

Krajowy Standard Chińskiej Republiki Ludowej

GB 29921 – 2013

Krajowy Standard Bezpieczeństwa Żywności

Wartość graniczna patogenów w produktach spożywczych

Wydano w dniu 26 grudnia 2013

Wdrożono w dniu 1 lipca 2014

Ogłosiła Krajowa Komisja ds. Zdrowia i Planowania Rodziny Chińskiej Republiki Ludowej

Krajowy Standard Bezpieczeństwa Żywności

Wartość graniczna patogenów w produktach spożywczych

1. Zakres

Niniejszy standard określa wskaźniki patogenów, wymogi w zakresie wartości granicznych oraz metody badawcze dla produktów spożywczych.

Niniejszy standard ma zastosowanie do pakowanych produktów.

Niniejszy standard nie ma zastosowania do puszkowanych produktów spożywczych.

2. Zasady stosowania

2.1. Niezależnie od tego, czy istnieją przepisy dotyczące wartości granicznych patogenów, producenci produktów spożywczych, przetwórcy i podmioty powinni, w jak najlepszy możliwy sposób, podjąć działania kontrolne, aby zredukować poziom patogenów w produktach spożywczych oraz możliwość zagrożeń.

2.2. Próbkę należy pobierać zgodnie z przepisami GB4789.1 i badać je za pomocą metod wymienionych w tabeli 1.

3. Wymogi w zakresie wskaźników

Wartość graniczna patogenów w produktach spożywczych podana jest w tabeli 1.

Tabela 1 Wartość graniczna patogenów w produktach spożywczych

Kategoria żywności	Wskaźnik patogenu	Plan pobierania próbek i wartość graniczna (jeśli nie została określona, wynosi / 25 g lub / 25 ml)				Metoda badawcza	Uwagi
		n	c	m	M		
Produkty z mięsa - gotowane produkty z mięsa - gotowe do spożycia surowe produkty z mięsa	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Listeria monocytogenes	5	0	0	—	GB 4789.30	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g	1000jtk/g	GB 4789.10 Metoda 2	
	Escherichia coli O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36	
Produkty pozyskane ze zwierząt wodnych - gotowane produkty pozyskane ze zwierząt wodnych - gotowe do spożycia surowe produkty pozyskane ze zwierząt wodnych - gotowe do spożycia produkty z alg	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Vibrio parahaemolyticus	5	1	100 NPL/g	1000 NPL/g	GB/T 4789.7	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g	1000jtk/g	GB 4789.10 Metoda 2	
Gotowe do spożycia produkty z jaj	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
Produkty zbożowe - gotowane produkty zbożowe (w tym wypieki) - gotowane nadziewane produkty pszenne/ryżowe - produkty pszenne/ryżowe instant	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g	1000jtk/g	GB 4789.10 Metoda 2	

Gotowe do spożycia produkty sojowe - Fermentowane produkty sojowe - Niefermentowane produkty sojowe	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g	1000jtk/g	GB 4789.10 Metoda 2	
Produkty czekoladowe i produkty z kakao	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	
Gotowe do spożycia produkty z owoców i warzyw (w tym warzywa piklowane w sosie/ warzywa piklowane)	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g (mL)	1000jtk/g (mL)	GB 4789.10 Metoda 2	
	Escherichia coli O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36	Ma zastosowanie wyłącznie do produktów z mięsa wołowego
Napoje (z wyjątkiem pakowanej wody pitnej i napojów gazowanych)	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g (mL)	1000jtk/g (mL)	GB 4789.10 Metoda 2	
Napoje mrożone - Lody - Lody na patyku - Lód jadalny / lizaki z mrożonego soku	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Staphylococcus aureus	5	1	100 jtk/g (mL)	1000jtk/g (mL)	GB 4789.10 Metoda 2	
Gotowe do spożycia dodatki smakowe - Sos sojowy - Pasty i produkty z past - przyprawy na bazie owoców morza - przyprawy złożone (dressingi do sałatek)	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	Staphylococcus aureus	5	2	100 jtk/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 4789.10 Metoda 2	
	Vibrio parahemolyticus	5	1	100 NPL/g (mL)	1000NPL/g (mL)	GB/T4789.7	Ma zastosowanie wyłącznie do przypraw na bazie owoców morza
Produkty z orzechów i nasion - Mielone orzechy i nasiona (pasta) - Orzechy piklowane	salmonella	5	0	0	—	GB 4789.4	
Uwaga 1: Kategoria żywności wykorzystywana jest do określenia odpowiedniego zakresu wartości granicznej patogenów; ma ona zastosowanie wyłącznie do niniejszego standardu.							

Uwaga 2: n to liczba próbek pobranych z tej samej partii produktów; c to maksymalna dopuszczalna liczba próbek przekraczających poziom m ; m to akceptowalny poziom wartości granicznej dla wskaźnika patogenu; M to najwyższa wartość graniczna bezpieczeństwa dla wskaźnika patogenu.