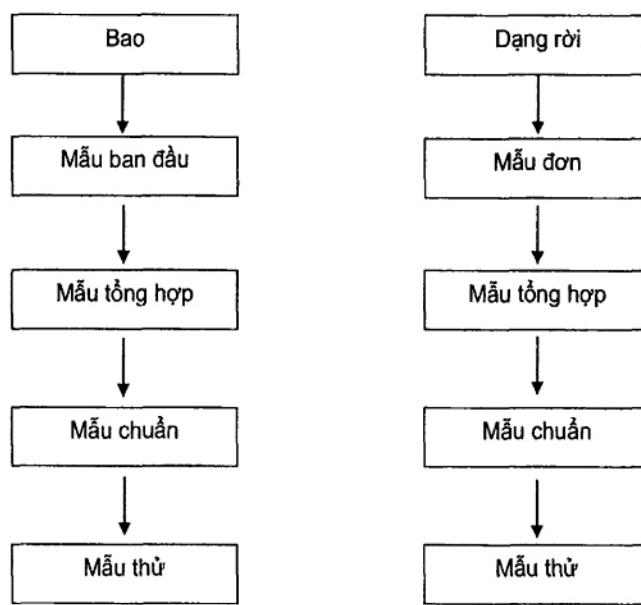
5.1 Yêu cầu chung

Mục tiêu của việc lấy mẫu là lấy đúng được mẫu đại diện của lô hàng hạt cacao. Việc lấy mẫu phải do người lấy mẫu thực hiện. Phải lấy đủ số lượng mẫu đơn hoặc mẫu ban đầu (khi thích hợp) để có được mẫu tổng hợp đại diện. Các kiểu mẫu khác nhau trong trường hợp lấy mẫu từ bao và lấy mẫu dạng rời được nêu tương ứng trong Hình 1 a) và Hình 1 b).

Các mẫu chuẩn phải được các bên liên quan niêm phong ngay; các bên liên quan thường là bên mua và bên bán hoặc người đại diện/tổ chức tương ứng.

Khi lô hàng chứa vật liệu không còn nguyên vẹn thì phải tách phần vật liệu đó với vật liệu nguyên vẹn để chờ quyết định cách xử lý đối với vật liệu bị hư hỏng. Trong trường hợp xử lý lô hàng có bất kỳ hạt cacao nào còn nguyên bị thất thoát và/hoặc vật liệu cacao khác với hạt nguyên bị rơi vãi thì những vật liệu này phải được thu hồi, lấy mẫu riêng và bảo quản trong các bao riêng biệt để cạnh cacao nguyên vẹn của lô hàng.

Chỉ chuẩn bị mẫu chuẩn từ vật liệu nguyên vẹn.



a) Lấy mẫu từ bao

b) Lấy mẫu dạng rời

Hình 1 – Lưu đồ các mẫu phái sinh (derivative sample) khi lấy mẫu từ bao hoặc lấy mẫu dạng rời

5.2 Cỡ tối thiểu và tối đa đại diện cho mẫu

5.2.1 Cỡ tối thiểu

Khi vận đơn hàng hóa hoặc giấy chứng nhận có gửi hàng đề cập đến nhiều nhãn hiệu vận chuyển chính thì mỗi lượng đại diện cho các nhãn hiệu đó sẽ phải được lấy mẫu riêng biệt, với điều kiện là mỗi nhãn hiệu đại diện cho 25 tấn hoặc nhiều hơn.

Khi vận đơn hàng hóa hoặc giấy chứng nhận có gửi hàng đề cập đến một số nhãn hiệu vận chuyển chính thì một hoặc nhiều trong số đó đại diện cho ít hơn 25 tấn và các bên liên quan có thể chỉ chọn một mẫu để đại diện cho tất cả các nhãn hiệu đó.

Niêm phong và ghi nhãn mẫu theo 5.5.

5.2.2 Cỡ tối đa

Một mẫu chuẩn đơn lẻ không được đại diện cho lô hàng lớn hơn 250 tấn. Các lô hàng lớn hơn 250 tấn được đại diện bởi các mẫu riêng biệt, mỗi mẫu đại diện không quá 250 tấn.

5.3 Hạt cacao trong bao

Lấy mẫu tối thiểu từ 30 % số bao nguyên vẹn. Lượng mẫu tối thiểu được rút ra là 300 hạt mỗi tấn. Rút từng mẫu ban đầu trong mỗi bao nguyên vẹn được chọn để lấy mẫu. Chọn ngẫu nhiên vị trí của điểm lấy mẫu trong mỗi bao nguyên vẹn, đảm bảo sự phân bố của các mẫu được rút ra từ phía trên, giữa hoặc đáy của các bao trong lô hàng là như nhau.

Sau khi kết thúc quá trình nạp hoặc dỡ số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn thì đỗ tất cả các mẫu ban đầu lên mặt phẳng đã được làm sạch kỹ và ở khu vực không có bất kỳ sự ô nhiễm nào.

Sử dụng thiết bị khô, sạch để trộn kỹ và cẩn thận mẫu tồng hợp ngay sau khi rút mẫu ban đầu.

Làm kín các lỗ hổng lấy mẫu để tránh làm rơi cacao, trừ khi có quy định khác.

Phụ lục B đưa ra hướng dẫn bổ sung để lấy mẫu các bao.

5.4 Hạt cacao dạng rời

5.4.1 Yêu cầu chung

Mỗi mẫu đơn phải được lấy đồng đều, có hệ thống và thích hợp trong quá trình chất và dỡ hàng. Khối lượng mẫu lấy không quá 1 kg. Từ toàn bộ lượng hàng hóa ghi trên vận đơn, lượng mẫu tối thiểu là 300 hạt mỗi tấn được rút ra tại điểm có thể thực hiện gần nhất với khoang hàng hoặc vật chứa, tốt nhất là từ dòng chảy khi nạp hàng hoặc dỡ hàng hoặc đến/từ silo, tàu, xe tải, xà lan hoặc các phương tiện vận chuyển khác.

Mẫu đơn được lấy bằng xêng lấy mẫu thông thường hoặc các thiết bị khác đã được thỏa thuận giữa các bên (bao gồm cả bộ lấy mẫu tự động) trong suốt quá trình nạp hoặc dỡ hàng và cho mẫu vào các vật chứa phù hợp đã thỏa thuận, mẫu được giữ kín và an toàn.

Các chuyên gia và các bên liên quan lựa chọn và thỏa thuận điểm lấy mẫu, tại nơi các mẫu đơn được rút ra phải đại diện cho hạt cacao được nạp lên hoặc dỡ xuống.

Trong trường hợp phương pháp nạp hàng hoặc dỡ hàng cản trở việc tiếp cận điểm lấy mẫu đã được thỏa thuận với nhau thì các bên liên quan có thể tạm gián đoạn việc nạp hàng hoặc dỡ hàng để rút ra các mẫu đơn.

Nếu rút các mẫu đơn từ cacao đóng bao trước khi nạp hàng dưới dạng rời thì mẫu phải được rút ngẫu nhiên từ tối thiểu 30 % bao còn nguyên vẹn (xem 5.3) để cho các bên liên quan lấy mẫu.

Sau khi kết thúc quá trình nạp hoặc dỡ số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn thi đỗ tất cả các mẫu đơn lên mặt phẳng, sạch và trong khu vực không bị ô nhiễm.

Sử dụng thiết bị khô, sạch để trộn kỹ và cẩn thận mẫu tổng hợp từ các mẫu đơn.

5.4.2 Lấy mẫu động

Khi việc lấy mẫu diễn ra trong khi lô hàng đang chuyển động thì lấy các mẫu đơn trên mặt ngang của toàn bộ phần của dòng chảy, vuông góc với hướng của dòng chảy và tại các khoảng thời gian tùy thuộc vào tốc độ dòng chảy.

Nếu sử dụng dụng cụ tự động để lấy mẫu hạt khi đang chuyển động thì chúng phải có khe hở tối thiểu 7,5 cm.

5.4.3 Lấy mẫu tĩnh

Khi không thể rút các mẫu trên dòng chuyển động và các mẫu được yêu lấy từ toa xe hoặc phương tiện vận tải thì các mẫu đơn được rút ra như sau:

- a) không ít hơn 5 điểm lấy mẫu đối với mỗi toa xe hoặc phương tiện vận tải chứa ít hơn 15 tấn;
- b) không ít hơn 9 điểm lấy mẫu đối với mỗi toa xe hoặc phương tiện vận tải chứa từ 15 tấn đến 30 tấn;
- c) không ít hơn 15 điểm lấy mẫu đối với mỗi toa xe hoặc phương tiện vận tải chứa trên 30 tấn đến 50 tấn.

Các mẫu đơn được rút ra tại mỗi điểm lấy mẫu trong phương tiện vận tải hoặc toa xe phải được lấy từ ba tầng và mỗi điểm lấy điểm khoảng 1 kg. Các điểm lấy mẫu phải ở giữa các toa xe hoặc phương tiện vận tải và cách các cạnh của toa xe hoặc phương tiện vận tải khoảng 50 cm.

5.4.4 Dỡ hàng từ côngtenơ

Khi không thể rút các mẫu trên dòng chuyển động và các mẫu được yêu cầu lấy từ các côngtenơ vận chuyển thì có thể rút các mẫu đơn theo quy trình sau đây. Đỗ lượng chứa trong côngtenơ lên mặt phẳng khô, sạch vào nhà kho thích hợp hoặc vị trí bảo quản khác và tách biệt với tất cả các loại hàng hóa khác. Tạo khối cacao bằng cách đỗ côngtenơ không quá 25 tấn và phải tiếp cận được ở tất cả các phía cho mục đích lấy mẫu.

Từ khối cacao, rút các mẫu đơn bằng dụng cụ lấy mẫu được thiết kế dài phù hợp để rút các mẫu đại diện ở không dưới 9 điểm. Các điểm lấy mẫu được chọn phù hợp với hình dạng và cỡ của khối, bao gồm số lượng tương ứng càng gần trung tâm khối cacao càng tốt. Áp dụng tỷ lệ lấy mẫu tối thiểu 300 hạt mỗi tấn với quy tắc này.

5.5 Mẫu chuẩn

Chuẩn bị ít nhất hai mẫu chuẩn và được các bên liên quan niêm phong. Lưu giữ các mẫu ở nơi an toàn, tốt nhất là do một tổ chức trung lập được hai bên thỏa thuận. Xem Phụ lục C để biết thêm thông tin về lưu giữ mẫu.

Mẫu chuẩn phải như sau.

- a) Được hình thành ngay sau khi chuẩn bị mẫu tổng hợp bằng cách chia bốn liên tiếp mẫu tổng hợp sao cho còn lại tối thiểu 2 kg và đảm bảo rằng vật liệu hình thành mẫu chuẩn đại diện càng giống mẫu tổng hợp càng tốt. Mẫu dư sẽ được đóng gói, ghi nhãn và bảo quản cùng với lô hàng ban đầu.
- b) Có khối lượng tịnh tối thiểu 2 kg, được đóng gói và niêm phong trong bao vải theo TCVN 7519 (ISO 2451).
- c) Được đánh dấu hoặc ghi nhãn để thấy rằng mẫu được rút theo 5.3 và 5.4, nếu có thể và ghi trên nhãn được thông tin càng nhiều càng tốt từ danh mục sau đây:
 - 1) tên của tàu hàng;
 - 2) nước xuất xứ;
 - 3) cảng xếp hàng;
 - 4) cảng dỡ hàng và, nơi giao hàng cuối cùng, nếu là hai địa điểm khác nhau;
 - 5) nhãn hiệu vận chuyển;
 - 6) số lượng bao;
 - 7) ngày lấy mẫu;
 - 8) ngày cuối cùng dỡ hàng tại cảng hoặc ngày dỡ hàng cuối cùng tại nơi giao hàng cuối cùng, nếu là hai địa điểm khác nhau;
 - 9) số vận đơn hàng hóa và ngày;
 - 10) tên kho hàng;
 - 11) tên của người lấy mẫu.

Đối với lượng hạt cacao nhỏ hơn 4 tấn thì các bên liên quan cần thỏa thuận về lượng ca cacao cần được rút ra để hình thành mẫu tổng hợp và mẫu chuẩn nhưng trong mọi trường hợp, mẫu chuẩn không được nhỏ hơn 1 kg.

5.6 Quá trình lấy mẫu

5.6.1 Yêu cầu chung

Không để quá trình lấy mẫu bị gián đoạn quá mức vì các mẫu được rút ra phải phản ánh được tình trạng của lô hàng tại một thời điểm xác định. Vì vậy, thời gian của quá trình dỡ hoặc nạp hàng có thể có ảnh hưởng lớn trong quá trình lấy mẫu. Xem thêm hướng dẫn trong 5.6.2 và 5.6.3.

5.6.2 Dỡ hàng

Khi lấy mẫu hạt cacao đang được dỡ ra khỏi khoang tàu (không phải trong bao hoặc vật chứa khác) thì quy trình lấy mẫu phải được tiến hành trong khoảng thời gian kể từ khi cửa được mở và tàu có thông báo đã sẵn sàng dỡ hàng đến khi khoang tàu dỡ hết số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn.

Khi lấy mẫu hạt cacao bị rơi ra trong côngtenơ vận chuyển (không phải trong bao) thì tiến hành quá trình lấy mẫu trong khoảng thời gian từ khi cửa của côngtenơ đầu tiên được mở cho đến khi côngtenơ cuối cùng dỡ hết số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn.

5.6.3 Nạp hàng

Khi lấy mẫu hạt cacao đang được nạp vào khoang tàu (không đựng trong bao hoặc trong vật chứa khác) thì quy trình lấy mẫu cần được tiến hành trong khoảng thời gian kể từ khi cửa được mở và tàu có thông báo đã sẵn sàng nạp hàng đến khi khoang tàu nạp đủ số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn.

Khi lấy mẫu hạt cacao bị rơi ra trong côngtenơ vận chuyển (không phải trong bao) thì tiến hành quá trình lấy mẫu trong khoảng thời gian từ khi cửa của côngtenơ đầu tiên được mở cho đến khi côngtenơ cuối cùng nạp đủ số lượng hàng hóa ghi trên vận đơn.

6 Báo cáo lấy mẫu

Khi kết thúc quá trình lấy mẫu, nên lập báo cáo. Ví dụ về báo cáo lấy mẫu hạt cacao đóng bao, xem Phụ lục D.

Phụ lục A

(tham khảo)

Dụng cụ lấy mẫu**A.1 Lấy mẫu từ bao**

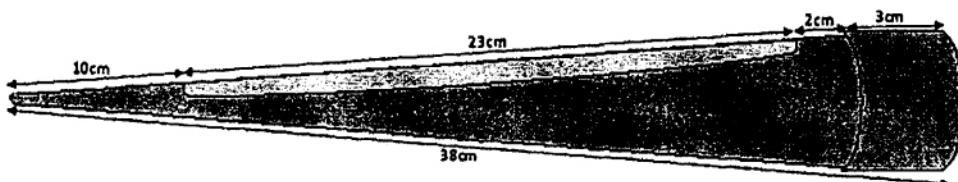
Có thể thực hiện việc lấy mẫu từ bao bằng xiên lấy mẫu hoặc thăm lấy mẫu. Xiên lấy mẫu ít nhất phải theo các thông số sau:

- dài: từ 35 cm đến 45 cm;
- đường kính trong: từ 2,8 cm đến 3,0 cm (dày tối đa 2 mm);
- đường kính ngoài: từ 3,0 cm đến 3,2 cm (dày tối đa 2 mm);
- khối lượng: khoảng 230 g;
- vật liệu: nhôm/hợp kim nhôm;
- góc: khoảng 20° .

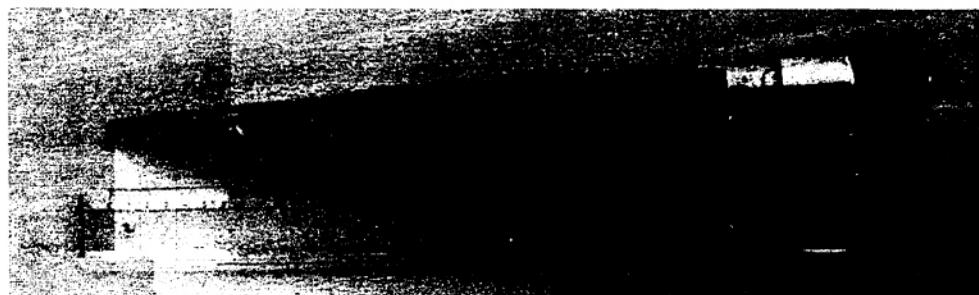
Hình A.1 đưa ra ví dụ về xiên lấy mẫu (còn được gọi là "bộ lấy mẫu"). Ví dụ về thăm lấy mẫu nêu trong Hình A.2 và A.3.



Hình A.1 – Ví dụ về xiên lấy mẫu (còn gọi là "bộ lấy mẫu") để lấy mẫu các bao



Hình A.2 – Ví dụ thứ nhất về thăm lấy mẫu để lấy mẫu các bao



Hình A.3 – Ví dụ thứ hai về thăm lẩy mẫu để lấy mẫu các bao

A.2 Lấy mẫu dạng rời

Chiều dài của xiên lấy mẫu (xem Hình A.4) là độ lớn được xác định theo độ sâu của khối được lấy mẫu. Số lần mò/đóng xiên lấy mẫu phụ thuộc vào độ dài của xiên.

Đường kính trong của xiên lấy mẫu có thể từ 2,8 cm đến 4,1 cm nhưng cần chọn tối thiểu là 3,5 cm. Quan trọng nhất, khi thực hiện phương pháp này là buồng phải kín khi thăm dò khối cacao và buồng được mở trước/trong khi rút xiên ra khỏi khối.

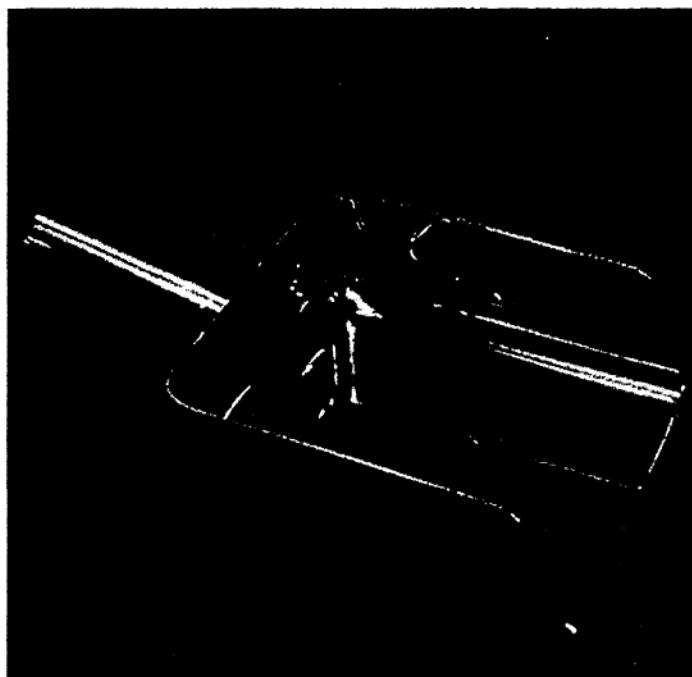
Xiên lấy mẫu ít nhất phải theo các thông số sau (đầu dò hình trụ để lấy mẫu tĩnh):

- dài: từ 150 cm đến 250 cm;
- đường kính trong: từ 3,5 cm đến 4,1 cm (dày tối đa 2 mm);
- đường kính ngoài: từ 3,6 cm đến 4,2 cm (dày tối đa 2 mm);
- khoang: tối thiểu $5 \text{ buồng} \times 10 \text{ cm} \times 2,5 \text{ cm}$;
- khối lượng: không khuyến cáo
- vật liệu: nhôm;
- góc: không áp dụng, trường hợp khác khoảng 20°

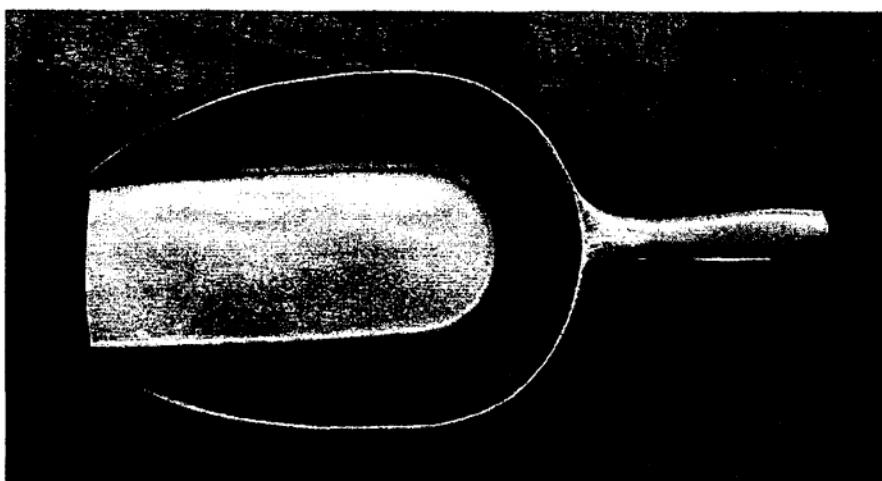
Nếu chiều dài đầu dò dài hơn 250 cm thì khó có thể thao tác trong khối dạng rời. Một ví dụ khác về thiết bị lấy mẫu là xèng lấy mẫu (xem Hình A.5 và A.6).



Hình A.4 – Ví dụ về xiên lấy mẫu để lấy mẫu dạng rời



Hình A.5 – Ví dụ thứ nhất về xèng lấy mẫu dạng rời



Hình A.6 – Ví dụ thứ hai về xèng lấy mẫu dạng rời

Phụ lục B

(tham khảo)

Hướng dẫn bổ sung về lấy mẫu từ bao

Việc lấy mẫu các bao phải được tiến hành cẩn thận để đáp ứng mục tiêu cung cấp mẫu đại diện cho lô hàng có liên quan. Phải sử dụng dụng cụ lấy mẫu với phương pháp phù hợp tránh làm tổn hại mẫu khi không lấy mẫu theo tiêu chuẩn này. Điều này không bao gồm việc đâm bao về thời gian để đưa ra phương pháp lấy mẫu thích hợp, khi khó tiếp cận mẫu hoặc do mẫu xếp chồng lên nhau. Các bên liên quan tin tưởng người lấy mẫu sẽ giúp xác định đúng số lượng cho dù một trong hai bên có chỉ định người người giám sát là của bên độc lập để quan sát công việc của người lấy mẫu hay không.

Một yếu tố chính có liên quan đó là các mẫu được rút ra không chứa các chất liên quan đến cacao (bao gồm cả hạt vỡ) do chính hành động lấy mẫu. Vì vậy rất khó để xây dựng được quy trình lấy mẫu được tiêu chuẩn hóa vì có nhiều tình huống mà người lấy mẫu (và người giám sát) có thể gặp phải.

Ví dụ Trong quá trình lưu kho/xếp pallet thì áp lực lên các bao đay chứa đầy cacao cao ở vị trí phía dưới sẽ cao hơn so với các bao ở vị trí phía trên. Trong trường hợp như vậy, khi có thể tiếp cận các mẫu từ các bao ở độ cao trung bình (giả sử là 2 m) thì phải rút từ các góc cạnh của bao, vì tại điểm đó, có thể tiếp cận để lấy mẫu tốt nhất mà không gây ra quá nhiều hư hỏng cho hạt ở bên trong.

Một giải pháp có thể được thực hiện đó là cẩn thận tạo một lỗ hỏng lấy mẫu đi vào trong bao, từ đó dòng hạt đầu tiên (và hạt bị vỡ do lực của đầu dò lấy mẫu) sẽ rơi ra. Sau đó, bao này đã sẵn sàng để lấy mẫu thực tế thông qua lỗ hỏng được tạo ra, như vậy việc lấy mẫu đại diện là đúng. Phương pháp này cũng giảm thiểu bao bị hư hỏng do việc lấy mẫu quá mức qua lỗ hỏng. Sau khi lấy mẫu từ bao, phải làm kín lỗ hỏng lấy mẫu (trừ khi có yêu cầu khác), sử dụng đầu dò lấy mẫu gỗ xung quanh điểm lấy mẫu của bao đay để lỗ hỏng càng kín càng tốt. Các bao cao hơn trong ngăn xếp thì áp lực lên các bao sẽ càng ít. Đối với bao ở phía trên trong đống cacao, có thể sử dụng đầu dò lấy mẫu loại dài hơn (ví dụ xem Hình B.1).



Hình B.1 – Đầu dò (probe) thích hợp đặc biệt để sử dụng ở tầng cao hơn

Phụ lục C

(tham khảo)

Lưu giữ mẫu

C.1 Khái quát

Các mẫu chuẩn cần được lưu giữ để đáp ứng mọi hạn chế của thời gian theo hợp đồng hoặc thủ tục pháp lý có thể áp dụng (ví dụ: tố tụng trọng tài về chất lượng). Nếu các bên liên quan cần thảo luận thêm về các mẫu chuẩn thì cần thông báo cho đại diện/tổ chức ví dụ thủ kho hoặc người giám sát. Nếu không thực hiện như vậy có thể dẫn đến việc các mẫu chuẩn sẽ bị loại bỏ trước khi kết thúc đàm phán.

C.2 Chính sách

Thủ kho/người giám sát nên có sẵn chính sách lưu giữ mẫu; được thống nhất đặc biệt với các bên liên quan để có sự thông hiểu rõ ràng về việc thỏa thuận lưu giữ mẫu. Từ quan điểm quản lý nguy cơ, thời gian lưu giữ mẫu ba tháng có thể giúp tránh tác hại của việc thải bỏ sớm các mẫu chuẩn. Điều quan trọng đối với thủ kho/người giám sát là rõ ràng về chính sách lưu giữ mẫu với khách hàng. Cuối cùng, khách hàng có trách nhiệm thông báo cho thủ kho/người giám sát nếu có bất kỳ lô hàng nào đang tranh chấp đòi hỏi sự chú ý đặc biệt về việc giữ lại và hủy bỏ. Một công cụ quản lý nguy cơ khác cần được thủ kho/người giám sát xem xét là yêu cầu người có thẩm quyền của khách hàng về việc thải bỏ mẫu.

Ví Dụ Chúng tôi đề nghị đơn vị cho thải bỏ mọi mẫu chuẩn sau khoảng thời gian x tuần kể từ ngày cuối cùng hàng cập cảng trừ khi có thông báo khác cho chúng tôi bằng văn bản.

Chính sách lưu giữ và các điều kiện trong đó có lưu giữ các mẫu chuẩn phải chú ý đến hoàn cảnh địa phương (bao gồm cả khí hậu) để không ảnh hưởng đến chất lượng mẫu.

Phụ lục D

(tham khảo)

Ví dụ về báo cáo lấy mẫu hạt cacao trong bao

Tổng quan về báo cáo lấy mẫu đối với hạt cacao trong bao.

Tên khách hàng			
Địa chỉ của khách hàng			
Địa điểm			
Ngày lấy mẫu			
Theo các quy tắc mới nhất [...] và theo hướng dẫn, chúng tôi đã tiến hành giám sát các lô hàng sau đây:			
Số thứ tự công việc		Người mua	
Xuất hàng			
Tàu			
Cảng xếp hàng		Ngày đến của tàu	
Số vận đơn		Ngày cân	
Ngày vận đơn		Ngày xác nhận	
Nhãn hiệu		Ngày xuất hàng cuối cùng	
Số lô hàng			
Chi tiết về khách hàng (kể cả số điện thoại và email)		Tổng khối lượng cả bì tính theo lý thuyết trên vận đơn	kg
		Tổng khối lượng tịnh theo lý thuyết trên vận đơn	kg
Tham chiếu của khách hàng			
Giấy chứng nhận xuất xứ của khách hàng		Bao	
953	bao nguyên vẹn/đầy đủ		62 922,00 kg
360	bao bị hư hỏng/đầy đủ		23 771,30 kg
204	bao nguyên vẹn/thiểu hụt (slack) (hao hụt 1466,14/kg/khối lượng đã xác định 12 003,00)	(hao hụt .../khối lượng đã xác định ...)	13 469,14 kg
	bao bị hư hỏng/thiểu hụt (slack)	(hao hụt .../khối lượng đã xác định ...)	kg

23	bao rút gọn, dựa trên khối lượng trung bình của bao nguyên vẹn		1 518,58 kg	
	mẫu được người nhận rút ra		6,00 kg	
1,517	bao, khối lượng cà bì		101 687,02 kg	
	Khối lượng thực của bì trên 10 bao:	$8,00 \text{ kg} \times 1\ 540 \text{ bao}$	1 213,60	
	Khối lượng thực của bì trên 10 bao:		kg	
	Khối lượng thực của bì trên 10 bao:		kg	
1,517	bao, khối lượng tịnh		100 473,42 kg	
<i>Lấy mẫu</i>	Người nhận/người mua rút mẫu	Mẫu trung bình không nhỏ hơn 30 % bao nguyên vẹn		
	2	Mẫu đã niêm phong	2	mỗi kg
	1	Mẫu được mở	2	mỗi kg
	Được rút ra bởi đầu dò lấy mẫu (Spv)	Mẫu trung bình không nhỏ hơn 30 % bao nguyên vẹn		
	2	Mẫu đã niêm phong	2	mỗi kg
	1	Mẫu được mở	2	mỗi kg
<i>Theo các quy tắc [...] mới nhất, các mẫu được rút và niêm phong cùng có đại diện của người mua</i>				
Điều kiện:				
Nhận xét:				
Người nhận yêu cầu chủ tàu phải chịu trách nhiệm về mọi sự bất thường và kêu gọi sự can thiệp của người khảo sát bảo hiểm để xác định lượng hư hỏng/thất thoát. Tất cả các hoạt động được thực hiện theo các điều kiện hợp đồng và có sự tham gia của đại diện bên mua.				