



中华人民共和国国家标准

GB xxxx-xxxx

食品安全国家标准  
散装即食食品中致病菌限量  
(征求意见稿)

20xx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 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

## 散装即食食品中致病菌限量

### 1 范围

本标准规定了散装即食食品中致病菌指标及其限量要求和检验方法。

本标准适用于散装即食食品。

本标准不适用于餐饮食品。

本标准不适用于应执行商业无菌要求的散装即食食品。

本标准不适用于制作过程中，食品所有组分均经彻底加热处理（中心温度至少达到 70℃，持续时间不少于 1 分钟）后，立即销售的散装即食食品。

本标准不适用于未经加工或处理的初级农产品。

### 2 术语和定义

散装即食食品：非预先定量包装，提供给消费者可直接食用的食品，包括无包装、有简易包装和预先包装但需要计量称重的即食食品。

### 3 散装即食食品的分类

按照散装即食食品中致病菌的不同污染风险，将散装即食食品分为以下三类：

第一类：制作过程中，所有组分均经彻底加热处理，存储后销售的散装即食食品；

第二类：制作过程中，加入了未彻底加热处理组分或生鲜组分，经或未经存储后销售的散装即食食品；

第三类：经腌制、干制或发酵等工艺制备的散装即食食品和上述类别不包括的散装即食食品。

### 4 应用原则

4.1 无论是否规定致病菌限量，食品生产者、加工者、经营者等食品相关工作人员均应采取控制措施，尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

4.2 采样方案按GB 4789.1中相应规定执行，按表1中检验方法检验。

### 5 指标要求

5.1 预先包装但需要计量称重的散装即食食品中致病菌限量按照 GB 29921 相应食品类别执行。

5.2 其他散装即食食品中致病菌限量见表1。

表1 散装即食食品中致病菌限量

散装即食食品分类	致病菌指标	限量	检验方法	备注
第一类	沙门氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.4	
	金黄色葡萄球菌	<1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 (第二法)	
	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.30 (第一法)	仅适用于含动物源性原料的食品
	产志贺毒素大肠埃希氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.6	仅适用于含牛肉组分的食品
	蜡样芽胞杆菌	<100000 CFU/g (mL)	GB 4789.14 (第一法)	仅适用于以米、面为主要原料制作的食品
第二类	沙门氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.4	
	金黄色葡萄球菌	<1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 (第二法)	
	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.30 (第一法)	
	产志贺毒素大肠埃希氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.6	仅适用于含牛肉组分的食品
	副溶血性弧菌	<1000 MPN/g (mL)	GB4789.7	仅适用于含水产组分的食品
	蜡样芽胞杆菌	<100000 CFU/g (mL)	GB 4789.14 (第一法)	仅适用于以米、面为主要原料制作的食品
第三类	沙门氏菌	0/25 g (mL)	GB 4789.4	
	金黄色葡萄球菌	<1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 (第二法)	

注1：采样方案按GB 4789.1的规定执行。