

无锡食品沙门氏菌检测 包装食品致病菌限量测试

产品名称	无锡食品沙门氏菌检测 包装食品致病菌限量测试
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

1、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)标准的主要内容是什么?

答：根据食品基质的不同，GB 29921对肉制品、水产制品、即食蛋制品、粮食制品、即食豆类制品、巧克力类及可可制品、即食果蔬制品、饮料、冷冻饮品、即食调味品、坚果籽实制品11类食品中沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌5种致病菌限量做出了规定。

2、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)标准的实施原则是什么?

答：本标准在实施中应当遵循以下原则：

一.食品生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产，使其产品符合GB 29921标准要求;

二.对标准涵盖的其他食源性致病菌，或未制定致病菌限量值的食品类别，食品生产企业应当采取控制措施，使食品中的微生物污染达到尽可能低的水平;

三.食品生产企业应严格食品安全生产过程管理，降低食品中致病菌污染的可能性，促进食品产业健康发展。

3、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)标准的适用范围是什么?

答：GB 29921适用于预包装食品。按照《预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)规定，预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量范围内具有统一质量或体积标识的食品。

本标准不适用散装食品的致病菌限量要求。

4、沙门氏菌是引起全球和我国细菌性食源性疾病暴发的主要致病菌，《食品安全国家标准食品中致病菌

限量》(GB29921-2013)对沙门氏菌指标是如何设置的?

答: GB29921参考国际食品法典委员会(CAC)、国际食品微生物标准委员会(ICMSF)等国际组织, 欧盟、澳大利亚、新西兰、美国、加拿大以及我国香港、台湾地区的即食食品中沙门氏菌限量标准及规定, 按照二级采样方案对所有11类食品设置沙门氏菌限量规定, 具体为 $n=5$, $c=0$, $m=0$ (即在被检的5份样品中, 不允许任一样品检出沙门氏菌)。

5、单核细胞增生李斯特氏菌是一种重要的食源性致病菌, 《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921-2013)对单核细胞增生李斯特氏菌指标是如何设置的?

答: GB29921参考联合国粮农组织/世界卫生组织即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌的风险评估报告和CAC、欧盟、ICMSF等国际组织和地区即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌限量标准, 按二级采样方案设置了高风险的即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌限量规定, 具体为 $n=5$, $c=0$, $m=0$ (即在被检的5份样品中, 不允许任一样品检出单核细胞增生李斯特氏菌)。

6、大肠埃希氏菌O157 H7主要侵袭小肠远端和结肠以及肾脏、肺、脾和大脑, 《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)对大肠埃希氏菌O157 H7指标是如何设置的?

答: 我国虽无典型的预包装熟肉制品引发的大肠埃希氏菌O157 H7食源性疾病, 但为降低消费者健康风险, GB 29921按二级采样方案设置熟牛肉制品和生食牛肉制品、生食果蔬制品中大肠埃希氏菌O157 H7限量规定, 具体为 $n=5$, $c=0$, $m=0$ (即在被检的5份样品中, 不允许任一样品检出大肠埃希氏菌O157 H7)。

7、金黄色葡萄球菌是我国细菌性食源性疾病的主要致病菌之一, 《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)对金黄色葡萄球菌指标是如何设置的?

答: 根据风险监测和评估结果, 参考国际食品法典委员会(CAC)、国际食品微生物标准委员会(ICMSF)等国际组织, 澳大利亚、新西兰以及我国香港、台湾地区不同类别即食食品中金黄色葡萄球菌限量标准, 按三级采样方案设置肉制品、水产制品、粮食制品、即食豆类制品、即食果蔬制品、饮料、冷冻饮品及即食调味品8类食品中金黄色葡萄球菌限量规定, 具体为 $n=5$, $c=1$, $m=100\text{CFU/g(ml)}$, $M=1000\text{CFU/g(ml)}$ 。

8、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)为何未设置志贺氏菌限量?

答: 志贺氏菌极少在加工食品中检出, 参考国际食品法典委员会(CAC)、国际食品微生物标准委员会(ICMSF)以及欧盟和美国、加拿大、澳大利亚、新西兰等国际组织、国家和地区规定, 本标准未设置志贺氏菌限量规定。

9、花生酱和芝麻酱中的致病菌限量如何判定?

答: 花生酱和芝麻酱都属于“坚果及籽类的泥(酱)”, 致病菌限量按“坚果及籽类的泥(酱)”的规定执行。

10、散装食品的致病菌限量是如何规定的?

答: 散装食品不是一个严格的食品类别, 其形式也比较复杂。目前尚无散装食品的致病菌限量标准和要求, 即食食品的致病菌限量要求应根据具体情况而定。

11、含有多种食物成分的食品中的致病菌限量如何执行?

答: 含有多种食物成分的食品应按照主要成分进行判定。如三明治(含有熟制粮食制品、肉制品、沙拉酱

、即食果蔬制品等)，可参照熟制粮食制品的要求执行。其他含有多种食物成分的食品，需根据具体情况确定。