



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.48—2024

## 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜂产品采样和检样处理

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品微生物学检验 蜂产品采样和检样处理

### 1 范围

本标准规定了蜂产品的采样和检样处理方法。

本标准适用于蜂产品的采样和检验处理。

### 2 设备和材料

#### 2.1 采样工具

采样工具应使用不锈钢或其他强度适当的材料,表面光滑,无缝隙,边角圆润。采样工具应清洗和灭菌,使用前保持干燥。采样工具包括搅拌器具、采样勺、匙、刀具、剪刀、镊子等。

#### 2.2 样品容器

样品容器的材料(如玻璃、不锈钢、塑料等)和结构应能充分保证样品的原有状态。容器和盖子应清洁、干燥、无菌。样品容器(包括采样袋、采样管、采样瓶等)应有足够的体积。

#### 2.3 其他用品

包括酒精灯、温度计、铝箔、封口膜、记号笔、采样登记表等。

### 3 采样

#### 3.1 采样原则和采样方案

采样原则和采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

采样件数  $n$  应根据相关食品安全标准要求执行,每件样品的采样量不小于 5 倍检验单位的样品,或根据检验目的确定。以下规定了一件食品样品的采样要求。

#### 3.2 预包装蜂产品

3.2.1 独立包装小于或等于 1 000 g 的固态或半固态蜂产品,或小于或等于 1 000 mL 的液态蜂产品,取相同批次的独立包装。

3.2.2 独立包装大于 1 000 mL 的液态蜂产品,应在采样前摇动或用无菌棒搅拌液体,使其达到均质后采集样品。独立包装大于 1 000 g 的固态蜂产品,可采集独立包装,也可用无菌采样器从同一包装的几个不同部位分别采取适量样品,放入同一个无菌采样容器内。

#### 3.3 散装或现场制作蜂产品

用无菌采样工具从 5 个不同部位现场采集样品,放入一个无菌采样容器内作为一件食品样品。

### 3.4 样品的储存和运输

按照 GB 4789.1 的规定执行。

## 4 检样的处理

### 4.1 开启包装

以无菌操作开启包装或放置样品的无菌采样容器。塑料或纸盒(袋)装,用 75% 酒精棉球消毒盒盖或袋口,用灭菌剪刀剪开;瓶(桶)装,用 75% 酒精棉球或经火焰消毒,无菌操作去掉瓶(桶)盖,瓶(桶)口再次经火焰消毒。

### 4.2 稀释

待检样品在称量或定量后,按 1 : 10 稀释,混合后稀释液如有大颗粒可进行搅拌。如果 1 : 10 稀释液太黏稠,可加大稀释液体积;如果需要比 1 : 10 更浓的首次稀释液才能获得检验结果,可适当减少稀释液体积。如果产品标准规定菌落总数小于 10 CFU/g 或 10 CFU/mL,应使用第一稀释度稀释液,液体样品可以使用未经稀释的原液。

### 4.3 液态蜂产品(蜂蜜等)

吸取 25 g 或 25 mL 样品放入盛有 225 mL 相应稀释液或增菌液的锥形瓶或无菌袋中,均质后检验。

### 4.4 半固态或固态蜂产品(蜂胶等)

固态样品如成粉末状则直接称量。半固态或固态样品如需融化,则将样品置于 40 ℃ 水浴中不超过 30 min 使样品融化;不易融化的样品可在 4 ℃~15 ℃ 放置 2 h~3 h 后,使用灭菌粉碎器械进行无菌粉碎,而后称量 25 g 样品放入盛有 225 mL 相应稀释液或增菌液的无菌容器中,均质后检验。

### 4.5 要求进行商业无菌检验的蜂产品

按照 GB 4789.26 执行。

## 5 检验

依据食品安全国家标准规定的相关方法进行微生物项目检验。