



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.23—2003  
代替 GB/T 4789.23—1994

---

## 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

Microbiological examination of food hygiene—  
Examination of cold dish and bean products

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准对 GB/T 4789.23—1994《食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.23—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式和文字进行修改。

——按照新修订的食品卫生标准修改冷食菜、豆制品的分类。

——原标准的“本标准规定了冷食菜、豆制品的检验方法。”和“本标准适用于冷食菜、豆制品的检验。”修改为“本标准规定了冷食菜、非发酵豆制品及面筋、发酵豆制品的检验方法。”和“本标准适用于冷食菜、非发酵豆制品和面筋、发酵豆制品的检验。”

——修改并规范原标准中的“设备和材料”。

——修改和规范“引用标准”。

——修改了原标准的“操作步骤”。

本标准自实施之日起,GB/T 4789.23—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:北京市卫生防疫站、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:刘以贤、计融、付萍、杨宝兰、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

## 冷食菜、豆制品检验

### 1 范围

本标准规定了冷食菜、非发酵豆制品及面筋、发酵豆制品的检验方法。  
本标准适用于冷食菜、非发酵豆制品及面筋、发酵豆制品的检验。

### 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 灭菌带塞广口瓶;500 mL。
- 3.1.4 灭菌刀、剪、镊子。

#### 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

5.1.1 采样时应注意样品代表性,采取接触盛器边缘、底部及上面不同部位样品,放入灭菌容器内。样品送往化验室应立即检验或放置冰箱暂存,不得加入任何防腐剂,定型包装样品则随机采取。

5.1.2 采样数量:按 GB/T 4789.1 要求。

#### 5.2 检样的处理

以无菌操作称取 25 g 检样,放入 225 mL 灭菌蒸馏水,用均质器打碎 1 min,制成混悬液。定型包装样品,先用 75%酒精棉球消毒包装袋口,用灭菌剪刀剪开后以无菌操作称取 25 g 检样,放入 225 mL 无菌蒸馏水,用均质器打碎 1 min,制成混悬液。