



NORMA KRAJOWA
CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ

GB 29921-2021

Krajowe normy bezpieczeństwa żywności
Limity mikroorganizmów patogennych w pakowanej żywności

Wydano dnia: 2021-09-07

Wdrożono dnia: 2021-11-22

Narodowa Komisja Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej
Wydano przez Państwową Administrację Regulacji Rynku

Przedmowa

Niniejsza norma zastępuje GB 29921-2013, Krajową Normę Bezpieczeństwa Żywności w zakresie limitów mikroorganizmów patogennych w żywności.

W porównaniu z GB 29921-2013, główne zmiany zawarte w normie są następujące:

- Zmieniono nazwę normy;
- Zmieniono opis „Zakresu”;
- Zmieniono opis „Zasad stosowania”;
- Dodano wymagania dotyczące limitów mikroorganizmów patogennych w produktach mlecznych i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- Zmieniono część treści w "Tabeli 1 Standard dotyczący limitów mikroorganizmów patogennych w żywności paczkowanej”;
- Dodano „Załącznik A Opis kategorii (nazw) żywności”.

Krajowa norma bezpieczeństwa żywności

Limity mikroorganizmów patogennych w pakowanej żywności

1 Zakres

Norma określa wskaźniki, limity i metody badań dla mikroorganizmów patogennych w pakowanej żywności..

Norma ma zastosowanie do żywności pakowanej, ale nie do żywności podlegającej wymaganiom sterylności handlowej, pakowanych wód pitnych i naturalnych wód mineralnych przeznaczonych do spożycia w ciągu dnia.

2 Zasady stosowania

2.1 Producenci, przetwórcy i operatorzy żywności podejmą środki kontroli w celu zmniejszenia poziomu patogennych mikroorganizmów w środkach spożywczych i możliwości powstania zagrożeń, bez względu na to, czy limity mikroorganizmów patogennych, czy nie.

2.2 Kategorie żywności w tabeli 1 i dodatku A - Opis kategorii (nazw) żywności są używane do określenia obowiązującego zakresu limitów mikroorganizmów patogennych.

2.3 Plany pobierania próbek podlegają przepisom zawartym w GB 4789.1. „n” oznacza liczbę produktów, które należy pobrać z tej samej partii produktów, „m” – dopuszczalną wartość graniczną dla wskaźnika mikroorganizmów patogennych (plan pobierania próbek III stopnia) lub najwyższy dopuszczalny poziom bezpieczeństwa (pobieranie próbek II stopnia), „M” – najwyższą dopuszczalną wartość bezpieczeństwa dla wskaźnika mikroorganizmów patogennych.

3 Wymagania wskaźników

Limity dotyczące mikroorganizmów patogennych w pakowanej żywności przedstawiono w Tabeli 1.

Tabela 1 Limity mikroorganizmów chorobotwórczych w pakowanej żywności

Kategoria żywności	Wskaźnik patogenego mikroorganizmu	Plan próbkobrania i limity (jeśli nie określono, w 25 g lub 25 ml)				Metoda badawcza	Uwagi
		n	c	m	M		
Produkty mleczne	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0	-	GB 4789.10	Dotyczy tylko mleka pasteryzowanego, mleka modyfikowanego, mleka fermentowanego, słodzonego mleka skondensowanego i rekonstruowanego słodzonego mleka skondensowanego
		5	2	100 jtk/g	1000 jtk/g		Dotyczy wyłącznie sera, sera przetworzonego i produktów serowych
		5	2	10 jtk/g	100 jtk/g		Dotyczy tylko mleka w proszku i odtworzonego mleka w proszku.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0	-	GB 4789.30	Dotyczy wyłącznie sera, sera przetworzonego i produktów serowych
Produkty mięsne	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0	-	GB 4789.30	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 jtk/g	1000 jtk/g	GB 4789.10	
	<i>Escherichia coli</i> powodująca biegunki	5	0	0	-	GB 4789.6	Dotyczy wyłącznie produktów z wołowiny, gotowych do spożycia surowych produktów mięsnych i sfermentowanych
Produkty wodne	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7	Dotyczy wyłącznie gotowych do spożycia surowych produktów ze zwierząt wodnych
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 jtk/g	-	GB 4789.30	
Produkty jajeczne gotowe do spożycia	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Produkty zbożowe	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 jtk/g	1000 jtk/g	GB 4789.10	
Produkty sojowe gotowe do spożycia	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 jtk/g(mL)	1000 jtk/g(mL)	GB 4789.10	

Kategoria żywności	Wskaźnik patogennego mikroorganizmu	Plan próbkobrania i limity (jeśli nie określono, w 25 g lub 25 ml)				Metoda badawcza	Uwagi
		n	c	m	M		
Czekolada i wyroby kakaowe	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	
Gotowe do spożycia produkty owocowe i warzywne	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 jtk/g(mL)	1000 jtk/g(mL)	GB 4789.10	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0	-	GB 4789.30	
	<i>Escherichia coli</i> powodująca biegunki	5	0	0	-	GB 4789.6	
Napoje	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Mrożone napoje	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 jtk/g(mL)	1000 jtk/g(mL)	GB 4789.10	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0	-	GB 4789.30	
Przyprawy gotowe do spożycia	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 jtk/g(mL)	1000 jtk/g(mL)	GB 4789.10	
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB 4789.7	
Produkty z orzechów i nasion	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	<i>Salmonella</i>	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 jtk/g(mL)	100 jtk/g(mL)	GB 4789.10	
	<i>Cronobacter spp.</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	3	0	0/100 g	-	GB 4789.40	

* Ponownie wydany z przyczyn technicznych. W tabeli, "m=0/25 g lub 25 mL lub 100 g" oznacza "niewykrywalne na 25 g lub 25 mL lub 100 g".

Załącznik A
Opis kategorii żywności (nazwy)
(dokument uzupełniający)

A1 Kategorie (nazwy) żywności przedstawiono w Tabeli A1.

Tabela A1 Opis kategorii żywności (nazwy)

Produkty mleczne	Mleko pasteryzowane
	Mleko modyfikowane
	Mleko fermentowane
	Skoncentrowane produkty mleczne
	Mleko w proszku
	Serwatka w proszku i białko serwatki w proszku
	Lekka śmietana, śmietanka, bezwodny tłuszcz mleczny
	Ser, ser przetworzony
	Kazeina
	Inne produkty mleczne (z wyjątkiem mleka zagęszczonego dla przemysłu spożywczego, które nie jest poddawane obróbce termicznej podczas przetwarzania)
Produkty mięsne	Gotowane produkty mięsne Mięso gotowane w gęstym sosie Mięso wędzone, pieczone, grillowane Mięso smażone Szynka gotowana Kiełbasa Fermentowane produkty mięsne Suszone gotowane produkty mięsne Inne gotowane produkty mięsne
	Gotowe do spożycia surowe produkty mięsne
Produkty wodne	Gotowane produkty ze zwierząt wodnych Gotowane na sucho produkty wodne Gotowane produkty wodne Wędzone i pieczone produkty wodne Fermentowane produkty wodne Inne gotowane produkty wodne
	Gotowe do spożycia surowe zwierzęce produkty wodne
	Gotowe do spożycia produkty z alg
	Inne gotowe do spożycia produkty wodne
Produkty jajeczne gotowe do spożycia	Jaja przetworzone
	Inne produkty jajeczne

Produkty zbożowe	Wyroby piekarnicze
	Regenerowane produkty zbożowe
	Gotowane produkty skrobiowe
	Gotowane produkty zawierające gluten
	Gotowane produkty z ryżu i pszenicy
	Produkty z ryżu i pszenicy z nadzieniem
	Produkty z ryżu i pszenicy bez nadzienia
	„Dmuchane” produkty zbożowe
	Inne gotowane produkty zbożowe
Gotowe do spożycia produkty sojowe	Niefermentowane produkty sojowe
	Fermentowane produkty sojowe
	Produkty z białka sojowego
Czekolada i produkty kakaowe	Czekolada i wyroby czekoladowe
	Czekolada z substytutem masła kakaowego i wyroby czekoladowe z substytutem masła kakaowego
	Wyroby kakaowe (z wyjątkiem masła kakaowego)
Gotowe do spożycia produkty owocowe i warzywne	Produkty owocowe
	Owoce obrane lub wstępnie pokrojone
	Owoce suszone
	Owoce przetworzone z dodatkiem octu, oleju lub soli
	Dżem owocowy (pasta)
	Owoce kandyzowane
	Fermentowane produkty owocowe
	Owoce gotowane lub smażone
	Deser owocowy
Grzyby jadalne i ich produkty	Inne gotowe do spożycia produkty owocowe
	Produkty warzywne
	Obrane lub wstępnie pokrojone warzywa
	Warzywa marynowane
Napoje	Warzywne puree
	Warzywa gotowane lub smażone
	Pozostałe warzywa przetworzone metodą instant
	Soki i napoje owocowe i warzywne
	Napoje zawierające białko
	Napoje herbaciane
	Napoje kawowe
	Napoje pochodzenia roślinnego
	Napoje aromatyzowane
	Napoje do celów specjalnych
	Pozostałe napoje (z wyjątkiem napojów gazowanych)

Napoje mrożone	Lody
	Lodowe batoniki
	Slush
	Lody na patyku
	Lód aromatyzowany
	Lód jadalny
	Inne napoje mrożone
Gotowe do spożycia przyprawy	Sos sojowy
	Sosy i produkty sosowe
	Przyprawy
	Przyprawy z produktów wodnych
	Przyprawy złożone
	Pozostałe przyprawy gotowe do spożycia (z wyjątkiem octu)
Produkty z orzechów i nasion	Pasta z orzechów i nasion (masło)
	Pozostałe gotowe do spożycia produkty z orzechów i z nasion (z wyjątkiem prażonych, smażonych i „dmuchanych” gotowanych orzechów i nasion)
Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Preparaty dla niemowląt
	Preparaty dla starszych niemowląt i małych dzieci
	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci
	Preparaty dla niemowląt do specjalnych celów medycznych
	Preparaty do specjalnych celów medycznych
	Inna żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego