



中华人民共和国国家标准

GB 4789.1—2016

食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前　　言

本标准代替 GB 4789.1—2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》。

本标准与 GB 4789.1—2010 相比,主要变化如下:

- 增加了附录 A,微生物实验室常规检验用品和设备;
- 修改了实验室基本要求;
- 修改了样品的采集;
- 修改了检验;
- 修改了检验后样品的处理;
- 删除了规范性引用文件。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 总则

1 范围

本标准规定了食品微生物学检验基本原则和要求。

本标准适用于食品微生物学检验。

2 实验室基本要求

2.1 检验人员

- 2.1.1 应具有相应的微生物专业教育或培训经历,具备相应的资质,能够理解并正确实施检验。
- 2.1.2 应掌握实验室生物安全操作和消毒知识。
- 2.1.3 应在检验过程中保持个人整洁与卫生,防止人为污染样品。
- 2.1.4 应在检验过程中遵守相关安全措施的规定,确保自身安全。
- 2.1.5 有颜色视觉障碍的人员不能从事涉及辨色的实验。

2.2 环境与设施

- 2.2.1 实验室环境不应影响检验结果的准确性。
- 2.2.2 实验区域应与办公区域明显分开。
- 2.2.3 实验室工作面积和总体布局应能满足从事检验工作的需要,实验室布局宜采用单方向工作流程,避免交叉污染。
- 2.2.4 实验室内环境的温度、湿度、洁净度及照度、噪声等应符合工作要求。
- 2.2.5 食品样品检验应在洁净区域进行,洁净区域应有明显标示。
- 2.2.6 病原微生物分离鉴定工作应在二级或以上生物安全实验室进行。

2.3 实验设备

- 2.3.1 实验设备应满足检验工作的需要,常用设备见 A.1。
- 2.3.2 实验设备应放置于适宜的环境条件下,便于维护、清洁、消毒与校准,并保持整洁与良好的工作状态。
- 2.3.3 实验设备应定期进行检查和/或检定(加贴标识)、维护和保养,以确保工作性能和操作安全。
- 2.3.4 实验设备应有日常监控记录或使用记录。

2.4 检验用品

- 2.4.1 检验用品应满足微生物检验工作的需求,常用检验用品见 A.2。
- 2.4.2 检验用品在使用前应保持清洁和/或无菌。
- 2.4.3 需要灭菌的检验用品应放置在特定容器内或用合适的材料(如专用包装纸、铝箔纸等)包裹或加塞,应保证灭菌效果。