



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3063.1—2011

航空食品 第1部分:冷加工 车间环境微生物检验方法

In-flight food services—Part 1: Method of
environmental microorganism examination in cold processing plants

2011-09-09 发布

2012-04-01 实施

中 华 人 民 共 和 国 发 布
国 家 质 量 监 督 检 验 检 疫 总 局

前 言

本部分为 SN/T 3063 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中华人民共和国北京出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：刘艳华、陈建雄、高璟瑜、王正、郭天宇、田洁、曹健蓉、姚孟龙。

航空食品 第1部分:冷加工 车间环境微生物检验方法

1 范围

SN/T 3063 的本部分规定了航空食品冷加工车间环境微生物的采样要求、检验方法和结果报告。本部分适用于航空食品冷加工车间环境微生物的检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 4789.10—2003 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 18204.1—2000 公共场所空气微生物检验方法 细菌总数测定
- GB/T 18204.2—2000 公共场所茶具微生物检验方法 细菌总数测定
- GB/T 18204.3—2000 公共场所茶具微生物检验方法 大肠菌群测定
- GB/T 18204.8—2000 公共场所拖鞋微生物检验方法 霉菌和酵母测定
- SN 0170—92 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN/T 0184.1—2005 进出口食品中单核细胞增生李斯特氏菌检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷加工 cold working

采用多种已加工的或者可直接食用的原料进行加工,加工后的食品不再经过热处理即可以直接食用,加工车间的温度保持在 20℃ 以下。

3.2

环境微生物 environmental microorganism

食品加工车间环境中与食品接触表面中存在的微生物。

4 设备和材料

- 4.1 恒温培养箱:(10±1)℃~(50±1)℃。
- 4.2 恒温水浴锅:46℃±1℃。
- 4.3 高压灭菌器。
- 4.4 鼓风干燥箱。
- 4.5 撞击式空气微生物采样器。
- 4.6 显微镜:10×~100×。
- 4.7 冰箱:0℃~4℃。