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

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 ℃,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。

表 1　散装即食食品中致病菌限量

散装即食食品类别	致病菌指标	限量	检验方法	备注
热处理散装即食食品	沙门氏菌	0/25 g(mL)	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	≤1 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10	—
	蜡样芽胞杆菌	≤10 000 CFU/g(mL)	GB 4789.14	仅适用于以米为主要原料制作的食品
部分或未经热处理散装即食食品	沙门氏菌	0/25 g(mL)	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	≤1 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10	—
	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25 g(mL)	GB 4789.30	—
	副溶血性弧菌	≤1 000 MPN/g(mL)	GB 4789.7	仅适用于含动物性水产品的食品
	蜡样芽胞杆菌	≤10 000 CFU/g(mL)	GB 4789.14	仅适用于以米为主要原料制作的食品
其他散装即食食品	沙门氏菌	0/25 g(mL)	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	≤1 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10	—

注：表中“0/25 g(mL)”代表“不得检出每 25 g(mL)”。

GB 31607—2021《食品安全国家标准　散装即食食品中致病菌限量》第1号修改单

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于2026年8月18日第6号公告批准，2027年3月16日实施。

（修改事项）

一、2　术语和定义

将2.1散装即食食品的定义由“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”修改为“提供给消费者可直接食用的非预包装食品，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”。

二、4　指标要求

删除“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”。

将4.2“除4.1外的散装即食食品中致病菌限量见表1”修改为“散装即食食品中致病菌限量见表1”。