

姑苏区食品致泻大肠埃希氏菌检测

产品名称	姑苏区食品致泻大肠埃希氏菌检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	测试标准:GB 4789.6-2016 服务:一站式检测范围 报告语言:中英文可选
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	13545270223

产品详情

GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》自2014年7月1日实施以来，在保障食品安全、控制食源性疾病的发生发挥了积极作用，为了进一步完善我国食品安全国家标准体系，结合国际上近年来食源性致病菌标准的修订动态，2021年9月16日国家卫生健康委和国家市场监督管理总局联合发布GB 29921-2021，该标准将于2021年11月22日正式实施。

标准修订情况

1.适用产品类别

本标准适用于表1类别中的预包装食品，不适用于执行商业无菌要求的食品、包装饮用水、饮用天然矿泉水。表1未规定致病菌限量的食品类别包括：非即食生鲜类食品和微生物风险较低的食品或食品原料：如食用盐、味精、食糖、植物油、乳糖、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、蜂蜜及蜂蜜制品、花粉、食用油脂制品、食醋等。参照CAC、ICMSF等的制标原则，不规定这类食品中致病菌限量。

2.标准中的致病指标

2.1 沙门氏菌：沙门氏菌依然是引起全球和我国细菌性食源性疾病的主要致病菌，也是各国和国际组织普遍管控的致病菌。本次标准修订过程中，参考CAC、ICMSF、欧盟、澳新、韩国、美国等即食食品中沙门氏菌限量标准及其规定，未修改各类食品中沙门氏菌的限量要求。2.2 金黄色葡萄球菌：整合了部分乳制品的限量要求，删除了饮料和水产制品中的限量要求，增加了特殊膳食用食品的限量要求。2.3 致泻大肠埃希氏菌：将“大肠埃希氏菌O157:H7”修改为“致泻大肠埃希氏菌”，并对肉制品中的牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类，即食果蔬制品中的去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品规定了限量要求。2.4 副溶血性弧菌：仅保留即食生制动物性水产制品的限量要求。2.5 单核细胞增生李斯特氏菌：增加了对水产制品中即食生制动物性水产制品，冷冻饮品，即食果蔬制品中的去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品中单核细胞增生李斯特氏菌的限量要求。2.6 克罗诺杆菌属：为现行检验方法标准保持一致，将“阪崎肠杆菌”修改为“克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）”。整合了《婴儿配方食品》（GB

10765-2010)和《特殊医学用途婴儿配方食品》(GB 25596-2010)中阪崎肠杆菌的限量要求,并维持不变。新标准实施后其他标准替代情况本标准实施后:食品安全国家标准《巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)《调制乳》(GB 25191-2010)《发酵乳》(GB 19302-2010)《炼乳》(GB 13102-2010)《乳粉》(GB 19644-2010)《干酪》(GB 5420-2010)《再制干酪》(GB 25192-2010)《酪蛋白》(GB 31638-2016)《婴儿配方食品》(GB 10765-2010)《较大婴儿和幼儿配方食品》(GB 10767-2010)《婴幼儿谷类辅助食品》(GB 10769-2010)《乳清粉和乳清蛋白粉》(GB 11674-2010)《稀奶油、奶油和无水奶油》(GB 19646-2010)《特殊医学用途配方食品通则》(GB 29922-2013)《辅食营养补充品》(GB 22570-2014)《特殊医学用途婴儿配方食品通则》(GB 25596-2010)《孕妇及乳母营养补充食品》(GB 31601-2015)《运动营养食品通则》(GB 24154-2015)中的致病菌要求按本标准执行。