

# 食品安全之微生物检测



文章 | 期号 05 | 2019.07

## 在这篇文章里

讨论 4 个重点：

1. 《中华人民共和国食品安全法》规定
2. 食品微生物常规检测项目
3. 食品微生物样品的采集
4. 本检测机构微生物检测能力范围

2019年5月，中共中央国务院印发了《关于深化改革加强食品安全工作的意见》，这是党中央着眼党和国家事业全局，对食品安全工作作出的重大部署。这也意味着食品安全越来越受到大家的重视。

本文主要介绍《中华人民共和国食品安全法》相关规定、食品微生物常规检测项目、食品微生物样品的采集以及本检测机构微生物检测能力范围等。

## 重点1: 《中华人民共和国食品安全法》相关规定

**第五十三条:**食品经营者采购食品,应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明;

**第八十四条:**食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后,方可从事食品检验活动。

**第八十九条:**食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验,也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。食品行业协会和消费者协会等组织、消费者需要委托食品检验机构对食品进行检验的,应当委托符合本法规定的食品检验机构进行。



## 重点 2: 食品微生物常规检测项目

根据各类食品的国标要求,微生物的常规检测项目有菌落总数,大肠菌群,霉菌和酵母及致病菌。

GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中对各类预包装食品中致病菌的检测项目的要求见下表：

表 1 GB 29921-2013 致病菌指标

食品类别	致病菌指标				
	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	单核细胞增生李斯特氏菌	大肠埃希氏菌 0157:H7	副溶血性弧菌
即食蛋制品	●	○	○	○	○
巧克力类及可可制品	●	○	○	○	○
坚果籽实制品	●	○	○	○	○
粮食制品	●	●	○	○	○
即食豆类制品	●	●	○	○	○
饮料 (包装饮用水、碳酸饮料外)	●	●	○	○	○
冷冻饮品	●	●	○	○	○
肉制品	●	●	●	● <sup>a</sup>	○
即食果蔬制品 (含酱腌菜类)	●	●	○	● <sup>b</sup>	○
水产制品	●	●	○	○	●
即食调味品	●	●	○	○	● <sup>c</sup>

注  
 ●：要求检测项目；○：未要求检测项目；  
 a：仅适用于牛肉制品； b：仅适用于生食果蔬制品； c：仅适用于水产调味品。

### 重点 3:食品微生物样品的采集

样品的采集是检测过程中必不可少且影响重大的一部分，根据 GB 4789.1-2016 的规定，食品微生物样品的采集可按下表进行：

表 2 GB 4789.1-2016 食品样品采集

食品类别	采样方法	采样量	采样方案
预包装食品	独立包装 $\leq 1000\text{g}$ (mL) 的食品， 取同批次的包装	每件样品的采样量应满足微生物指标检验的要求	采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c、m 值，三级采样方案设有 n、c、m、M 值。两种采样方案中，一批产品应采集 n 件样品。根据相应的限量进行判定。
	独立包装 $> 1000\text{g}$ (mL) 的食品， 同一包装，均质（液态）或用无菌采样器取不同部位样品（固态）， 置于一个无菌采样容器， 作为一件样品		
散装或现场制作食品	用无菌采样器取 n 个不同部位现场采集样品，置于 n 个无菌采样容器，作为 n 件样品		

注

n: 同一批次产品应采集的样品数； c: 最大可允许超出 m 值的样品数；

m: 微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；

M: 微生物指标的最高安全限量值。





## 重点 4: 本检测机构微生物检测能力范围

誉标检测（深圳）有限公司有合理规范的实验室、经验丰富的检测团队、精准的仪器设备，且获得中国计量认证（CMA）资质，能为您提供公正、科学、准确及完善的高素质服务。本检测机构微生物检测能力范围（包括食品及环境领域）见下表：

表 3 本检测机构微生物检测能力范围

检测项目	类别
GB 4789 系列： 菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 霉菌和酵母	即食蛋制品
	粮食制品（如熟制粮食制品（含焙烤类）、熟制带馅（料） 面米制品、方便面米制品等）
	即食豆类制品 （如发酵豆制品、非发酵豆制品等）
	巧克力类及可可制品
	即食果蔬制品（含酱腌菜类）
	饮料
	冷冻饮品 （如冰淇淋类、雪糕（泥）类、食用冰、冰棍类等）
	即食调味品 （如酱油、酱及酱制品、复合调味料等）
	坚果及籽实制品 （如坚果及籽类的泥（酱）、腌制果仁类等）
其他适用食品	
GB 14934-2016 大肠菌群、沙门氏菌	餐饮服务提供者、集体用餐配送单位、餐（饮）具集中 清洗消毒服务单位提供的消毒餐（饮）具
	其他消毒容器和食品生产经营工具、设备等
	不经清洗直接使用的餐（饮）具 <sup>a</sup>
GB/T 5750.12-2006 菌落总数、总大肠菌群、 耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌	生活饮用水及水源水
<b>注</b>	
<b>a: 可参照 GB 14934-2016 执行。</b>	

咨询联系方式 (香港办公室):  
Mr. TC Lai  
(852) 2256-8811/ 6059-9644  
邮箱: tclai@cmatesting.org

咨询联系方式 (深圳办公室):  
Mr. Jack Hu  
(86) 185 2087 3704 / 158 1440 0193  
邮箱: jackhu@cmatesting.org