

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/006—2024

餐饮服务非预包装即食食品 微生物限量

2024-08-06 发布

2025-01-06 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准替代 **DBS 44/006-2016**《非预包装即食食品微生物限量》。

本标准与 **DBS 44/006-2016** 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了“范围”的描述；
- 增加了“术语和定义”的描述；
- 增加了“应用原则”的描述；
- 修改了“技术要求”的部分内容；
- 修改了“表 1”中的部分内容；
- 删除了“判定原则”；
- 修改了“附录 A”和“附录 B”的部分内容。

食品安全地方标准

餐饮服务非预包装即食食品微生物限量

1 范围

本标准规定了餐饮服务非预包装即食食品微生物指标、评价等级和检验方法。
本标准适用于餐饮服务非预包装即食食品，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 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021，2.1]

2.2 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。

2.2.1 散装即食食品

直接提供给消费者的非预包装即食食品，包括无包装和非定量包装的食品。

2.2.2 现制现售即食食品

现场制作、现场销售的即食食品。

2.3 满意

检测结果显示食品的微生物状况良好。

2.4 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。

2.5 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 应用原则

3.1 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

3.2 附录 A 和附录 B 分别用于界定菌落总数、指示微生物和致病菌限量适用的食品类别。

4 指标要求

餐饮服务非预包装即食食品微生物限量指标见表 1 和表 2。

表 1 菌落总数和指示微生物限量指标

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)				
第一类	$< 10^4$	$10^4 - < 10^5$	$\geq 10^5$	GB 4789.2
第二类	$< 10^5$	$10^5 - < 10^6$	$\geq 10^6$	
第三类	$< 10^6$	$10^6 - < 10^7$	$\geq 10^7$	
第四类	—	—	—	
指示微生物				
大肠埃希氏菌 CFU/g (mL)	< 20	20-100	> 100	GB 4789.38

表 2 致病菌限量指标

项 目	限量	检验方法	备注
大肠埃希氏菌 O157	0/25 g(mL)	GB 4789.36	仅适用于熟肉制品或含新鲜蔬菜、水果的食品
沙门氏菌	0/25 g(mL)	GB 4789.4	—
单核细胞增生李斯特氏菌	0/25 g(mL)	GB 4789.30	仅适用于熟肉制品或含新鲜蔬菜、水果的食品
副溶血性弧菌 MPN/g (mL)	$\leq 10^3$	GB 4789.7	仅适用于含动物性水产品的食品
金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	$\leq 10^3$	GB 4789.10	—
蜡样芽胞杆菌 CFU/g (mL)	$\leq 10^4$	GB 4789.14	仅适用于以米为主要原料的食品

附录 A

菌落总数的食品类别说明

第一类	米饭、米粉、肠粉、面条、粥、饺子、包子、馒头
第二类	熟肉制品、熟制动物性水产品
第三类	熟制凉拌菜、寿司（不含去皮或预切鲜水果和蔬菜）、即食生制动物性水产品
第四类	生制凉拌菜、去皮或预切鲜水果和蔬菜、现榨果蔬汁

附录 B

指示微生物和致病菌的食品类别说明

米饭、粥、米粉、肠粉	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌
面条、饺子、包子、馒头	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
熟肉制品	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157
熟制动物性水产品、即食生制动物性水产品、寿司（含动物性水产品）	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
熟制凉拌菜、寿司（不含动物性水产品）	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
生制凉拌菜、去皮或预切鲜水果和蔬菜、现榨果蔬汁	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157