

ICS 07.100.30  
C 53



# 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。