

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/006—2016

非预包装即食食品微生物限量

2016-07-27 发布

2017-02-01 实施

广东省卫生和计划生育委员会 发布

非预包装即食食品微生物限量

1 范围

本标准规定了非预包装即食食品微生物指标、评价等级和检验方法。

本标准适用于非预包装即食食品，包括散装即食食品和现制现售即食食品。

2 术语和定义

2.1 非预包装即食食品

无预先定量包装或未制作在包装材料和容器中，以售出的形态存在，无需进一步杀菌处理即可食用的食品。

2.2 满意

检测结果显示食品的微生物状况良好。

2.3 可接受

检测结果显示食品的微生物状况未达到满意水平，不过仍可以接受。

2.4 不合格

食品的菌落总数和指示微生物状况不合格，表明食品的卫生状况欠佳；致病菌不合格，表明食品含有的致病菌超出可接受水平，可能危害健康。

3 技术要求

非预包装即食食品微生物限量指标见表 1。

表 1 非预包装即食食品微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数 CFU/g (mL)				GB 4789.2
第一类 ^a	< 10 ⁴	10 ⁴ - < 10 ⁵	≥10 ⁵	
第二类 ^b	< 10 ⁵	10 ⁵ - < 10 ⁶	≥10 ⁶	
第三类 ^c	< 10 ⁶	10 ⁶ - < 10 ⁷	≥10 ⁷	
第四类 ^d	不适用	不适用	不适用	
指示微生物				
大肠埃希氏菌 ^e CFU/g (mL)	< 20	20 - 100	> 100	GB 4789.38 第二法
致病菌				
大肠埃希氏菌 0157	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB/T 4789.36 第一法
沙门氏菌	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.30

副溶血性弧菌 MPN/g (mL)	< 100	100 - < 10 ³	≥10 ³	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	< 20	20 - < 10 ⁴	≥10 ⁴	GB 4789.10 第二法
蜡样芽孢杆菌 CFU/g (mL)	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.14 第一法

a 第一类食品：所有食物材料煮熟后立即食用或立即出售的即食食品（除第二类食品外）；

b 第二类食品：熟肉制品和熟制水产品；

c 第三类食品：所有食物材料煮熟，在食用或出售前需进一步处理（切片、混合、冷藏或冷冻等）的即食食品；部分食物材料煮熟的即食食品；不需煮熟的即食食品；

d 第四类食品：不适宜检测菌落总数的即食食品，这些食品本身含有数值较高的正常菌落，去皮或预切的鲜水果和蔬菜、含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品等。

e 大肠埃希氏菌：不适用于以生乳制成的芝士。

即食食品的微生物指标必须根据食品种类及加工工艺作出适当的选取，就食品类别未涵盖的食品，在解释其菌落总数时，应考虑所使用的原材料，以及加工工艺的性质和程度。常见非预包装即食食品菌落总数指标分类见附录 A，常见非预包装即食食品致病菌项目指引见附录 B。

4 判定原则

常见非预包装即食食品日常监测项目参照附录A和附录 B，致病菌项目可根据实际情况进行调整，所有项目检测结果按照表 1限量进行判定。

规范性附录 A**常见非预包装即食食品菌落总数指标分类表**

食品类别	常见食品
第一类	米饭、米粉、肠粉、面条、粥、饺子等
第二类	熟肉制品、熟制水产品
第三类	熟制凉拌菜、寿司等
第四类	去皮或预切的鲜水果和蔬菜、含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品等

规范性附录 B**常见非预包装即食食品致病菌项目指引**

序号	常见食品类别	致病菌项目
1	米饭、米粉、肠粉、面条、粥、饺子等	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌
2	熟肉制品	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌0157
3	熟制水产品	沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌
4	去皮或预切的鲜水果和蔬菜、含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品等	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157
5	熟制凉拌菜、寿司等	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌