



中华人民共和国国家标准

GB 4789.1—2010

食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

National food safety standard

Food microbiological examination: General guidelines

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准

食 品 微 生 物 学 检 验 总 则

GB 4789.1—2010

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号
邮 政 编 码 : 100045

网 址 www.spc.net.cn

电 话 : 68523946 68517548

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷
各 地 新 华 书 店 经 销

*

开 本 880×1230 1/16 印 张 0.5 字 数 8 千 字
2010 年 5 月 第 一 版 2010 年 5 月 第 一 次 印 刷

*

书 号 : 155066 · 1-40143

如 有 印 装 差 错 由 本 社 发 行 中 心 调 换

版 权 专 有 侵 权 必 究

举 报 电 话 : (010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 4789.1—2008《食品卫生微生物学检验 总则》。

本标准与 GB/T 4789.1—2008 相比,主要修改如下:

——修改了标准的中英文名称;

——修改了检验方法的选择。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为:

——GB 4789.1—1984、GB 4789.1—1994、GB/T 4789.1—2003、GB/T 4789.1—2008。

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 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 实验室基本要求

3.1 环境

3.1.1 实验室环境不应影响检验结果的准确性。

3.1.2 实验室的工作区域应与办公室区域明显分开。

3.1.3 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,实验室布局应采用单方向工作流程,避免交叉污染。

3.1.4 实验室内环境的温度、湿度、照度、噪声和洁净度等应符合工作要求。

3.1.5 一般样品检验应在洁净区域(包括超净工作台或洁净实验室)进行,洁净区域应有明显的标示。

3.1.6 病原微生物分离鉴定工作应在二级生物安全实验室(Biosafety level 2,BSL-2)进行。

3.2 人员

3.2.1 检验人员应具有相应的教育、微生物专业培训经历,具备相应的资质,能够理解并正确实施检验。

3.2.2 检验人员应掌握实验室生物检验安全操作知识和消毒知识。

3.2.3 检验人员应在检验过程中保持个人整洁与卫生,防止人为污染样品。

3.2.4 检验人员应在检验过程中遵守相关预防措施的规定,保证自身安全。

3.2.5 有颜色视觉障碍的人员不能执行涉及到辨色的实验。

3.3 设备

3.3.1 实验设备应满足检验工作的需要。

3.3.2 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。

3.3.3 实验设备应定期进行检查、检定(加贴标识)、维护和保养,以确保工作性能和操作安全。

3.3.4 实验设备应有日常性监控记录和使用记录。

3.4 检验用品

3.4.1 常规检验用品主要有接种环(针)、酒精灯、镊子、剪刀、药匙、消毒棉球、硅胶(棉)塞、微量移液器、吸管、吸球、试管、平皿、微孔板、广口瓶、量筒、玻棒及L形玻棒等。

3.4.2 检验用品在使用前应保持清洁和/或无菌。常用的灭菌方法包括湿热法、干热法、化学法等。

3.4.3 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。