

中华人民共和国国家标准

食品卫生微生物学检验

肉与肉制品检验

Microbiological examination food hygiene
Examination of meat and meat products

GB 4789.17—1994

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉与肉制品检验的基本要求和检验方法。

本标准适用于鲜（冻）的畜禽肉品及其熟制加工品的检验。

2 引用标准

GB 4789.1~4789.31 食品卫生检验方法 微生物学部分

3 设备和材料

3.1 现场采样用品

3.1.1 采样箱。

3.1.2 灭菌塑料袋。

3.1.3 有盖搪瓷盘。

3.1.4 灭菌刀，剪子，镊子。

3.1.5 灭菌具塞广口瓶。

3.1.6 灭菌棉签。

3.1.7 温度计。

3.1.8 编号牌（或蜡笔、纸）。

3.2 实验室检验用品

见 GB 4789.2 《食品卫生微生物学检验 菌落总数测定》，GB 4789.3 《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》及 GB 4789.4~4789.16 各有关致病菌检验。

4 培养基和试剂

见 GB 4789.28。

5 操作步骤

5.1 样品的采取和送检

5.1.1 生肉及脏器检样：如系屠宰场宰后的畜肉，可于开腔后，用无菌刀采取两腿内侧肌肉各 50 g（或劈半后采取两侧背最长肌各 50 g）；如系冷藏或售卖之生肉，可用无菌刀取腿肉或其他部位之肌肉 100 g。检样采取后，放入灭菌容器内，立即送检；如条件不许可时，最好不超过 3 h。送检时应注意冷藏，不得加入任何防腐剂。检样送往化验室立即检验或放置冰箱暂存。

5.1.2 禽类（包括家禽和野禽）：鲜、冻家禽采取整只，放灭菌容器内。带毛野禽可放清洁容器内，立即送检。以下处理要求同上述生肉（5.1.1）。

5.1.3 各类熟肉制品（包括：酱卤肉、肴崩、方园腿、熟灌肠、熏烤肉、肉松、肉脯、肉干等）：一般采取 200 g。熟禽采取整只，均放灭菌容器内，立即送检，以下处理要求同上述生肉（5.1.1）。

5.1.4 腊肠、香肚等生灌肠：采取整根、整只、小型的可采数根数只，其总

量不少于 250 g。

5.2 检样的处理

5.2.1 生肉及脏器检样的处理：先将检样进行表面消毒（沸水内烫 3~5 s，或烧灼消毒），再用无菌剪子剪取检样深层肌肉 25 g，放入灭菌乳钵内用灭菌剪子剪碎后，加灭菌海砂或玻璃砂研磨，磨碎后加入灭菌水 225 mL，混匀后即为 1:10 稀释液。

5.2.2 鲜、冻家禽检样的处理：先将检样进行表面消毒，用灭菌剪子或刀去皮后，剪取肌肉 25 g（一般可从胸部或腿部剪取），以下处理同生肉（5.2.1）。带毛野禽先去毛后，同家禽检样处理。

5.2.3 各类熟肉制品检样的处理：直接切取或称取 25 g，以下处理同生肉（5.2.1）。

5.2.4 腊肠、香肠等生灌肠检样处理：先对生灌肠表面进行消毒，用灭菌剪子剪取内容物 25 g，以下处理同生肉（5.2.1）。

注：以上样品的采集和送检（5.1）和检样的处理（5.2）均以检验肉禽及其制品内的细菌含量从而判断其质量鲜度为目的。如须检验肉禽及其制品受外界环境污染的程度或检索其是否带有某种致病菌，应用棉拭采样法（见 5.3）。

5.3 棉拭采样法和检样处理

检验肉禽及其制品受污染的程度，一般可用板孔 5 cm² 的金属制规板压在受检物上，将灭菌棉拭稍沾湿，在板孔 5 cm² 的范围内揩抹多次，然后将板孔规板移压另一点，用另一棉拭揩抹，如此共移压揩抹 10 次，总面积为 50 cm²，共用 10 只棉拭。每支棉拭在揩抹完毕后应立即剪断或烧断后投入盛有 50 mL 灭菌水的三角烧瓶或大试管中，立即送检。检验时先充分振摇，吸取瓶、管中的液体作为原液，再按要求作 10 倍递增稀释。

检索致病菌，不必用规板，可疑部位用棉拭揩抹即可。

5.4 检验方法

见 GB 4789.2~4789.16 各有关致病菌检验。

附加说明：

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人徐用宽。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。