

ICS 07.100.30  
CCS C 50

# 团 体 标 准

T/LJXQSCFW 00X-2021

---

## 餐饮即食食品致病菌限量

Limit of pathogenic bacteria in ready to eat food

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

---

重庆两江新区市场服务协会发布

# 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由重庆两江市场服务协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。



# 餐饮即食食品致病菌限量

## 1 范围

本标准规定了餐饮即食食品术语和定义、技术要求和判定原则。

本标准适用于餐饮即食食品，包括热处理即食食品、部分或未经热处理的即食食品、其他即食食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

### 3.1

#### 餐饮即食食品

餐饮服务单位根据消费用餐者的订购要求，在餐饮服务单位加工场所加工成合格的可直接食用或饮用的食品。

### 3.2

#### 热处理即食食品

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）的即食食品。

### 3.3

部分或未经热处理的即食食品

制作过程中，加入了未经彻底加热处理组分或生鲜组分的即食食品。

### 3.4

其它即食食品

经腌制、干制或发酵等工艺制备的即食食品和上述类别不包括的即食食品。

### 3.5

满意

检测结果显示食品的致病菌状况良好。

### 3.6

可接受

检测结果显示食品的致病菌状况未达到满意水平，不过仍可以接受。

### 3.7

不合格

致病菌不合格，表明食品含有的致病菌超出可接受水平，可能危害健康。

## 4 技术要求

餐饮即食食品致病菌限量指标应符合表 1 要求。

表 1 非预包装即食食品致病菌限量指标

致病菌	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
大肠埃希氏菌 0157	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.36 第一法
沙门氏菌	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.30

副溶血性弧菌 MPN/g (mL)	$<1 \times 10^2$	$1 \times 10^2 - <10^3$	$\geq 10^3$	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	$<20$	$20 - <10^4$	$\geq 10^4$	GB 4789.10 第二法
蜡样芽孢杆菌 CFU/g (mL)	$<10^3$	$10^3 - <10^5$	$\geq 10^5$	GB 4789.14 第一法

常见餐饮即食食品致病菌项目指引见附录 A。

## 5 判定原则

常见餐饮即食食品致病菌监测项目参照附录 A，检测结果按照表 1 限量进行判定。

附 录 A

(规范性)

常见餐饮即食食品致病菌项目指引

序号	常见食品类别	致病菌项目
1	米饭、米粉、面条、粥、饺子等	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌
2	熟肉制品	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157
3	熟制水产品	沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌
4	去皮或预切的鲜水果和蔬菜、含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品等	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157
5	熟制凉拌菜、寿司等	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌