



中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.24—2003
代替 GB/T 4789.24—1994

食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

Microbiological examination of food hygiene—
Examination of candy, cake and preserved fruits

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准对 GB/T 4789.24—1994《食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、果脯检验》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.24—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。

——按照新修订的食品卫生标准对原标准的品种重新分类，将标准名称改为《食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验》。

——原标准的“本标准适用于糖果、糕点、果脯的检验。”修改为“本标准适用于糖果、糕点(饼干)、蜜饯的检验。”

——修改和规范原标准中的“设备和材料”。

——修改和规范原标准中的“引用标准”。

本标准自实施之日起，GB/T 4789.24—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、付萍、计融、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

糖果、糕点、蜜饯检验

1 范围

本标准规定了糖果、糕点、蜜饯的检验方法。

本标准适用于糖果、糕点(饼干)、蜜饯的检验。

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 4789.10 | 食品卫生微生物学检验 | 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB/T 4789.15 | 食品卫生微生物学检验 | 霉菌和酵母计数 |

3 设备和材料

3.1 现场采样用品

3.1.1 灭菌塑料袋。

3.1.2 灭菌镊子。

3.1.3 75%酒精棉球。

3.1.4 编号用蜡笔和纸。

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 4789.10、GB/T 4789.15。

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 4789.10、GB/T 4789.15。

5 操作步骤

5.1 样品的采取和送检

糕点(饼干)、面包、蜜饯可用灭菌镊子夹取不同部位样品,放入灭菌容器内,糖果采取原包装样品,采取后立即送检。

5.2 样品采取量

按 GB/T 4789.1 执行。

5.3 检样处理

5.3.1 糕点(饼干)、面包:如为原包装,用灭菌镊子夹下包装纸,采取外部及中心部位。如为带馅糕点,

取外皮及内馅 25 g,裱花糕点,采取奶花及糕点部分各一半共 25 g,加入 225 mL 灭菌生理盐水中,制成混悬液。

5.3.2 蜜饯:采取不同部位称取 25 g 检样,加入灭菌生理盐水 225 mL,制成混悬液。

5.3.3 糖果:用灭菌镊子夹去包装纸,称取数块共 25 g,加入预温至 45℃ 的灭菌生理盐水 225 mL,等溶化后检验。

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;
 - 金黄色葡萄球菌检验:按 GB/T 4789.10 执行;
 - 霉菌和酵母计数:按 GB/T 4789.15 执行。
-