

《广东省食品安全地方标准 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）》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源、起草单位等

广东省卫生健康委员会于2020年12月9日正式下达了2020年广东省食品安全地方标准《非预包装即食食品微生物限量》修订计划的通知。

本标准修订计划由深圳市计量质量检测研究院主持，广东省食品检验所参与起草。

（二）简要修订过程

2021年1月，项目承担单位成立标准修订工作组，通过收集2015年以来国内外食品安全标准、食品质量标准、行业标准等相关资料，经专家研讨、企业调研、学术交流等多种形式，在参考和借鉴国际食品法典委员会、澳大利亚和新西兰、英国、中国香港和中国澳门等国家和地区标准的基础上，结合广东省餐饮服务业发展态势和地方特色食品制作工艺要求，修订了部分内容形成初稿。最后，在广泛征求各方专家、生产企业、商超企业、网络平台企业的意见和建议后，完成了标准修订征求意见稿。

标准修订工作组于2021年4月在深圳召开了企业交流研讨会，与会专家、相关行业协会和企业代表出席了会议，对标准修订内容和编制说明提出了修改意见和建议。

2023年8月30日，广东省卫生健康委召开了2023年广东省食品安全地方标准专家审议会，省卫生健康食品安全标准专家委员会有关专家、省卫生健康委分管领导和食品处有关负责人员、省市场监督管理局（含食品行业专家）代表、省公共卫生研究院代表、省生物制品与药物研究所代表、标准修订起草组代表等出席会议，会议就标准修订内容、标准编制过程、征求意见进行了研讨和审议，并提出相关修改建议。

2023年10月26日，广东省卫生健康委召开了2023年广东省食品安全地方标准（第二批）专家审议会，经第二轮征求意见后专家再次对标准文本、编制说明相关数据支撑等议题进行审议，并提出修改建议。

二、标准体系发展概况

《中华人民共和国食品安全法》（2021.4.29修正）（以下简称《食品安全法》）第二十九条规定，对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标

准制定后，该地方标准即行废止。

《中华人民共和国 食品安全法实施条例》(2019.12.1 实施)(以下简称《食品安全法实施条例》)第十一条规定，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照食品安全法第二十九条的规定制定食品安全地方标准，应当公开征求意见。省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当自食品安全地方标准公布之日起 30 个工作日内，将地方标准报国务院卫生行政部门备案。国务院卫生行政部门发现备案的食品安全地方标准违反法律、法规或者食品安全国家标准的，应当及时予以纠正。《地方标准管理办法》(2020.3.1 实施)第二十四条规定，设区的市级以上地方标准化行政主管部门应当建立地方标准实施信息反馈和评估机制，并根据反馈和评估情况，对其制定的地方标准进行复审。《食品安全法》明确了地方标准修订的必要性，《食品安全法实施条例》细化明确了地方标准的制定范围以及发布程序，《地方标准管理办法》明确了地方标准的修订程序。

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(2021.11.22 实施)对乳制品、肉制品、水产制品、即食蛋制品、粮食制品、即食豆制品、巧克力类及可可制品、即食果蔬制品、饮料、冷冻饮品、即食调味品、坚果与籽类食品、特殊膳食用食品等 13 类食品的沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)等致病菌限量要求作出了规定，同时明确该标准的适用范围为预包装食品，不适用于执行商业无菌要求的食品、包装饮用水、饮用天然矿泉水。

GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(2022.3.7 实施)对热处理散装即食食品的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌项目，部分或未经热处理散装即食食品的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌和蜡样芽胞杆菌项目，以及其他散装食品的沙门氏菌和金黄色葡萄球菌项目做出了规定，同时明确该标准不适用于餐饮服务中的食品、执行商业无菌要求的食品、未经加工或处理的初级农产品。

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》与 GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》两项强制性食品安全国家标准的出台，为预包装食品和散装即食食品致病菌的质量控制和政府监管提供了有力的科学依据和技术支撑。与此同时，也暴露了餐饮业即食食品微生物项目缺乏相关技术标准的困境，为全面保障食品安全和人民群众身体健康，餐饮业即食食品相关标准的编制是大势所趋，势在必行。

近年来，我国食品标准体系不断更新完善，颁布实施了大批食品安全标准和产品标准，

其中部分涉及即食食品的相关标准也陆续出台（表1）。此类标准适用范围涵盖谷物制品、肉制品、酱腌菜、水产品、水果制品，检测项目包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、霍乱弧菌等。新出台的即食食品标准，给本标准的修订工作提供了良好的技术参考。

表 1 即食食品相关标准汇总

序号	标准号	标准名称	实施日期
1	GB 31607-2021	《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》	2022.03.07
2	GB 29921-2021	《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	2021.11.22
3	DB15/T 2295-2021	《即食燕麦片》	2021.09.20
4	T/QGCML 100-2021	《半成品即食肉制品》	2021.04.29
5	QB/T 5499-2020	《即食虾》	2021.04.01
6	T/JXAS 008-2020	《即食大头菜》	2020.12.23
7	T/JXAS 005-2020	《即食藕片》	2020.12.23
8	T/CNFIA 120-2020	《即食发酵火腿》	2020.12.28
9	T/ZFS 003-2020	《即食豆制品》	2020.10.30
10	T/LFSA 004-2020	《魔芋即食食品》	2020.10.01
11	T/GZHPSPSA	《即食鲜果蔬》	2020.10.01
12	T/ZZB 1638-2020	《即食深海鳕鱼鱼糜制品 鱼豆腐》	2020.07.30
13	T/ZZB 1238-2019	《即食羊栖菜》	2019.10.31
14	T/AHFIA 036-2019	《即食香椿》	2019.09.20
15	SC/T 3311-2018	《即食海蜇》	2019.06.01
16	T/ZZB 0868-2018	《即食鱿鱼仔》	2018.12.31
17	T/CPCS 001-2018	《即食燕窝》	2018.05.01
18	DBS45/044-2017	《食品安全地方标准 即食桃椰粉》	2017.06.01

DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》实施以来，有效填补了餐饮业即食食品质量控制和安全监管的技术空白，为餐饮行业的健康有序发展提供了强大的技术支撑。为了进一步完善标准适用性，针对《非预包装即食食品微生物限量》的实施情况进行数据分析并修订是大势所趋，标准修订后将更加贴合餐饮行业的发展以及监管需求。

三、标准修订的必要性

即食食品在广东具有深厚的历史文化底蕴，广东地区的即食食品消费处于全国领先水平，食品安全是即食食品产业又快又好发展的首要条件。根据广东统计年鉴 2019 数据显示：至

2019 年底，限额以上餐饮企业数量为 5486 个，营业额达到 1024.4 亿元。广东气候湿热，非预包装即食食品对运输、贮存和经营现场要求较高，否则容易产生食物腐败变质和致病微生物的大量繁殖，具有较高的食品安全风险。

根据突发公共卫生事件管理信息系统统计结果，近年来由微生物引发的食物中毒类突发公共卫生事件占比最多，占食物中毒事件总数的 50%，主要致病因子有志贺氏菌、变形杆菌、沙门氏菌、蜡样芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌及其肠毒素、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌等。

2019 年，国内报告多起托幼机构和学校暴发诺如病毒感染事件。诺如病毒是导致病毒性腹泻及胃肠炎的首要病源，引发儿童病毒性腹泻案例中仅次于轮状病毒，其引起的胃肠炎是一种急性消化道疾病，通常通过污染的水源、食物引起暴发流行。2020 年 8 月，广东省发生一起椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒事件，造成 11 人中毒、1 人死亡的严重后果。椰毒假单胞菌引起的食物中毒发病急，潜伏期多数为 2-24 小时，最长可为 3 天。引起椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒的食品主要包括三种类别：谷类发酵制品（发酵玉米面、糯玉米汤圆粉、玉米淀粉、发酵糯小米、吊浆粩、糍粩、醋凉粉等）、变质银耳及薯类制品（马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等）。

餐饮业即食食品的微生物卫生质量影响因素多且复杂，食品原料方面，品种繁多，基本覆盖所有的食品原料；操作工序方面，覆盖洗、炒、焖、煎、烤等各种方式；加工环境方面，基本为敞开式，受外界影响极大；储存方面，接触复用餐饮具或一次性餐饮具，间接受餐饮具的卫生安全影响；配送方面，存在配送条件（冷藏与否）、配送时长等因素影响。以上方面的因素控制不当，容易影响餐饮即食食品的微生物项目指标，引起卫生安全事件，因此有必要加强餐饮即食食品的微生物项目的质量管理。

DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》的实施为餐饮业非预包装即食食品质量把控和安全监管提供了有力的技术支撑，为进一步满足经济社会发展需求和日新月异的产业发展态势，需对本标准进行修订，进一步完善标准的适用范围、术语和定义、技术要求、检验方法，使标准更切合政府的科学监管以及企业的质量管理。

四、非预包装即食食品的抽检情况

（一）广东省整体抽检情况

查询广东省市场监督管理局的食品安全抽检统计数据，2018 年广东省食品安全抽检共 406568 批次，不合格 9633 批次，其中微生物污染问题 2551 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 26.48%；2019 年广东省食品安全抽检共 496449 批次，不合格 10188 批次，

其中微生物污染问题 2056 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 20.18%；2020 年广东省食品安全抽检共 664900 批次，不合格 14931 批次，其中微生物污染问题 3464 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 23.2%；2021 年广东省食品安全抽检共 660888 批次，不合格 17911 批次，其中微生物污染问题 4050 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 22.61%；2022 年广东省食品安全抽检共 668698 批次，不合格 16879 批次，其中微生物污染问题 4113 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 24.37%。（图 1）。

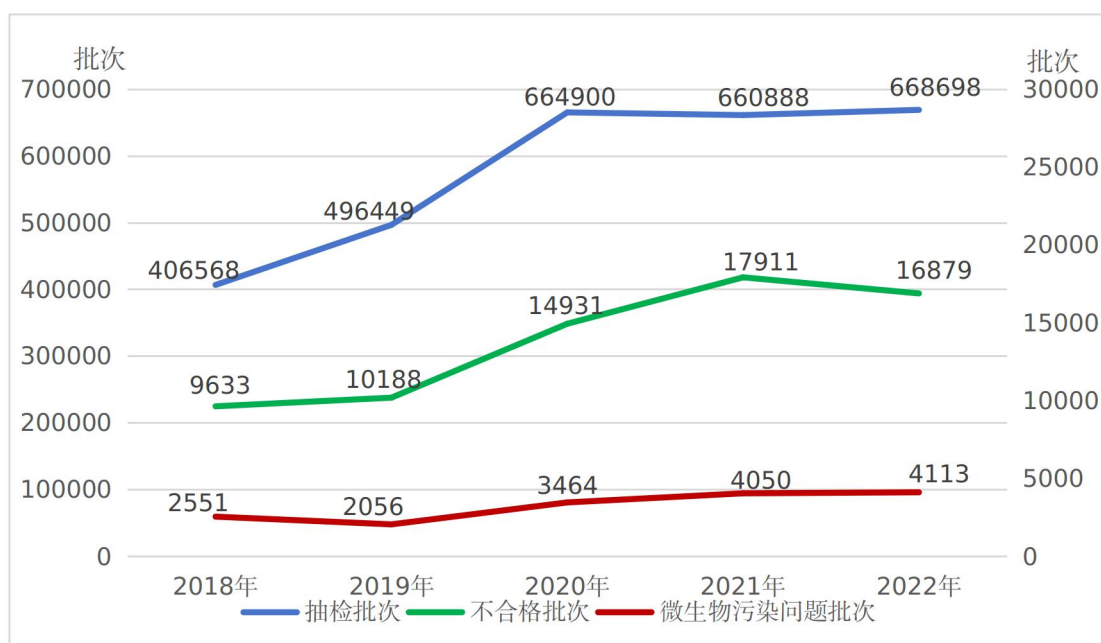


图 1 广东省食品安全抽检统计数据（2018 年-2022 年）

2022 年广东省各地市按 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》抽检的餐饮业非预包装即食食品共计 18017 批次，监测数据的评价等级呈现以下分布情况：（1）满意等级：菌落总数为 79.7%，大肠埃希氏菌为 95.6%、大肠埃希氏菌 O157 为 100%、沙门氏菌为 99.9%、金黄色葡萄球菌为 99.8%、蜡样芽孢杆菌为 95.9%、副溶血性弧菌为 100%、单核细胞增生李斯特氏菌为 100%；（2）可接受等级：菌落总数为 12.9%，大肠埃希氏菌为 1.8%、金黄色葡萄球菌为 0.2%、蜡样芽孢杆菌为 4.1%；（3）不合格等级：菌落总数为 7.4%，大肠埃希氏菌为 2.6%、沙门氏菌为 0.1%。

（二）深圳市抽检情况

查询深圳市市场监督管理局的食品安全抽检统计数据，2016 年深圳市食品安全抽检共 44531 批次，不合格 623 批次，其中微生物污染问题 102 批次，微生物污染问题占不合格总

数的比例为 16.4%；2017 年深圳市食品安全抽检共 71615 批次，不合格 1360 批次，其中微生物污染问题 254 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 18.7%；2018 年深圳市食品安全抽检共 67902 批次，不合格 1086 批次，其中微生物污染问题 140 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 12.9%；2019 年深圳市食品安全抽检共 69065 批次，不合格 910 批次，其中微生物污染问题 125 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 13.79%；2020 年深圳市食品安全抽检共 146194 批次，不合格 4780 批次，其中微生物污染问题 1329 批次，微生物污染问题占不合格总数的比例为 27.8%（图 2）。

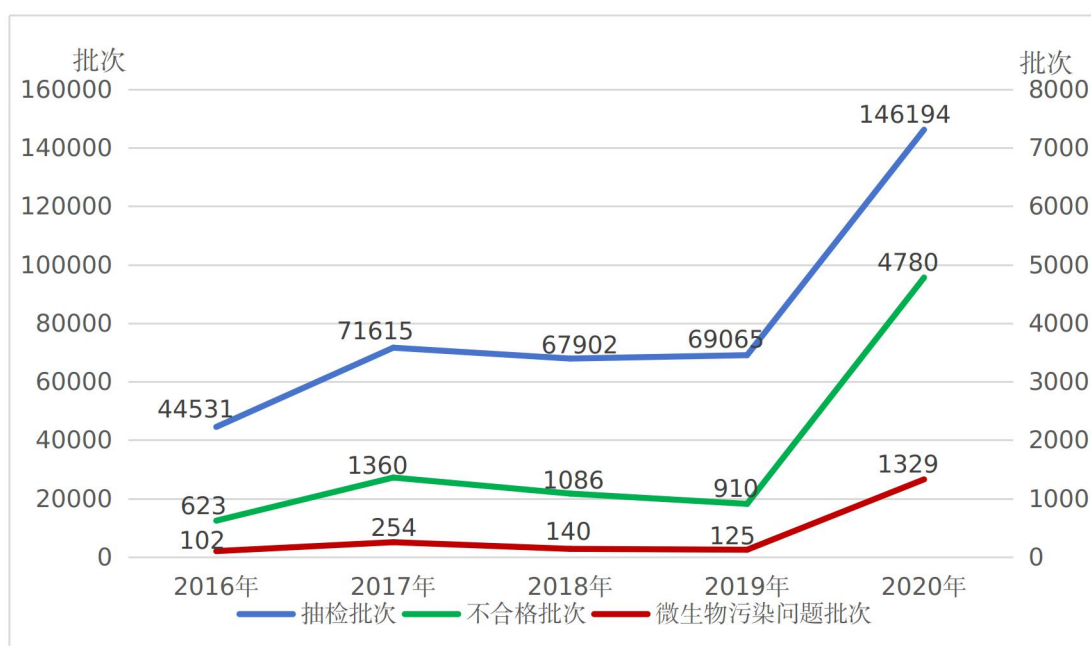


图 2 深圳市食品安全抽检统计数据（2016 年-2020 年）

（三）样本分析

为准确掌握 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》标准实施与应用情况，标准修订起草单位对餐饮业非预包装即食食品微生物分布情况进行抽检分析，共检测 5128 批次样品。菌落总数项目抽检 2543 项次，其中第一类 1694 项次，第二类 441 项次，第三类 160 项次，其他类 248 项次，其他类包括自制饮料（例如奶茶、水果茶、自制果蔬汁）、汉堡、披萨、生制凉拌菜、菜肴等，检验结果满意 1912 项次，可接受 312 项次，不合格 319 项次。大肠埃希氏菌项目抽检 1709 项次，其中满意 1680 项次，可接受 18 项次，不合格 11 项次。大肠埃希氏菌 O157 项目抽检 991 项次，检验结果均为满意。沙门氏菌项目抽检 4317 项次，其中满意 4315 项次，不合格 2 项次。金黄色葡萄球菌项目抽检 3803 项次，其中满意

3789 项次，可接受 13 项次，不合格 2 项次。蜡样芽孢杆菌项目抽检 1805 项次，其中满意 1763 项次，可接受 42 项次。副溶血性弧菌项目抽检 377 项次，检验结果均为满意。单核细胞增生李斯特氏菌项目抽检 1682 项次，其中满意 1679 项次，不合格 3 项次（表 2）。

表 2 餐饮业各类即食食品检验数据统计

项目	类别（项次）	评价等级		
		满意	可接受	不合格
菌落总数（CFU/g）	第一类	< 10 ⁴	10 ⁴ - < 10 ⁵	≥10 ⁵
	1694	1325	199	170
	第二类	< 10 ⁵	10 ⁵ - < 10 ⁶	≥10 ⁶
	441	301	68	72
	第三类	< 10 ⁶	10 ⁶ - < 10 ⁷	≥10 ⁷
	160	49	34	77
	第四类	不适用	不适用	不适用
	其他类	-	-	-
	248	237	11	0
大肠埃希氏菌（CFU/g）	1709	< 20	20 - 100	> 100
		1680	18	11
大肠埃希氏菌 O157	991	未检出/25g	不适用	检出/25g
		991	-	0
沙门氏菌	4317	未检出/25g	不适用	检出/25g
		4315	-	2
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	3803	< 20	20 - < 10 ⁴	≥10 ⁴
		3789	13	1
蜡样芽孢杆菌（CFU/g）	1805	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁵	≥10 ⁵
		1763	42	0
副溶血性弧菌（MPN/g）	377	< 100	100 - < 10 ³	≥10 ³
		377	0	0
单核细胞增生李斯特氏菌	1682	未检出/25g	不适用	检出/25g
		1679	-	3

注：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（除第二类食品外）；
 第二类食品：熟肉制品和熟制水产品；
 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；
 第四类食品：不适宜检测菌落总数的即食食品，这些食品本身含有数值较高的正常菌落，去皮或预切的鲜水果和蔬菜、含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品等。

抽检数据的评价等级呈现以下分布情况：（1）满意等级：菌落总数为 75.2%，大肠埃希氏菌为 98.3%、大肠埃希氏菌 O157 为 100%、沙门氏菌为 100%、金黄色葡萄球菌为 99.6%、蜡样芽孢杆菌为 97.7%、副溶血性弧菌为 100%、单核细胞增生李斯特氏菌为 99.8%；（2）可接受等级：菌落总数为 12.3%，大肠埃希氏菌为 1.1%、金黄色葡萄球菌为 0.3%、蜡样芽孢杆菌为 2.3%；（3）不合格等级：菌落总数为 12.5%，大肠埃希氏菌为 0.6%、单核细胞增生李斯特氏菌为 0.2%（图 3）。

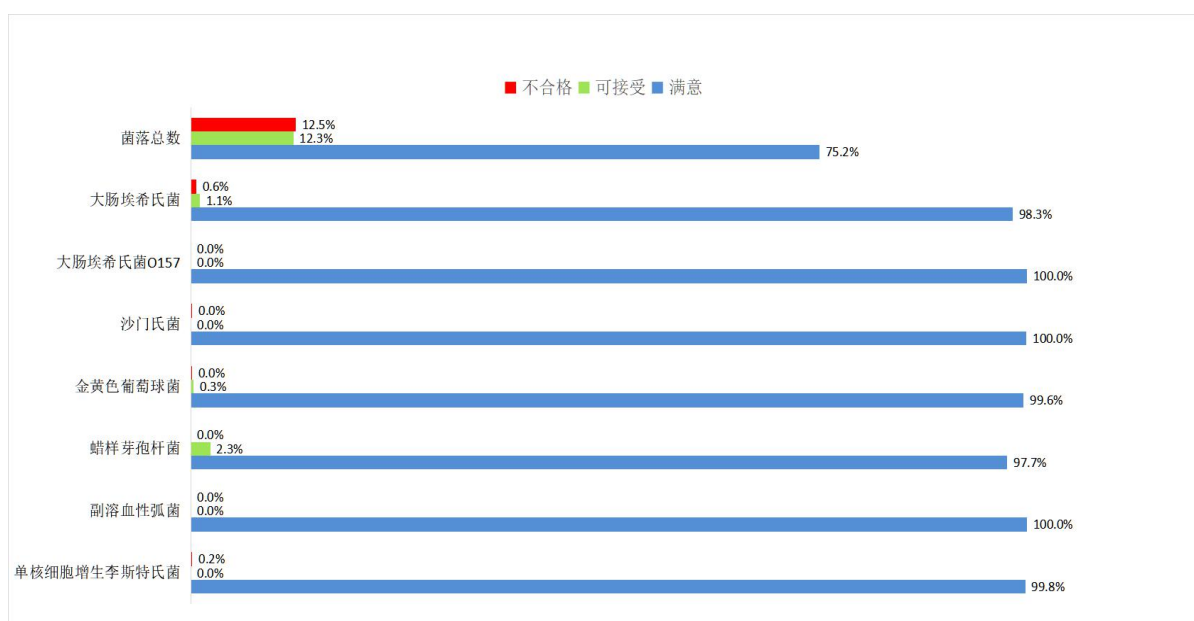


图 3 餐饮业各类即食食品抽检统计结果

总体来看，餐饮业非预包装即食食品的致病菌和卫生指示菌风险较低，不合格等级占比较低，主要微生物污染集中在菌落总数项目，与此类食品加工制作过程、操作环境、人员管理、销售形式等因素有紧密联系，食品质量安全受外界影响较大。本标准修订的目的正是基于产品特性考虑以及餐饮食品中潜在微生物污染风险评估的科学基础上，进一步完善和修正了部分标准内容，建立适用性更强的技术标准，为产业发展和食品安全监管构筑更加稳固的理论依据。

五、标准修订内容

DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》的制定旨在针对非预包装即食食品微生物指标作出限量要求并设立评价等级，适用于非预包装即食食品的卫生学评价，为广东省非预包装即食食品质量控制和质量监督有标准提供可靠的依据和手段，有利于生产企业与管理部门在产品质量管理方面的协调统一。

本标准自 2017 年 2 月 1 日正式实施以来，有效弥补了相关标准缺失的空白，为食品生产和经营企业提供了产品质量保证，为政府监管部门提供了食品安全监管的科学依据，大大促进了我省非预包装食品行业的健康发展和食品安全的持续改进，保障了人民群众的身心健康。

为适应经济和社会发展需求，顺应餐饮行业日新月异的变化要求，贴合各类标准不断完善更新的大趋势，结合非预包装食品产品类型和加工工艺的特色，需对本标准部分内容进行修订与完善，为食品安全质量监管提供更加可靠的科学依据。具体修订内容如下：

1. 标准名称由“非预包装食品微生物限量”修订为“餐饮业非预包装食品微生物限量”；

GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》规定“餐饮业”定义为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。本标准与国家标准定义保持一致。

2. 标准适用范围由“本标准规定了非预包装食品微生物指标、评价等级和检验方法。本标准适用于非预包装食品，包括散装即食食品和现制现售即食食品。”修订为“本标准规定了餐饮业非预包装食品微生物指标、评价等级和检验方法。本标准适用于餐饮业非预包装食品，包括散装即食食品和现制现售即食食品。”

3. “术语和定义”章节增加“餐饮业”定义：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]；

增加“散装即食食品”定义：无预先定量包装，直接提供给消费者的非预包装食品，包括无包装和非定量包装的食品；

增加“现制现售即食食品”定义：现场制作、现场销售的即食食品。

4. 增加“应用原则”章节：

(1) 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行；

(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。

5. 与 GB 4789.14《食品安全国家标准 食品微生物检验蜡样芽胞杆菌检验》的检测项目名称保持一致，将“蜡样芽胞杆菌”修订为“蜡样芽胞杆菌”；

6. 大肠埃希氏菌项目检验方法由“GB 4789.38 第二法”修订为“GB 4789.38”；

7. 大肠埃希氏菌 O157 项目检验方法由“GB/T 4789.36 第一法”修订为“GB 4789.36”；

8. 金黄色葡萄球菌项目检验方法由“GB 4789.10 第二法”修订为“GB 4789.10”

9. 蜡样芽胞杆菌项目检验方法由“GB 4789.14 第一法”修订为“GB 4789.14”

10. “技术要求”修订为“指标要求”；

11. 表 1 大肠埃希氏菌 O157、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌项目的满意等级由“未检出/25g”修订为“未检出/25g(mL)”，不合格等级由“检出/25g”修订为“检出/25g(mL)”；

12. 表 1 附注 b 第二类食品由“熟肉制品和熟制水产品”修订为“熟肉制品和熟制动物性水产品”，删除附注 e；

GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》中“熟肉制品”定义为：以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料加工制成的产品,包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。本标准与国家标准定义保持一致。

GB 10136-2015《动物性水产制品》中“熟制动物性水产制品”定义为：以鲜、冻动物性水产品为原料,添加或不添加辅料,经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。本标准与国家标准定义保持一致。

13. 表 1 增加备注栏，大肠埃希氏菌项目备注：不适用于以生乳制成的芝士，大肠埃希氏菌 O157 项目备注：仅适用于熟肉制品或含新鲜蔬菜、水果的食品，单核细胞增生李斯特氏菌项目备注：仅适用于熟肉制品或含新鲜蔬菜、水果的食品，副溶血性弧菌项目备注：仅适用于含动物性水产品的食品，蜡样芽胞杆菌项目备注：仅适用于以米、面为主要原料的食品；

14. “规范性附录 A 常见非预包装即食食品菌落总数指标分类表”修订为“附录 A 菌落总数指标食品类别说明”，四类食品分别修订为：

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

“规范性附录 B 常见非预包装即食食品致病菌项目指引”修订为“附录 B 致病菌指标食品类别说明”，具体类别修订为：

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

15. 删除“即食食品的微生物指标必须根据食品种类及加工工艺作出适当的选取，就食品类别未涵盖的食品，在解释其菌落总数时，应考虑所使用的原材料，以及加工工艺的性质和程度。常见非预包装即食食品菌落总数指标分类见附录 A，常见非预包装即食食品致病菌项目指引见附录 B”章节；

16. 删除“判定原则”章节。

六、专家审评意见、结论及处理情况

经过两次专家审评，就标准文本、编制说明的科学性、合理性、可行性进行了充分研讨和审议，具体意见、结论及修订情况如下：

表 3 第一次专家审评意见及处理情况汇总

审评意见	修订情况
1.梳理与现行食品安全国家标准的关系，对标准适用范围进行明确，适当补充相关检测数据作为指标制定的技术支持。	<p>GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》适用于预包装食品，不适用于执行商业无菌要求的食品、包装饮用水、饮用天然矿泉水，GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》适用于散装即食食品，不适用于餐饮服务中的食品、执行商业无菌要求的食品、未经加工或处理的初级农产品。</p> <p>本标准修订引用了 GB/T 27306-2008 中“餐饮业”的定义，并在标准文本中增加了定义和术语的相应章节，进一步明确了非预包装即食食品的适用范围，有效填补了食品安全国家标准的空白领域，为餐饮业食品安全质量监管提供科学依据。</p> <p>经进一步核查抽检数据来源，编制说明中表 2《餐饮业各类即食食品检验数据统计》中的抽检数据均来源于餐饮业，不涉及生产和流通领域。</p>
2.保留附录 A、B。	保留附录 A、B。
3.再次征求广东省市场监督管理局意见建议。	再次征求了广东省市场监督管理局食品经营处、深圳市市场监督管理局的意见。

表 4 第二次专家审评意见及处理情况汇总

审评意见	修订情况
1. 参考相关的食品安全国家标准，结合我省业态实际情况增加“散装即食食品”、“现制现售即食食品”的定义。	在术语和定义中增加了“散装即食食品”、“现制现售即食食品”定义。
2.修改完善原标准文本附录 A、B，进一步明确主要品种以保证标准的可执行性。	结合历年监督抽检数据和微生物潜在风险因子分布情况，对附录 A 和附录 B 中食品类别进行重新修订，并对项目应用原则作出明确规定
3.编制说明进一步完善，补充致病菌限量的制定依据。	补充完善了 2022 年广东省餐饮业非预包装即食食品抽检数据情况与分析。