

International Technical
Regulations and Standards
— Maximum Limits for
Microorganisms in Foodstuffs

国内外 技术法规和标准中 食品微生物限量



中国标准出版社

国内外技术法规和标准中 食品微生物限量

International Technical Regulations and Standards
—Maximum Limits for Microorganisms in Foodstuffs

中华人民共和国广东出入境检验检疫局 编译

中国标准出版社

图书在版编目(CIP)数据

国内外技术法规和标准中食品微生物限量/中华人民共和国广东出入境检验检疫局编译. —北京:中国标准出版社,2002

ISBN 7-5066-2904-6

I. 国… II. 中… III. 食品检验:微生物检定-标准-汇编-世界 IV. TS207.4-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 064780 号

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 25 1/4 字数 602 千字

2002 年 9 月第一版 2002 年 12 月第二次印刷

*

印数 3 101—5 100 定价 85.00 元

网址 www.bzcbbs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

编委会名单

顾 问 张淑荣 仲德昌

主 编 吕志平

副主编 胡小云 李志勇

审 校 吴清平

委 员 (按参加各章工作顺序排列)

李志勇 许业莉 王 冬 胡小云

宜 齐 吴建丽 刘慧云

信息收集 宜 齐 吴建丽

序 言

随着全球经济一体化进程的加快,国际食品贸易也有了迅速的发展,据最新统计,目前全球食品贸易额约为每年 5 000 亿美元。1986~1994 年举行的乌拉圭回合多边贸易谈判是全球贸易发展的里程碑,它第一次将食品纳入有效的法规和条例中,并具体讨论了包括食品在内的产品贸易问题,参加此回合谈判的国家认识到,各国政府采取的保护本国消费者健康以及动植物卫生的措施,可能成为潜在的贸易壁垒和一种歧视,因此于 1994 年 4 月签署了与食品密切相关的两个正式文件,即《卫生与植物卫生措施协议(SPS 协议)》和《贸易技术壁垒协议(TBT 协议)》,并于 1995 年 1 月 1 日起由世界贸易组织(WTO)正式实施。

为了保护消费者的利益和健康,食品安全卫生受到各国政府的普遍重视,各国将更严格限制食品中的各种有害物质和有害成分,对微生物限量也有明确的规定。我国食品生产企业和外贸部门必须掌握和执行相关的国际技术法规和标准,与国际通行要求接轨,做好食品品质及卫生的检验监督工作,使其符合贸易国的规定,保证食品质量及安全卫生。

经广东出入境检验检疫局科技人员的努力,在较短时间内,选编了包括欧盟委员会、食品法典委员会(CAC)、国际食品微生物规格委员会(ICMSF)和中、美、英、法、日等 30 多个国际权威机构和国家发布的技术法规和标准中食品微生物限量规定,涵盖面广、工作量大。该书内容新颖、实用,反映了国际贸易和国际食品行业对食品微生物限量的要求及该学科领域的国际水平。希望本书能对食品生产、外贸企业、质量检验、标准化管理、大专院校等部门有所帮助。

由于国际机构和各个国家的法规、标准数量繁多,收集、分类、综合、整理和不断更新是一项浩瀚工程。技术法规标准的编译是一门系统的学科,具有较强的连续性和科学性。标准化工作又是一项公益性事业,是国家重

要的技术基础。我们将努力抓住我国加入 WTO 后带来的契机,加强法规和标准信息的研究,积极引用国际先进的技术法规和标准,为保护人民健康和促进国家进出口贸易发展做出积极贡献。

中华人民共和国广东出入境检验检疫局

局长

高级工程师

张淑荣

2002 年 7 月

编译说明

本书收集了国内外政府或国际权威机构颁布、实施的现行技术法规和标准 200 多项,从中摘录出食品微生物限量规定,进行编辑整理,本书内容新颖,涉及国家和资料繁多。比如,美国的章节来源于 2001 年 1 月发布的《美国联邦法规 9CFR》;欧洲委员会、食品法典委员会和国际食品微生物规格委员会的章节均摘自现行实施的法规汇编;澳大利亚的章节既有 1987 年版《澳大利亚食品标准法规》,又有 2003 年 1 月正式实施的新《澳大利亚、新西兰食品标准法规》;加拿大、智利、中国、古巴、中国香港、日本、荷兰、新西兰、新加坡、南非、西班牙、瑞士、英国等国家和地区的章节均摘自原文;奥地利、比利时、丹麦、芬兰、法国、意大利、葡萄牙等国家的章节来自《食品——科学与技术》;希腊、爱尔兰、冰岛、以色列、挪威、瑞典等国家的章节,来自世界卫生组织(WHO)欧洲分部发布的 2002 年 1 月更新的《食品微生物规格数据库》(网址: http://www.euro.who.int/foodsafety/MainActs/20010827_6。作者:Dennis Ryan 和 Manlio Tomasino)及其溯源文献(网址: http://www.who.dk/eprise/main/who/progs/fos/MainActs/20020130_1)。

本书中各国家及国际权威机构的顺序以英文名称的顺序编排。书内表格排列方式和技术参数主要参照国际食品微生物规格委员会出版物,其中的取样计划和颁布数值中各字母含义如下: n :一批产品采样个数, c :该批产品中检样菌数超过限量的检样数, m :合格菌数限量, M :附加条件后判定为合格的菌数限量。如 $m = 0/0.01\text{ g}$ 是指在 0.01 g 检样中未查出所要检测的微生物。本书的附录二《国际食品微生物规格委员会微生物分析采样方法》中对具体如何采样有详细解释。细菌、微生物译文名称和表达方式均依据 1996 年科学出版社出版的《细菌名称》(第二版)等权威图书和中国国家标准,不采用学术论文的流行称谓;以人名命名的菌名仍保留“氏”字;“芽孢”与“芽胞”统一采用“芽孢”;“微生物 @ 30°C ”指微生物培养温度为 30°C ;微生物/代谢物限量单位已采用国际

标准单位。原文数据库表格中英文的微生物名称为拉丁文斜体字,代谢物名称为正体字,为统一方便,全书均采用正体字,书后附有微生物/代谢物中英文对照表。书中食品名称、其他信息和微生物栏目采用中英文对照,部分国家的全文采用中英文对照,以方便读者理解原意。但用于法律仲裁时应以原文语种为准,特此说明。

尽管我们已经尽最大努力收集文献和编译,校对和修正了《WHO 欧洲分部食品微生物规格数据库》内容中的部分错漏,但由于水平有限,时间仓促,加之各国有关食品法规和标准数量繁多,并经常修订,难以收集齐全,所以书中难免有遗漏和错误之处,恳请广大读者批评指正,并在使用时注意查阅最新文献。另外,如果广大读者搜索到更新的相关技术法规和标准时,请反馈给我们,以利于本书再版时补充完善。

本书在编译过程中,得到了广东省微生物研究所的大力支持,在此表示衷心感谢。

编 者

2002 年 7 月

目 录

1. 澳大利亚(Australia)食品微生物限量规定	1
2. 奥地利(Austria)食品微生物限量规定	13
3. 比利时(Belgium)食品微生物限量规定	14
4. 加拿大(Canada)食品微生物限量规定	15
5. 智利(Chile)食品微生物限量规定	24
6. 中国(China)食品微生物限量规定	38
7. 食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission)食品微生物限量规定	52
8. 古巴(Cuba)食品微生物限量规定	55
9. 丹麦(Denmark)食品微生物限量规定	64
10. 欧洲委员会(European Commission)食品微生物限量规定	65
11. 芬兰(Finland)食品微生物限量规定	71
12. 法国(France)食品微生物限量规定	77
13. 希腊(Greece)食品微生物限量规定	81
14. 中国香港(Hong Kong, China)食品微生物限量规定	98
15. 冰岛(Iceland)食品微生物限量规定	105
16. 国际食品微生物规格委员会(International Commission on Microbiological Specifications for Foods)食品微生物限量规定	110
17. 爱尔兰(Ireland)食品微生物限量规定	123
18. 以色列(Israel)食品微生物限量规定	197
19. 意大利(Italy)食品微生物限量规定	213
20. 日本(Japan)食品微生物限量规定	214
21. 荷兰(Netherlands)食品微生物限量规定	218
22. 新西兰(New Zealand)食品微生物限量规定	233
23. 挪威(Norway)食品微生物限量规定	258
24. 葡萄牙(Portugal)食品微生物限量规定	283

25. 新加坡(Singapore)食品微生物限量规定	284
26. 南非(South Africa)食品微生物限量规定	286
27. 西班牙(Spain)食品微生物限量规定	302
28. 瑞典(Sweden)食品微生物限量规定	345
29. 瑞士(Switzerland)食品微生物限量规定	347
30. 英国(United Kingdom)食品微生物限量规定	362
31. 美国(United States of America)食品微生物限量规定	371
附录一 微生物/代谢物中英文对照表	382
附录二 国际食品微生物规格委员会微生物分析采样方法	385
附录三 文献溯源	386

1. 澳大利亚(Australia)食品微生物限量规定

I. 1987 年版

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定,均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
奶油 butter	农庄 farm	细菌总数 total plate count	$m = 500000$	$n = 1$ $c = 0$	未指定	标准
干酪 cheese	切达干酪 cheddar	大肠菌群 coliforms	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
干酪 cheese	高达干酪 gouda	大肠菌群 coliforms	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
干酪 cheese	切达干酪 cheddar	大肠埃希氏菌 Escherichia coli	$m = 0/0.01g^{1)}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
干酪 cheese	高达干酪 gouda	大肠埃希氏菌 Escherichia coli	$m = 0/0.01g$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
干酪 cheese	及干酪制品,水分 > 40%、 pH 5.0 and cheese products with > 40% moisture and pH 5.0	单核细胞增生李斯特氏菌 Listeria monocytogenes	$m = 0/25g^{2)}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
干酪 cheese	产自加热乳 produced from thermized milk	单核细胞增生李斯特氏菌 Listeria monocytogenes	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
干酪 cheese	切达干酪 cheddar	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 0/0.1g$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
干酪 cheese	高达干酪 gouda	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 0/0.1g$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
椰子 coconut	干燥 desiccated	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 10$ $c = 0$	未指定	标准
稀奶油 cream	制品,超高温处理 products, ultra heat treated	30℃、55℃及室温条件下菌 落不生长 absence of growth at 30℃, 55℃ and ambient temperature	$m = 0$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
稀奶油 cream	超高温处理 ultra heat treated	30℃、55℃及室温条件下菌 落不生长 absence of growth at 30℃, 55℃ and ambient temperature	$m = 0$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定, 均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
稀奶油 cream	未巴氏消毒 not pasteurised	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 500000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
稀奶油 cream	巴氏消毒 pasteurised	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000/\text{mL}$ $M = 100000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
稀奶油 cream	制品 products	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000/\text{mL}$ $M = 100000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
稀奶油 cream	未巴氏消毒 not pasteurised	大肠菌群 coliforms	$m = 100/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
稀奶油 cream	巴氏消毒 pasteurised	大肠菌群 coliforms	$m = 10/\text{mL}$ $M = 100/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
稀奶油 cream	制品 products	大肠菌群 coliforms	$m = 10/\text{mL}$ $M = 100/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
甲壳类 crustaceans	预烹煮肉, 不含预烹煮 冷冻肉 cooked flesh, other than pre-cooked frozen flesh	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 1000000$ $M = 10000000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
甲壳类 crustaceans	预烹煮肉, 不含预烹煮 冷冻肉 cooked flesh, other than pre-cooked frozen flesh	大肠埃希氏菌 Escherichia coli	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
甲壳类 crustaceans	预烹煮肉, 不含预烹煮 冷冻肉 cooked flesh, other than pre-cooked frozen flesh	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25\text{g}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
甲壳类 crustaceans	预烹煮肉, 不含预烹煮 冷冻肉 cooked flesh, other than pre-cooked frozen flesh	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 500$ $M = 5000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
乳与冰混合物 dairy ice mix		需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000$ $M = 250000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
乳与冰混合物 dairy ice mix		大肠菌群 coliforms	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
乳与冰混合物 dairy ice mix		酵母 yeasts	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
蛋 egg	液体 liquid	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 10000$ $M = 50000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定,均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
蛋 egg	蛋白混合物或蛋混合物 white mix and mixtures	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 10000$ $M = 50000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
蛋 egg	蛋白, 液体 white, liquid	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 10000$ $M = 50000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
蛋 egg	蛋黄, 液体 yolk, liquid	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 10000$ $M = 50000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
蛋 egg	液体 liquid	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
蛋 egg	蛋白混合物或蛋混合物 white mix and mixtures	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
蛋 egg	蛋白, 液体 white, liquid	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
蛋 egg	蛋黄, 液体 yolk, liquid	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
鱼 fish	烟熏制品 smoked products	单核细胞增生李斯特氏菌 Listeria monocytogenes	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
食品 foods	冷冻, 预烹煮 frozen, pre-cooked	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 100000$ $M = 1000000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
食品 foods	冷冻, 预烹煮 frozen, pre-cooked	大肠埃希氏菌 Escherichia coli	$m = 9$ $M = 70$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
食品 foods	冷冻, 预烹煮 frozen, pre-cooked	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
食品 foods	冷冻, 预烹煮 frozen, pre-cooked	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
蛙腿 frogs' legs	冷冻 frozen	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
冰 ice	包装 packaged	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 100/mL$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
冰 ice	包装 packaged	大肠菌群 coliforms	$m = 0/250mL$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
冰 ice	包装 packaged	铜绿假单胞菌 pseudomonas aeruginosa	$m = 0/250mL$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定,均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
冰甜食 ice confection		需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000$ $M = 250000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
冰甜食 ice confection		大肠菌群 coliforms	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
冰甜食 ice confection		酵母 yeasts	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
冰淇淋 ice cream		需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000$ $M = 250000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
冰淇淋 ice cream		大肠菌群 coliforms	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
冰淇淋 ice cream		酵母 yeasts	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
婴幼儿配方 infant formula	粉状 powder	蜡样芽孢杆菌 bacillus cereus	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
婴幼儿配方 infant formula	粉状 powder	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 30$ $c = 0$	未指定	标准
婴幼儿配方 infant formula	粉状 powder	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 0/0.1g$ $M = 0/0.01g$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
肉 meat	肉酱 paste and paté	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 1000000$ $M = 10000000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
肉 meat	未烹煮,发酵,粉状 uncooked, fermented, com- minuted	大肠埃希氏菌 Escherichia coli	$m = 0/0.1g$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
肉 meat	肉酱 paste and paté	单核细胞增生李斯特氏菌 Listeria monocytogenes	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
肉 meat	肉酱 paste and paté	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
肉 meat	未烹煮,发酵 uncooked fermented	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25g$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
肉 meat	预烹煮,腌制、盐渍 cooked, cured and salted	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
肉 meat	未烹煮,发酵 uncooked fermented	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 1000$ $M = 10000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定,均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
乳(山羊) milk (goat)	超高温处理 ultra heat treated	30℃、55℃及室温条件下菌 落不生长 absence of growth at 30℃, 55℃ and ambient temperature	$m = 0$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
牛乳 milk	超高温处理 ultra heat treated	30℃、55℃及室温条件下菌 落不生长 absence of growth at 30℃, 55℃ and ambient temperature	$m = 0$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥 dried	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000$ $M = 200000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥脱脂 dried skimmed	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000$ $M = 200000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
乳(山羊) milk (goat)	巴氏消毒 pasteurised	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000/\text{mL}$ $M = 100000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
乳(山羊) milk (goat)	未巴氏消毒 unpasteurised	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 150000/\text{mL}$ $M = 250000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	巴氏消毒 pasteurised	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000/\text{mL}$ $M = 100000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	巴氏消毒制品 pasteurised products	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000/\text{mL}$ $M = 100000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	脱脂乳粉 skimmed powdered	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 50000$ $M = 200000$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	未巴氏消毒 unpasteurised	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 150000/\text{mL}$ $M = 250000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	培养, 制品 cultured, products	大肠菌群 coliforms	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥 dried	大肠菌群 coliforms	$m = 0/0.1\text{g}$ $M = 0/0.01\text{g}$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥脱脂 dried skimmed	大肠菌群 coliforms	$m = 0/0.1\text{g}$ $M = 0/0.01\text{g}$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
乳(山羊) milk (goat)	巴氏消毒 pasteurised	大肠菌群 coliforms	$m = 1/\text{mL}$ $M = 10/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定,均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
乳(山羊) milk (goat)	未巴氏消毒 unpasteurised	大肠菌群 coliforms	$m = 100/\text{mL}$ $M = 1000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	巴氏消毒 pasteurised	大肠菌群 coliforms	$m = 1/\text{mL}$ $M = 10/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	巴氏消毒制品 pasteurised products	大肠菌群 coliforms	$m = 1/\text{mL}$ $M = 10/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	脱脂乳粉 skimmed powdered	大肠菌群 coliforms	$m = 0/0.1\text{g}$ $M = 0/0.01\text{g}$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	未巴氏消毒 unpasteurised	大肠菌群 coliforms	$m = 100/\text{mL}$ $M = 1000/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	培养, 制品 cultured, products	霉菌 moulds	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥 dried	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25\text{g}$	$n = 10$ $c = 0$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥脱脂 dried skimmed	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25\text{g}$	$n = 10$ $c = 0$	未指定	标准
牛乳 milk	脱脂乳粉 skimmed powdered	沙门氏菌 Salmonella spp.	$m = 0/25\text{g}$	$n = 10$ $c = 0$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥 dried	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase positive	$m = 0/0.1\text{g}$ $M = 0/0.01\text{g}$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	干燥脱脂 dried skimmed	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase positive	$m = 0/0.1\text{g}$ $M = 0/0.01\text{g}$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	脱脂乳粉 skimmed powdered	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase positive	$m = 0/0.1\text{g}$ $M = 0/0.01\text{g}$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
牛乳 milk	培养, 制品 cultured, products	酵母 yeasts	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
软体动物 molluscs	双壳类, 不含扇贝 bivalve, other than scallops	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 100000$ $M = 500000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
软体动物 molluscs	双壳类, 不含扇贝 bivalve, other than scallops	大肠埃希氏菌 Escherichia coli	$m = 2.3$ $M = 7$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
贻贝 mussels	浸泡, 烟熏 marinated, smoked	单核细胞增生李斯特氏菌 Listeria monocytogenes	$m = 0/25\text{g}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
面食 pasta	未烹煮, 干 uncooked dry	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase positive	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定, 均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
面食 pasta	未烹煮, 湿 uncooked wet	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 100$ $M = 1000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
对虾 prawns	冷冻, 预烹煮 frozen, pre-cooked	凝固酶阳性葡萄球菌 staphylococcus coagulase posi- tive	$m = 500$ $M = 5000$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
水 water	包装 packaged	需氧微生物 @ 30℃ aerobic microorganisms @ 30℃	$m = 100/\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
水 water	矿泉水 mineral	大肠菌群 coliforms	$m = 0/250\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
水 water	包装 packaged	大肠菌群 coliforms	$m = 0/250\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
水 water	矿泉水 mineral	铜绿假单胞菌 pseudomonas aeruginosa	$m = 0/250\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
水 water	包装 packaged	铜绿假单胞菌 pseudomonas aeruginosa	$m = 0/250\text{mL}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
酸牛乳 yoghurts		大肠菌群 coliforms	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 2$	未指定	标准
酸牛乳 yoghurts		霉菌 moulds	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
酸牛乳 yoghurts		酵母 yeasts	$m = 100$ $M = 200$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准
1) $m = 0/0.01\text{g}$ 指在 0.01g 检样中未查出所要检测的微生物。 2) $m = 0/25\text{g}$ 指在 25g 检样中未查出所要检测的微生物。						

II. 2003 年 1 月实施版本

食品 food commodity	其他信息 other information	微生物/代谢物 microorganisms or metabolite	颁布数值(若 非指定, 均用 cfu/g 或 cfu/mL)	取样计划 sampling plan	应用要求 point of application	法定状态 legal status
奶油 butter	由未巴氏消毒乳和/或未 巴氏消毒乳制品制成 made from unpasteurised milk and/or unpasteurised milk products	弯曲杆菌 campylobacter	$m = 0/25\text{g}$	$n = 5$ $c = 0$	未指定	标准
奶油 butter	由未巴氏消毒乳和/或未 巴氏消毒乳制品制成 made from unpasteurised milk and/or unpasteurised milk products	凝固酶阳性葡萄球菌 coagulase-positive staphylo- cocci	$m = 10/\text{g}$ $M = 10^2/\text{g}$	$n = 5$ $c = 1$	未指定	标准