



中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.17—2003
代替 GB/T 4789.17—1994

食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

*Microbiological examination of food hygiene—
Examination of meat and meat products*

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准对 GB/T 4789.17—1994《食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.17—1994 相比主要修改如下：

- 按新修订的食品卫生标准将熟肉制品重新分类。
- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式和文字进行修改。
- 修改和规范原标准中的“设备和材料”。
- 修改和规范“引用标准”。
- 对操作步骤的内容作了修改。

本标准自实施之日起,GB/T 4789.17—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、付萍、姚景会。

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

肉与肉制品检验

1 范围

本标准规定了肉制品检验的基本要求和检验方法。

本标准适用于鲜(冻)的畜禽肉、熟肉制品及熟肉干制品的检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

3 设备和材料

3.1 现场采样用品

- 3.1.1 采样箱。
- 3.1.2 灭菌塑料袋。
- 3.1.3 带盖搪瓷盘。
- 3.1.4 灭菌刀、剪子、镊子。
- 3.1.5 灭菌带塞广口瓶。
- 3.1.6 灭菌棉签。
- 3.1.7 温度计。
- 3.1.8 编号牌或蜡笔、纸。

3.2 实验室检验用品

见 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10。

4 培养基和试剂

见 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10。

5 操作步骤

5.1 样品的采取和送检:见 GB/T 4789.1。

5.1.1 生肉及脏器检样:如系屠宰场宰后的畜肉,可于开腔后,用无菌刀采取两腿内侧肌肉各 150 g(或劈半后采取两侧背最长肌各 150 g);如系冷藏或售卖之生肉,可用无菌刀取腿肉或其他部位之肌肉 250 g。检样采取后,放入灭菌容器内,立即送检;如条件不许可时,最好不超过 3 h,送检时应注意冷

藏,不得加入任何防腐剂。检样送往化实验室应立即检验或放置冰箱暂存。

5.1.2 禽类(包括家禽和野禽):鲜、冻家禽采取整只,放灭菌容器内。带毛野禽可放清洁容器内,立即送检。以下处理同5.1.1。

5.1.3 各类熟肉制品(包括酱卤肉、肴肉、肉灌肠、熏烤肉、肉松、肉脯、肉干等):一般采取250 g。熟食采取整只,均放灭菌容器内,立即送检,以下处理同5.1.1。

5.1.4 腊肠、香肚等生灌肠:采取整根、整只、小型的可采数根数只,其总量不少于250 g。

5.2 检样的处理

5.2.1 生肉及脏器检样的处理:先将检样进行表面消毒(沸水内烫3 s~5 s,或烧灼消毒),再用无菌剪子剪取检样深层肌肉25 g,放入灭菌乳钵内用灭菌剪子剪碎后,加灭菌海砂或玻璃砂研磨,磨碎后加入灭菌水225 mL,混匀,即为1:10稀释液。

5.2.2 鲜、冻家禽检样的处理:先将检样进行表面消毒,用灭菌剪或刀去皮,剪取肌肉25 g(一般可从胸部或腿部剪取),以下处理同5.2.1。带毛野禽先去毛后,同家禽检样处理。

5.2.3 各类熟肉制品检样的处理:直接切取或称取25 g,以下处理同5.2.1。

注:以上样品的采集和送检(5.1)和检样的处理(5.2)均以检验肉禽及其制品内的细菌含量来判断其质量鲜度为目的。如须检验肉禽及其制品受外界环境污染的程度或检索其是否带有某种致病菌,应用棉拭采样法(见5.3)。

5.3 棉拭采样法和检样处理

检验肉禽及其制品受污染的程度,一般可用板孔5 cm²的金属制规板压在受检物上,将灭菌棉拭稍沾湿,在板孔5 cm²的范围内揩抹多次,然后将板孔规板移压另一点,用另一棉拭揩抹,如此共移压揩抹10次,总面积为50 cm²,共用10只棉拭。每支棉拭在揩抹完毕后应立即剪断或烧断后投入盛有50 mL灭菌水的三角烧瓶或大试管中,立即送检。检验时先充分振摇,吸取瓶、管中的液体作为原液,再按要求作10倍递增稀释。

检索致病菌,不必用规板,可疑部位用棉拭揩抹即可。

5.4 检验方法

- 菌落总数测定:按GB/T 4789.2执行;
- 大肠菌群测定:按GB/T 4789.3执行;
- 沙门氏菌检验:按GB/T 4789.4执行;
- 志贺氏菌检验:按GB/T 4789.5执行;
- 金黄色葡萄球菌检验:按GB/T 4789.10执行。