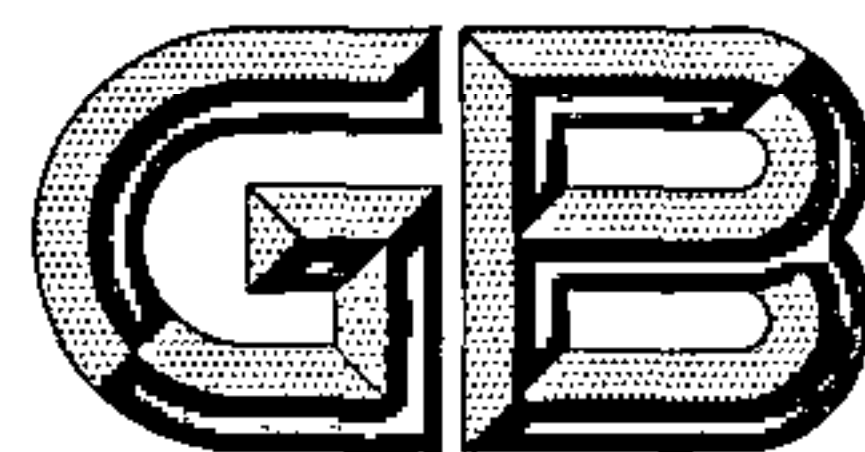




中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.1—2003
代替 GB/T 4789.1—1994

食品卫生微生物学检验 总则

Microbiological examination of food hygiene—
General principles

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准对 GB/T 4789.1—1994《食品卫生微生物学检验 总则》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.1—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式和文字进行修改。

——根据新修订的食品卫生标准将食品样品重新分类。

——修改样品的采样数量。

——删去“引用标准”。

本标准自实施之日起,GB/T 4789.1—1994 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

本标准主要起草人:计融、李风琴、付萍。

本标准于 1984 年首次发布,1994 年第一次修订,本次为第二次修订。

食品卫生微生物学检验 总则

1 范围

本标准规定了食品卫生微生物学检验总则。
本标准适用于各类食品样品的采样。

2 采样用具

灭菌探子、铲子、匙、采样器、试管、吸管、广口瓶、剪子、开罐器等。

3 样品的采集

在食品检验中,所采集的样品必须有代表性。食品中因其加工批号、原料情况(来源、种类、地区、季节等)、加工方法、运输、保藏条件、销售中的各个环节(例如有无防蝇、防污染、防蟑螂及防鼠等设备)及销售人员的责任心和卫生认识水平等均可影响食品卫生质量,因此必须考虑周密。

3.1 样品种类

样品种类可分为大样、中样、小样三种。大样系指一整批,中样是从样品各部分取得的混合样品,小样系指做分析用的检样。定型包装及散装食品均采样 250 g。

3.2 采样方法

3.2.1 采样必须在无菌操作下进行。

3.2.2 根据样品种类,袋装、瓶装和罐装食品,应采完整的未开封的样品。如果样品很大,则需用无菌采样器取样;固体粉末样品,应边取边混合;液体样品通过振摇混匀;冷冻食品应保持冷冻状态(可放在冰内、冰箱的冰盒内或低温冰箱内保存),非冷冻食品需在 0℃~5℃中保存。

3.3 采样数量

根据不同种类,采样数量有所不同,见表 1。

表 1 各种样品采样数量

检样种类	采 样 数 量	备 注
肉及肉制品	生肉:取屠宰后两腿内侧肌或背最长肌 250 g; 脏器:根据检验目的而定; 光禽:每份样品一只; 熟肉制品:熟禽、肴肉、烧烤肉、肉灌肠、酱卤肉、熏煮火腿,取 250g; 熟肉干制品:肉松、油酥肉松、肉粉松、肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品等,取 250g。	要在容器的不同部位采取。
乳及乳制品	鲜乳:250 mL; 干酪:250 g; 消毒、灭菌乳:250 mL; 乳粉:250g; 稀奶油、奶油:250g; 酸奶:250 g(mL); 全脂炼乳:250 g; 乳清粉:取 250 g。	每批样品按千分之一采样,不足千件者抽 250 g。

表 1 (续)

检样种类	采 样 数 量	备 注
蛋品	巴氏杀菌冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白:每件各采样 250 g; 巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉、蛋白片:每件各采样 250 g。	一日或一班生产为一批,检验沙门氏菌按 5% 抽样,每批不少于三个检样; 测定菌落总数和大肠菌群:每批按装听过程前、中、后流动取样三次,每次 100g,每批合为一个样品。
	皮蛋、糟蛋、咸蛋等:每件各采样 250 g。	
水产食品	鱼、大贝甲类:每个为一件(不少于 250 g); 小虾蟹类; 鱼糜制品:鱼丸、虾丸等; 即食动物性水产干制品:鱼干、鱿鱼干; 腌醉制生食动物性水产品、即食藻类食品,每件样品均取 250 g。	
罐头	可采用下述方法之一: 1. 按杀菌锅抽样: (1)低酸性食品罐头杀菌冷却后抽样两罐,3kg 以上大罐每锅抽样一罐; (2)酸性食品罐头每锅抽一罐,一般一个班的产品组成一个检验批,各锅的样罐组成一个样批组,每批每个品种取样基数不得少于三罐。 2. 按生产班(批)次抽样: (1)取样数为 1/6 000,尾数超过 2 000 者增取一罐,每班(批)每个品种不得少于三罐; (2)某些产品班产量较大,则以 30 000 罐为基数,其取样数按 1/6 000;超过 30 000 罐以上的按 1/20 000;尾数超过 4 000 罐者增取一罐; (3)个别产品量过小,同品种同规格可合并班次为一批取样,但并班总数不超过 5 000 罐,每个批次样数不得少于三罐。	产品如按锅分堆放,在遇到由于杀菌操作不当引起问题时,也可以按锅处理。
冷冻饮品	冰棍、雪糕:每批不得少于三件,每件不得少于三支; 冰淇淋:原装四杯为一件,散装 250 g; 食用冰块:每件样品取 250 g。	班产量 20 万支以下者,一班为一批;以上者以工作台为一批。
饮料	瓶(桶)装饮用纯净水:原装一瓶(不少于 250 mL); 瓶(桶)装饮用水:原装一瓶(不少于 250 mL); 茶饮料、碳酸饮料、低温复原果汁、含乳饮料、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、果蔬汁饮料:原装一瓶(不少于 250 mL)。	
	固体饮料:原装一瓶和(或)袋(不少于 250 g); 可可粉固体饮料:原装一瓶和(或)袋(不少于 250 g); 茶叶:罐装取一瓶(不少于 250 g),散装取 250 g。	

表 1 (续)

检样种类	采 样 数 量	备 注
调味品	酱油:原装一瓶(不少于 250 mL); 酱:原装一瓶(不少于 250 mL); 食醋:原装一瓶(不少于 250 mL); 袋装调味料:原装一瓶(不少于 250 g); 水产调味品:鱼露、蚝油、虾油、虾酱、蟹酱(蟹糊)等原装一瓶(不少于 250 g/mL)。	
糕点、蜜饯、糖果	糖果、糕点、饼干、面包、巧克力、淀粉糖(液体葡萄糖、麦芽糖饮品、果葡糖浆等); 蜂蜜、胶姆糖、果冻、食糖等每件样品各取 250 g/mL。	
酒类	鲜啤酒、熟啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒等瓶装两瓶为一件。	
非发酵豆制品及面筋、 发酵豆制品	非发酵豆制品及面筋:定性包装取一袋(不少于 250 g); 发酵豆制品:原装一瓶(不少于 250 g)。	
粮谷及果蔬类食品	膨化食品、油炸小食品、早餐谷物、淀粉类食品等:定型包装取一袋(不少于 250 g),散装取 250 g; 方便面:定型包装取一袋和(或)碗(不少于 250 g); 速冻预包装面米食品:定型包装取一袋(不少于 250 g),散装取 250 g; 酱腌菜:定型包装取一瓶(不少于 250 g); 干果食品、烘炒食品:定型包装取一袋(不少于 250 g),散装取 250 g。	
方便面	采取 250 g。	
油炸小食品、膨化食品	采取 250 g。	
果冻	采取 250 g。	
酱腌菜	采取 250 g。	
速冻预包装面、 米食品、麦片	采取 250 g。	

3.4 采样标签

采样前或后应立即贴上标签,每件样品必须标记清楚(如品名、来源、数量、采样地点、采样人及采样时间等)。

3.5 送检

样品送到微生物检验室应越快越好。如果路途遥远,可将不需冷冻样品保持在 1℃~5℃环境中(如冰壶)。如需保持冷冻状态,则需保存在泡沫塑料隔热箱内(箱内有干冰可维持在 0℃以下)。送检时,必须认真填写申请单,以供检验人员参考。

3.6 检验

微生物检验室接到送检申请单,应立即登记,填写实验序号,并按检验要求,立即将样品放在冰箱或冰盒中,积极准备条件进行检验。

各食品卫生微生物检验室必须备有专用冰箱存放样品。一般阳性样品,发出报告后 3 d(特殊情况可适当延长),方能处理样品。进口食品的阳性样品,需保存 6 个月,方能处理。阴性样品可及时处理。

检验完后,检验人员应及时填写报告单,签名后,送主管人员核实签字,加盖单位印章,以示生效,立即交食品卫生监督人员处理。