



National Standard of the People's Republic of China

GB 29921-2013

National Food Safety Standard

Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Foods

食品安全国家标准

食品中致病菌限量

Date of Publication: 26 Dec, 2013

Date of Implementation: 1 Jul, 2014

Issued by:

National Health and Family Planning Commission

1. Scope

The standard stipulates the indicators and maximum levels of pathogenic bacteria in foods and the corresponding testing methods.

This standard is applicable to prepackaged foods.

This standard does not apply to canned foods.

2. Application principles

2.1 No matter whether the limits of pathogenic bacteria in food products are available, food manufacturers, processors and operators should take control measures to minimize the level of pathogenic in foods and possibility of causing risks.

2.2 After sampling according to stipulations in GB 4789.1, test method in the Table 1 should be followed.

3. Requirements for indicators

See Table 1 Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Foods

Table 1 Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Foods

Food category	Pathogenic indicator	Sampling program and limits (if no specified, indicated by /25g or /25ml)				Test method	Remarks
		n	c	m	M		
Meat products Cooked meat products Instant fresh meat products	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	
	Listeria monocytogenes	5	0	0	-	GB 4789.30	
	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 second method	
Aquatic products Cooked aquatic products Instant fresh aquatic products Instant algae products	Escherichia coli O157:H7	5	0	0	-	GB/T 4789.36	Only applicable to beef products
	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	
	Vibrio parahemolyticus	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	-
	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Second method	

GB 29921—2013

Instant egg products	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Cereal products Cooked cereal products (including bakery products) Cooked stuffed rice and flour products Instant rice and flour products	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Second method	-
	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Instant bean products Fermented instant bean products Non-fermented bean products	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Second method	-
	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Chocolates and cocoa products	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Instant fruit and vegetable products (including pickles)	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g(mL)	GB 4789.10 Second method	-

GB 29921—2013

										Only applicable to fresh instant fruit and vegetable products
	Escherichia coli O157:H7	5	0	0	0	-			GB/T 4789.36	
Beverages (excluding packaged drinking water and carbonated beverages)	Salmonella	5	0	0	0	-			GB 4789.4	
	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (mL)	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g(mL)			GB 4789.10 Second method	-
Frozen drinks Ice cream popsicles Edible ice and frozen sucker	Salmonella	5	0	0	0	-			GB 4789.4	
	staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (mL)	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g(mL)			GB 4789.10 Second method	-
Instant condiments Soy sauce Sauce and sauce products Aquatic condiments Compound condiments (salad, etc.)	Salmonella	5	0	0	0	-			GB 4789.4	
	Staphylococcus aureus	5	2	100 CFU/g (mL)	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g(mL)			GB 4789.10 Second method	-

GB 29921—2013

	Vibrio parahemolyticus	5	1	100 MPN/g (mL)	1 000 MPN/g (mL)	GB/T 4789.7	Only applicable to aquatic condiment
Nut and seed products							
Nut and seed puree (sauce)	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
Pickled fruit nuts							

Note 1: the categories of food in this table is just used for stipulating the application scope of the limits of pathogenic bacteria so only applicable in this standard

Note 2: n refers to the number of samples from the same batch; c refers to the maximum number of samples allowed to exceed m; m refers to the limit of the acceptable pathogenic bacteria indicator; M refers to the highest safety limit of pathogenic bacteria indicator.



中华人民共和国国家标准

GB 29921—2013

食品安全国家标准 食品中致病菌限量

2013-12-26 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准 食品中致病菌限量

1 范围

本标准规定了食品中致病菌指标、限量要求和检验方法。

本标准适用于预包装食品。

本标准不适用于罐头类食品。

2 应用原则

2.1 无论是否规定致病菌限量，食品生产、加工、经营者均应采取控制措施，尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

2.2 按GB 4789.1规定采样后，按表1中的检验方法检验。

3 指标要求

食品中致病菌限量见表 1。

表1 食品中致病菌限量

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以25 g或25 mL表示）					检验方法	备注
		n	c	m	M			
肉制品 熟肉制品 即食生肉制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于牛肉制品	
水产制品 熟制水产品 即食生制水产品 即食藻类制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
即食蛋制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
粮食制品 熟制粮食制品（含焙烤类） 熟制带馅（料）面食制品 方便面食制品	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
即食豆类制品 发酵豆制品 非发酵豆制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
巧克力类及可可制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
即食果蔬制品（含酱腌菜类）	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于生食果蔬制品	

表1 (续)

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法	备注
		n	c	m	M		
饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	
冷冻饮品 冰淇淋类 雪糕 (泥) 类 食用冰、冰棍类	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	
即食调味品 酱油 酱及酱制品 水产调味品 复合调味料 (沙拉酱等)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB/T 4789.7	
坚果籽实制品 坚果及籽类的泥 (酱) 腌制果仁类	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—

注1: 食品类别用于界定致病菌限量的适用范围, 仅适用于本标准。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。