



中华人民共和国国家标准

GB 31607—2021

食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

2021-09-07 发布

2022-03-07 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
散 装 即 食 食 品 中 致 病 菌 限 量
GB 31607—2021

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2021年8月第一版

*

书号: 155066·1-67282

版权专有 侵权必究

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。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。

2 术语和定义

2.1 散装即食食品

提供给消费者可直接食用的非预包装食品(含预先包装但需要计量称重的散装即食食品),包括热处理散装即食食品、部分或未经热处理的散装即食食品、其他散装即食食品。

2.1.1 热处理散装即食食品

制作过程中,所有组分均经彻底加热处理(中心温度至少达到 70 °C,持续时间至少 1 min)后销售的散装即食食品。

2.1.2 部分或未经热处理的散装即食食品

制作过程中,加入了未经彻底加热处理组分或生鲜组分的散装即食食品。

2.1.3 其他散装即食食品

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。

3 应用原则

3.1 无论是否规定致病菌限量,食品生产者、加工者、经营者等均应采取控制措施,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。

3.2 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行,按表 1 中检验方法检验。

4 指标要求

4.1 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。

4.2 除 4.1 外的散装即食食品中致病菌限量见表 1。