

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/006—XXXX

餐饮业非预包装即食食品

微生物限量

(修订标准公开征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省卫生健康委员会 发

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 非预包装即食食品微生物限量指标”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

餐饮业非预包装即食食品微生物限量

1 范围

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

从事餐饮服务的机构或者个人，包括集体用餐配送单位和食堂。

[来源：GB/T 27306-2008，3.1]

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

无预先定量包装，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和致病菌限量适用的食品类别。

4 指标要求

餐饮业非预包装即食食品微生物限量指标见表 1。

表 1 餐饮业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	备注
	满意	可接受	不合格		
菌落总数 CFU/g (mL)					
第一类 ^a	< 10 ⁴	10 ⁴ - < 10 ⁵	≥ 10 ⁵	GB 4789.2	
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 CFU/g (mL)	< 20	20-100	> 100	GB 4789.38	不适用于以生乳制成的芝士
致病菌					
大肠埃希氏菌 O157	未检出/25g(mL)	不适用	检出/25g(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	未检出/25g(mL)	不适用	检出/25g(mL)	GB 4789.4	
单核细胞增生李斯特氏菌	未检出/25g(mL)	不适用	检出/25g(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)	< 100	100-10 ³	≥ 10 ³	GB 4789.7	仅适用于含动物性水产产品的食品
金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	< 20	20 - < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	GB 4789.10	
蜡样芽胞杆菌 CFU/g (mL)	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁵	≥ 10 ⁵	GB 4789.14	仅适用于以米、面为主要原料的食品

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、三类食品外）；

b 第二类食品：熟肉制品和熟制动物性水产品；

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：不宜检测菌落总数的即食食品，这类食品本身含有数值较高的正常菌落，含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品等。

附录 A**菌落总数指标食品类别说明**

第一类	米饭、米粉、肠粉、面条、粥、饺子、包子、馒头、盒饭、菜肴
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、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

致病菌指标食品类别说明

米饭、米粉、肠粉、面条、粥、饺子、包子、馒头、盒饭	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌
菜肴	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
熟肉制品	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	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
熟制凉拌菜	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	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