

近些年发生的食品安全案件，突显出了我国食品安全存在的种种问题。为此，相关的食品卫生监督管理部门加大了对食品检验工作的力度，希望能够确保食品卫生的安全。但是，从目前情况来看，食品卫生安全问题层出不穷，这给当前的食品卫生的检验工作提出了更高的技术要求。饭堂饭菜是一个群体性的用餐环境，一旦出现问题，后果将不堪设想，所以有必要对饭菜提前进行检测。

饭菜检测范围：

粮食包括麦类，稻谷类，如粳稻、籼稻、糯稻、陆稻等，麦类，如小麦、大麦、青稞、黑麦、燕麦等，粗粮类，如玉米、高粱、荞麦、粟、谷子、小米、黍等；

粮食制品包括小麦粉、大米、挂面、谷物加工品、谷物碾磨加工品、谷物粉类制成品等；

谷物加工品如高粱米、小米、糙米、黑米等；

谷物碾磨加工品如玉米粉、玉米片、玉米碴、米粉、荞麦粉、燕麦片等；

谷物粉类制成品，如生切面、饺子皮、通心粉、河粉、米线、面糊、面筋、花卷、馒头等。

食品中微生物检验的主要内容

一、食品污染情况指标菌的检验，这类检验主要以细菌总数和大肠菌群两项指标为主。首先是菌落总数，这是检验食品污染情况的重要指标之一，是指食品在普通营养琼脂培养基里经过时长 48h 及温度为 37° C 的培养后生长的细菌菌落数量。其次是大肠菌群，这是和粪便污染相关的细菌，主要是需氧及兼性厌氧、在温度为 37° C 的环境中可以分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胞杆菌。大肠菌群也大多数被用在食品卫生质量以及生活饮用水卫生质量情况的检验方面。

二、多种致病菌的检验。主要是对李斯特氏菌、沙门氏菌、霍乱弧菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等进行相关检测。在检验这些病菌的过程中不仅要实施定性检验，同时也要进行定量检验。