



中华人民共和国国家标准

GB 29921—2013

食品安全国家标准 食品中致病菌限量

2013-12-26 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准 食品中致病菌限量

1 范围

本标准规定了食品中致病菌指标、限量要求和检验方法。
本标准适用于预包装食品。
本标准不适用于罐头类食品。

2 应用原则

- 2.1 无论是否规定致病菌限量，食品生产、加工、经营者均应采取控制措施，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。
- 2.2 按GB 4789.1规定采样后，按表1中的检验方法检验。

3 指标要求

食品中致病菌限量见表 1。

表1 食品中致病菌限量

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示）				检验方法	备注
		n	c	m	M		
肉制品 熟肉制品 即食生肉制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于牛肉制品
水产制品 熟制水产品 即食生制水产品 即食藻类制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	
即食蛋制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
粮食制品 熟制粮食制品（含焙烤类） 熟制带馅（料）面食制品 方便面米制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	
即食豆类制品 发酵豆制品 非发酵豆制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	
巧克力类及可可制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
即食果蔬制品（含酱腌菜类）	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.10 第二法	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于生食果蔬制品

表1 (续)

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法	备注
		n	c	m	M		
饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	
冷冻饮品 冰淇淋类 雪糕 (泥) 类 食用冰、冰棍类	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	
即食调味品 酱油 酱及酱制品 水产调味品 复合调味料 (沙拉酱等)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB/T 4789.7	仅适用于水产调味品。
坚果籽实制品 坚果及籽类的泥 (酱) 腌制果仁类	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
注1: 食品类别用于界定致病菌限量的适用范围, 仅适用于本标准。							
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。							