



中华人民共和国国家标准

GB 31615.2—2025

食品安全国家标准 食品用菌种安全性评价程序

2025-03-16 发布

2026-03-16 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品用菌种安全性评价程序

1 范围

本标准规定了食品用菌种(包括细菌、放线菌、丝状真菌、酵母及单细胞藻类)的安全性评价程序。

本标准适用于食品、食品添加剂利用活的微生物菌种(包括细菌、放线菌、丝状真菌、酵母及单细胞藻类)的安全性评价。

本标准不适用于遗传修饰微生物的安全性评价。

2 术语和定义

2.1 致病性

微生物感染宿主造成健康损害引起疾病的能力。

2.2 产毒能力

微生物产生对生物体有损伤作用物质的能力。

2.3 毒性

微生物有毒代谢产物引起的宿主健康损伤。

2.4 抗菌药物耐药性

微生物对抗菌药物的抗性,耐药性又分为固有耐药(又称天然耐药)和获得性耐药两类。

2.5 固有耐药性

微生物对抗菌药物的天然耐药,反映了1个种内所有或几乎所有野生型菌株的抗菌模式。一种由微生物基因组基因决定且代代相传、不依赖于基因的水平转移或染色体定位基因的自发突变且不随着物种的系统发育进化而消失或出现的特性,与抗菌药物的存在无关。

2.6 获得性耐药

当微生物接触抗菌药物后,原来敏感的微生物发生基因突变或获得外源性耐药基因而改变自身的代谢途径,使其能避免被药物抑制或杀灭。可由水平转移元件(如质粒、转座子、整合子等)介导,或由染色体突变引起。

2.7 最低抑菌浓度

在规定的体外试验条件下、规定的时间内,可观察到抑制微生物生长的最低药物浓度(minimum inhibitory concentration, MIC)。

2.8 全基因组测序

在1次测序中确定1个生物体DNA序列(包括生物体的全部染色体、质粒、线粒体以及植物叶绿