

Государственный стандарт Китайской Народной Республики

GB 29921 - 2013

# **Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов**

## **Допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах**

Издан 26 декабря 2013 г.

Вступил в силу 1 июля 2014 г.

Опубликован Государственной Комиссией по здоровью и планированию семьи Китайской Народной Республики

# **Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов**

## **Допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах**

### 1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает патогенные микроорганизмы, требования к допустимым уровням содержания патогенов и методы тестирования пищевых продуктов.

Настоящий стандарт применяется к расфасованной пищевой продукции.

Настоящий стандарт не распространяется на консервы.

### 1. Принципы применения

1.1. Независимо от того, существуют или нет положения о допустимых уровнях содержания патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах, изготовители, переработчики и операторы пищевых продуктов должны в полную силу применять меры контроля, обеспечивающие снижение уровня патогенов в пищевых продуктах и возможных рисков.

1.2. Отбор проб должен производиться в соответствии с положениями Стандарта GB4789.1; и пробы должны тестироваться с использованием методов, перечисленных в Таблице 1.

### 2. Требования к показателям

Допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах приведены в Таблице 1.

Таблица 1 Допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевых полуцуктах

| Категория пищевого продукта   | Патогенные микроорганизмы              | План отбора проб и допустимый уровень (если не установлен, равен/25г или / 25 мл) |   |           |            | Метод тестирования         | Примечание                                 |
|---|--|---|---|-----------|------------|----------------------------|--|
|   |  | n   | c | m         | M          |                            |  |
| <b>Мясные продукты</b><br>- Прошедшие тепловую обработку мясные продукты<br>- Готовые к употреблению сырые мясные продукты  | сальмонелла                            | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4                  | —  |
|   | Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i> | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.30                 | —  |
|   | <i>Staphylococcus aureus</i>           | 5   | 1 | 100 КОЕ/г | 1000КОЕ/г  | GB 4789.10<br>Второй метод | —  |
|   | <i>Escherichia coli</i> O157:H7        | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.36                 | Применяется только к продуктам из говядины |
| <b>Водные продукты</b><br>- прошедшие тепловую обработку водные продукты<br>- готовые к употреблению сырые водные продукты<br>- готовые к употреблению продукты из водорослей   | сальмонелла                            | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4                  | —  |
|   | <i>Vibrio parahaemolyticus</i>         | 5   | 1 | 100 НВЧ/г | 1000 НВЧ/г | GB/Т 4789.7                | —  |
|   | <i>Staphylococcus aureus</i>           | 5   | 1 | 100 КОЕ/г | 1000 КОЕ/г | GB 4789.10<br>Второй метод | —  |
|   |  |   |   |           |            |                            |  |
| <b>Готовые к употреблению яйцепродукты</b>  | сальмонелла                            | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4                  | —  |
| <b>Зерновые продукты</b><br>-- прошедшие тепловую обработку зерновые продукты (вкл.печеные)<br>-прошедшие тепловую обработку продукты из пшеницы/риса с начинкой<br>Продукты из пшеницы / риса быстрого приготовления | сальмонелла                            | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4                  | —  |
|   | <i>Staphylococcus aureus</i>           | 5   | 1 | 100 КОЕ/г | 1000 КОЕ/г | GB 4789.10<br>Второй метод | —  |
| <b>Готовые к употреблению продукты из бобов и фасоли</b><br>-- Ферментированные продукты из бобов и фасоли<br>-Неферментированные продукты из бобов и фасоли  | сальмонелла                            | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4                  | —  |
|   | <i>Staphylococcus aureus</i>           | 5   | 1 | 100 КОЕ/г | 1000 КОЕ/г | GB 4789.10<br>Второй метод | —  |
| <b>Шоколад и какао</b>  | сальмонелла                            | 5   | 0 | 0         | —          | GB 4789.4                  | —  |

| Продукты  |                          |   |   |                |                |                            |  |
|---|--------------------------|---|---|----------------|----------------|----------------------------|--|
| Готовые к употреблению продукты из фруктов и овощей (вкл. маринад / маринованные овощи)   | сальмонелла              | 5 | 0 | 0              | —              | GB 4789.4                  | Применяется только к продуктам из говядины     |
|   | Staphylococcus aureus    | 5 | 1 | 100 КОЕ/г (мл) | 1000КОЕ/г (мл) | GB 4789.10<br>Второй метод |  |
|   | Escherichia coli O157:H7 | 5 | 0 | 0              |                | GB 4789.36                 |  |
| Напитки (кроме питьевой воды в упаковке и газированных напитков)  | сальмонелла              | 5 | 0 | 0              | —              | GB 4789.4                  |  |
|   | Staphylococcus aureus    | 5 | 1 | 100 КОЕ/г (мл) | 1000КОЕ/г (мл) | GB 4789.10<br>Второй метод |  |
| Замороженные напитки<br>- мороженое<br>-брикеты мороженого<br>-пищевой лед /<br>фруктовое мороженое на палочке  | сальмонелла              | 5 | 0 | 0              | —              | GB 4789.4                  |  |
|   | Staphylococcus aureus    | 5 | 1 | 100 КОЕ/г (мл) | 1000КОЕ/г (мл) | GB 4789.10<br>Второй метод |  |
| Готовые к употреблению ароматизаторы<br>- Соевый соус<br>-паста и продукты из пасты<br>-специи для морепродуктов<br>Составные приправы (заправки к салатам) | сальмонелла              | 5 | 0 | 0              | —              | GB 4789.4                  | Применяется только к специям для морепродуктов |
|   | Staphylococcus aureus    | 5 | 2 | 100 КОЕ/г (мл) | 1000КОЕ/г (мл) | GB 4789.10<br>Второй метод |  |
|   | Vibrio parahemolyticus   | 5 | 1 | 100 НВЧ/г (мл) | 1000НВЧ/г (мл) | GB/T4789.7                 |  |
|   |                          |   |   |                |                |                            |  |
| Продукты из орехов и семян<br>Дробленые орехи или семена (паста)<br>- Солёные орехи   | сальмонелла              | 5 | 0 | 0              |                | GB 4789.4                  |  |

Примечание 1: Категория пищевого продукта используется для определения области применения допустимого уровня содержания патогенных микроорганизмов; она распространяется только на настоящий стандарт.

Примечание 2: **n** – число проб, отобранных от одной и той же партии продукции; **c** - максимальное допустимое количество проб, превышающих уровень **m** ; **m** - допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов; **M** – предельный уровень безопасности содержания патогенных микроорганизмов.