

ICS 67.040  
X 00



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23784—2009

---

## 食品微生物指标制定和应用的原则

Principles for the establishment and application of  
microbiological criteria for foods

2009-05-18 发布

2009-09-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准修改采用食品法典委员会(CAC)发布的CAC/GL 21—1997《食品微生物指标制定和应用的原则》(英文版)。两者在技术内容上完全相同,仅作如下编辑性修改:

- 按 GB/T 1.1—2000 的要求增加前言和规范性引用文件;
- 将“危害分析与关键控制点体系及其应用指南”改为 GB/T 19538《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》;
- 删除 CAC/GL 21—1997 中的 5.1.3;
- 将 CAC/GL 21—1997 中的实例改编为 6.1 中的注。

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品安全管理技术标准化技术委员会(SAC/TC 313)归口。

本标准起草单位:中国标准化研究院、中国农业大学、全国食品工业标准化技术委员会。

本标准主要起草人:许建军、刘文、戴岳、吴广枫、李强、郝煜、高胜普。

## 引 言

在从初级生产到消费的整个食品链中,微生物指标的制定和应用应遵循一定的原则。

食品安全保障主要依靠对原料来源、产品设计和生产流程进行控制,以及在食品的生产、加工、包装(包括标签)、运输、分销、贮存、零售、制备和食用等过程中执行良好操作规范和危害分析与关键控制点(HACCP)体系。这些预防性控制措施能更好地保障食品安全,而只通过微生物检测来评估食品的安全性是远远不够的。HACCP体系可根据GB/T 19538《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》的指导来建立。

微生物指标的制定应建立在科学分析和建议的基础上,在数据充分的条件下,应对特定食品进行恰当的风险分析。制定微生物指标的过程应透明,应满足公平贸易的要求。应定期修订微生物指标,以应对新出现的病原体,并适应技术更新和科学发展的需要。

# 食品微生物指标制定和应用的原则

## 1 范围

本标准规定了食品微生物指标的构成、目的和运用、制定和应用的一般原则,微生物指标中的微生物学要素、抽样计划、方法和样品处理以及报告。

本标准适用于从初级生产到消费的食品链各环节中食品微生物指标的制定和应用。

## 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 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南(GB/T 19538—2004, Annex to CAC/RCP 1—1969, Rev. 3(1997), Amd, 1999, IDT)

CAC/RCP 1—2003 食品卫生总则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**微生物指标 microbiological criteria**

对某个产品或某个批次产品可接受程度的规定。这个规定基于单位质量、单位体积、单位表面积或每一批次产品中微生物(包括寄生虫)和(或)其代谢产物及毒素检出与否或数量。

## 4 食品微生物指标的构成

### 4.1 食品微生物指标包括:

- 对微生物和(或)其所产毒素和代谢产物的说明以及将该种微生物作为指标的依据;
- 微生物的定性和(或)定量分析方法;
- 对现场抽样数量和分析单元大小的规定;
- 与食品链特定环节相适应的微生物限量;
- 与微生物限量相适应的分析单元的数量。

### 4.2 微生物指标应说明:

- 适用的食品种类;
- 适用的食品链环节;
- 不符合指标时应采取的措施。

4.3 应用微生物指标评价产品时,为充分地利用人力、财力,应本着尽可能向消费者提供安全产品的原则,对食品种类、食品链环节及检测方法进行恰当取舍。

## 5 食品微生物指标的目的和运用

5.1 微生物指标可规范产品的工艺设计,有助于确立食品链各环节中原材料、辅料和最终产品应达到的微生物状况。当食品(包括原材料和辅料)的来源不明或不定时,或无法保证 HACCP 体系和良好卫生规范的有效性时,微生物指标可作为食品检验的依据。总的来说,监管部门以及食品行业从业者可