



中华人民共和国国家标准

GB 4789.26—2023

食品安全国家标准

食品微生物学检验 商业无菌检验

2023-09-06 发布

2024-03-06 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

前 言

本标准代替 GB 4789.26—2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》。

本标准与 GB 4789.26—2013 相比,主要变化如下:

- 增加了商业无菌和酸化食品等的定义;
- 增加了食品生产领域商业无菌检验程序;
- 删除了保温后再次称重的要求和罐头密封性检验方法;
- 修改了标准的适用范围、低酸性食品和酸性食品的定义及检验步骤。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 商业无菌检验

1 范围

本标准规定了食品商业无菌检验程序、检验步骤、结果判定与报告要求。
本标准适用于食品商业无菌的检验。

2 术语和定义

2.1 商业无菌

食品经过适度的热杀菌,不含有致病性微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

2.2 低酸性食品

凡杀菌后平衡 pH 大于 4.6,水分活度大于 0.85 的食品。

2.3 酸性食品

未经酸化,杀菌后食品本身或汤汁平衡 pH 等于或小于 4.6、水分活度大于 0.85 的食品。pH 小于 4.7 的番茄制品为酸性食品。

2.4 酸化食品

经添加酸度调节剂或通过其他酸化方法将食品酸化后,使水分活度大于 0.85、其平衡 pH 等于或小于 4.6 的食品。

3 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养材料、设备外,其他设备如下。

- 3.1 冰箱:2 °C~5 °C;
- 3.2 恒温培养箱:30 °C±1 °C,36 °C±1 °C,55 °C±1 °C;
- 3.3 恒温培养室:30 °C±2 °C,36 °C±2 °C,55 °C±2 °C;
- 3.4 恒温水浴箱:55 °C±1 °C;
- 3.5 均质器及无菌均质袋、均质杯或乳钵;
- 3.6 电位 pH 计:准确度为 0.01 pH;
- 3.7 显微镜物镜:10 ×~100 ×;
- 3.8 罐头打孔器或容器开启器;
- 3.9 厌氧培养箱(罐)。

4 培养基和试剂

- 4.1 培养基:见附录 A。