ICS 07.100.30
C 53

中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.22—2003
代替 GB/T 4789.22—1994

食品卫生微生物学检验
调味品检验

Microbiological examination of food hygiene—
Examination of flavourings

2003-08-11 发布　　2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会　发布

前　言

本标准对 GB/T 4789.22—1994《食品卫生微生物学检验　调味品检验》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.22—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。

——按照食品卫生标准重新分类，增加了水产调味品。

——原标准的“本标准适用于调味品(包括酱油、酱类和醋等以豆类为原料发酵制成的食品)”修改为“本标准适用于调味品(包括酱油、酱类和醋等以豆类及其他粮食作物为原料发酵制成的)和水产调味品”。

——修改并规范原标准方法中的“设备和材料”。

——修改和规范“引用标准”。

本标准自实施之日起，GB/T 4789.22—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
调味品检验

1 范围

本标准规定了调味品的检验方法。

本标准适用于调味品(包括酱油、酱类和醋等以豆类及其他粮食作物为原料发酵制成的)及水产调味品的检验。

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 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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

根据采样需要准备。

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 4789.7、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 4789.7、GB/T 4789.10 和20%～30%灭菌碳酸钠溶液。

5 操作步骤

5.1 样品的采取和送检

样品送往化验室后应立即检验或放置冰箱暂存。

5.2 样品采取数量

按 GB/T 4789.1 执行。

5.3 检样的处理

5.3.1 瓶装样品:用点燃的酒精棉球烧灼瓶口灭菌,石碳酸纱布盖好,再用灭菌开瓶器启开,袋装样品用 75%酒精棉球消毒袋口后进行检验。

5.3.2 酱类:用无菌操作称取 25 g,放入灭菌容器内,加入 225 mL 蒸馏水,吸取酱油 25 mL,加入灭菌

225 mL 蒸馏水，制成混悬液。

5.3.3 食醋：用 20%～30%灭菌碳酸钠溶液调 pH 到中性。

5.4 检验方法

——菌落总数测定：按 GB/T 4789.2 执行；

——大肠菌群测定：按 GB/T 4789.3 执行；

——沙门氏菌检验：按 GB/T 4789.4 执行；

——志贺氏菌检验：按 GB/T 4789.5 执行；

——副溶血性弧菌检验：按 GB/T 4789.7 执行；

——金黄色葡萄球菌检验：按 GB/T 4789.10 执行。