



中华人民共和国国家标准

GB 4789.17—2024

食品安全国家标准

食品微生物学检验

肉与肉制品采样和检样处理

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 4789.17—2003《食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验》。

本标准与 GB/T 4789.17—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的名称;
- 修改了范围;
- 修改了设备和材料;
- 删除了培养基和试剂;
- 修改了采样;
- 修改了检样的处理;
- 修改了检验。

食品安全国家标准

食品微生物学检验

肉与肉制品采样和检样处理

1 范围

本标准规定了肉与肉制品的采样和检样处理方法。

本标准适用于肉与肉制品的采样和检样处理。

2 设备和材料

2.1 采样工具

采样工具应使用不锈钢或其他强度适当的材料,表面光滑,无缝隙,边角圆润。采样工具应清洗和灭菌,使用前保持干燥。采样工具包括托盘、刀具、剪刀、镊子、采样勺(或匙)、凿子、圆盘锯、绞肉器、采样钻、研磨器具、搅拌器具等。

2.2 样品容器

样品容器的材料(如玻璃、不锈钢、塑料等)和结构应能充分保证样品的原有状态。容器和盖子应清洁、无菌、干燥。样品容器应有足够的体积,使样品可在检验前充分混匀。样品容器包括采样袋、采样管、采样瓶等。

2.3 其他用品

包括酒精灯、温度计、铝箔、封口膜、记号笔、采样登记表等。

3 采样

3.1 采样原则和采样方案

采样原则和采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

采样件数 n 应根据相关食品安全标准要求执行,每件样品的采样量不小于 5 倍检验单位的样品,或根据检验目的确定。以下规定了一件食品样品的采样要求。

3.2 预包装肉与肉制品

3.2.1 独立包装小于或等于 1 000 g 的肉与肉制品,取相同批次的独立包装。

3.2.2 独立包装大于 1 000 g 的肉与肉制品,可采集独立包装,也可用无菌采样工具从同一包装的不同部位分别采取适量样品,放入同一个无菌采样容器内;独立包装大于 1 000 mL 的液态肉制品,应在采样前摇动或用无菌棒搅拌液体,使其达到均质后采集适量样品。