

3) 中国

①急速冷凍包装済小麦粉・米食品衛生基準、2003（和訳）

GB19295—2003

前言

本標準は全文義務的（mandatory）である。

本標準と国家食品法典委員会（CAC）標準《急速冷凍食品加工および処理的操作規程》は完全には一致しない部分がある。（extent of consistency/coherence are not equivalent）。

本標準の付録 A は規範的な性格を持つ付録である。

本標準は中華人民共和国衛生部によって提出され、归口される（帰口、Comes under the jurisdiction）

本標準の起草組織：天津市衛生局公共衛生監督所、上海市衛生局衛生監督所、武漢市衛生防疫站（站：a kind of agency）、江西省食品衛生監督検査所、吉林省衛生防疫站（站：a kind of agency）、天津国福龙凤食品有限公司、上海南翔急速冷凍食品有限公司。

本標準主要起草人は、・・・・である。

急速冷凍包装済小麦粉・米食品衛生標準

1. 範囲

本標準は急速冷凍包装済食品の指標要件（requirement）、食品添加剤、生産加工過程の衛生要件、包装、標識（labelling, mark）、貯蔵（reserve）および運輸要件と検査方法を規程している。

本標準は小麦粉・米・雑穀等を主要原料として用い、加工成型（あるいは加熱調理（元の語は「熟制」））を施したもの、急速冷凍技術を用いて加工包装し、および冷凍条件下で貯蔵、運送、販売が行われる各種の小麦粉、米製品などに適用され、肉・鶏肉（bird meat）、卵、水産品、野菜、果物の加工品、砂糖、油、調味品などを中身（餡）に含むものに対しても用いられる。

2. 規範性引用文書

以下の文書中の条項は本標準で引用され、本標準の条項となっているものである。日付が記載されたすべての引用文書に関しては、その引用文書が改訂された場合には、改訂版を参照せず、同日付の引用文書を参照する。しかし、引用文書の最新版の使用の是非は各方面で議論することが奨励されている。日付記載の無い文書に関してはその最新版を本標

準に適用する。

GB/T 4789.33 食品衛生微生物学検査 穀類 (Grain&paddy)、果物・野菜類食品検査

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB/T14881 企业通用卫生规范

3. 術語および定義

以下の術語および定義が本標準に用いられる。

3.1 急速冷凍

-30℃～-40℃の装置の中で加工処理が施された食品、一般的には最大氷晶

帯で食品の中心温度を-1℃から-5℃に 30 分以内に冷却する、其所形成される氷晶の直径が 100 μm 未満。急速冷凍後の食品中心温度は-18℃以下に達しなければならない。

3.2 急速冷凍包装小麦・米食品

小麦粉・米・雑穀を主要原料とし、肉・鶏肉 (bird meat) ・卵・水産品・野菜・果物・等を中身 (餡) としたものも含め、加工成型 (あるいは加熱調理) を施され、定型包装し急速冷凍して製造された食品。

3.3 生制 (生、raw) 冷凍

冷凍前に加熱処理していない製品。

3.4 熟制 (加熱調理、cooked) 冷凍

冷凍前に加熱処理した製品。

4.4 微生物指標

微生物指標は表 3 の規定に一致しなければならない。

表 3 微生物指標

項目	指標	
	生制	熟制
菌群総数/(cfu/g) ≤	300,000	10,000
大腸菌群/(MTN/100 g) ≤	—	230
致病菌 (サルモネラ菌、志賀氏菌、黄金ブドウ球菌)	検出されてはいけない	
カビ菌計数/(cfu/g) ≤	150	50

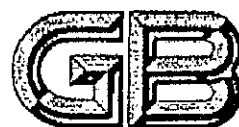
10 検査方法

本標準の各指標に関する検査では、明確な指示があるものを除き、自然解凍後のサンプルを用い、揮発性陽性窒素、酸価（Acid value、酸性度指数）、酸化値を測定するときには、餡のみを検査する。

10.3 微生物指標

菌群総数、大腸菌群、致病菌、カビ菌に関しては GB/T 4789.33 に規程された方法で検査する。

ICS 67.020
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 19295—2003

速冻预包装面米食品卫生标准

Hygienic standard for quick-frozen and pre-packed
food made of wheat flour and rice

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施



中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
速冻预包装面米食品卫生标准
GB 19295—2003

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 1/2 字数 10 千字
2004年3月第一版 2004年3月第一次印刷
印数 1—2 000

书号: 155066·1-20349

网址 www.bxcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 CAC/RCP08~1076《速冻食品加工和处理的操作规程》一致性程度为非等效。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：天津市卫生局公共卫生监督所、上海市卫生局卫生监督所、武汉市卫生防疫站、江西省食品卫生监督检验所、吉林省卫生防疫站、天津国福龙凤食品有限公司、上海南翔速冻食品有限公司。

本标准主要起草人：田长琰、胡玉英、杨召群、王晓东、王力光、卢明、梁进。

速冻预包装面米食品卫生标准

1 范围

本标准规定了速冻预包装面米食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料,经加工成型(或熟制)采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存运输及销售的各种面、米制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

速冻

将待处理的食品放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中,一般在30 min内通过最大冰晶生成带使食品中心温度从 -1°C 降到 -5°C ,其所形成的冰晶直径小于 $100\text{ }\mu\text{m}$ 。速冻后的食品中心温度要达到 -18°C 以下。

3.2

速冻预包装面米食品

以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料经加工成型(或熟制)定型包装并经速冻而成的食品。

3.3

生制冻结

产品冻结前未经加热成熟。

3.4

熟制冻结

产品冻结前经加热成熟。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	具有该品种应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜
色泽	具有该品种应有的色泽
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.15
挥发性盐基氮 ^a (mg/100g)	≤ 15
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
^{a, b} 仅适用于以动物性食品或蛋类为主要原料者。	
^c 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品为主要原料制成的生制速冻食品。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	
	生 制	熟 制
菌落总数/(cfu/g)	≤ 300 000	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	—	≤ 230
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	
霉菌计数/(cfu/g)	≤ 150	≤ 50

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及附录 A 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定,并注明速冻、生制或熟制。

9 贮存及运输

9.1 贮存

应贮存在 -18°C 以下的冷藏库内,温度波动应控制在 2°C 以内,运输过程中其温度上升应保持在最低限度。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

本标准各项指标的检验除注明外均取自然解冻后的试样,在测定挥发性盐基氮、酸价、过氧化值项目时只检测馅料。

10.1 感官要求

按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查,并可将试样按包装上标明的食用方法进行复热或成熟,分别用品尝、嗅觉,检查其滋味、气味。

10.2 理化指标

10.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.3 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

10.2.4 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

10.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌按 GB/T 4789.33 规定的方法检验。

附 录 A
(规范性附录)
速冻预包装面米食品卫生导则

A.1 目的

为指导速冻预包装面米食品的生产及卫生管理使其符合卫生要求,保证人民身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》有关规定制定本导则。

A.2 适用范围

适用于以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料经加工成型(或熟制)、速冻、包装并在冻结条件下销售的各种面米制品。

A.3 指导原则

第一条 速冻食品的原料及辅料应符合相应的质量、卫生要求。

第二条 速冻预包装面米食品应在温度能受控的环境中进行包装。用于速冻的熟制食品速冻前应在适合卫生加工要求的冷却设备内尽快冷却,不应处在 $10^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的环境中。

第三条 冷却后的食品应立即速冻,冻结时应在30 min内使温度通过形成冰晶的温度区域(对多数食品该区域是 $-1^{\circ}\text{C}\sim -5^{\circ}\text{C}$)。

第四条 速冻过程应不间断直至产品中心温度达到 -18°C 。

第五条 采取有效措施,使速冻食品在处理、运输及冷藏过程中其温度上升保持在最低限度。

第六条 产品应贮存在 -18°C 以下的冷藏库内,温度波动要求控制在 2°C 以内,不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

第七条 速冻预包装面米食品生产单位应加强自身卫生管理,从业人员必须保持良好的个人卫生,建立与生产能力相适应的、符合要求的检验室,配备经考核合格的检验人员,产品检验合格后方准出厂。

第八条 速冻预包装面米食品应该在冷冻条件下销售,低温陈列柜内产品的温度不得高于 -12°C 。

第九条 速冻预包装面米食品的储藏和陈列应与未包装的冷冻产品分开,包装材料必须符合有关食品卫生标准要求。

第十条 速冻预包装面米食品的标签应符合GB 7718《食品标签通用标准》的要求。标识中还需注明速冻、生制或熟制字样。

第十一条 速冻预包装面米食品从加工、贮存、运输直至销售应始终保持良好的卫生条件,符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求。



GB 19295-2003

版权专有 侵权必究

书号:155066·1-20340

②中華人民共和国工業標準急速冷凍小麦粉・米製品、1998

前言

本標準は GB/T 1.1—1993《標準化作業ガイドライン 第一章：標準の起草と表記規則 第一部：標準編の基本規定》および GB/T 13494—1992《食品標準編規定》の規定に基づき作成する。

本標準は中華人民共和国国内貿易部によって提出 (bring forward) される。

本標準は国内貿易部科技質量局によって归口される (帰口、Comes under the jurisdiction)。

本標準の主要な起草組織：国内貿易部、食品質量監督検査測定試験中心 (中心：センター程度の意) (上海)

本標準の参加起草組織：上海大江肉食品第二工場、上海日冷食品有限公司、北京瑞达急速冷凍食品有限公司。

本標準の起草人：刘玉群、赵建幸、陈伟、余关顺、张国美、郑允斌。

中華人民共和国工業（業界）標準

急速冷凍小麦粉・米食品

1. 範圍

本標準は急速冷凍小麦粉・米食品の定義、製品分類、技術要求、試験方法、検査規則およびラベリングと表記 (sign)、包装、運送、貯蔵の要件を規定している。

本標準は米・小麦粉・雑穀等を主原料とし、肉・鶏肉・卵・野菜・果物・糖・油・調味品を別々に用いて構成した中身 (餡)、急速冷凍技術を用いて加工製造した各種食品、そして、冷凍条件化で運送、貯蔵、および販売されるものに用いられる。

2. 引用標準

以下の標準に含まれる条文は、本標準に引用され本標準の条文の一部を構成する。

本標準が出版された時には、* 下記のバージョンの本が有効。下記は改訂される可能性があり、本標準を使用する各方面によって下記の標準の最新版の使用の是非を議論しなければならない。

GB 2710—1996 鮮 (冻) 禽肉衛生標準

GB 2720—1996 味精衛生標準
 GB 2721—1996 食塩衛生標準
 GB 2748—1996 卵衛生標準
 GB 2760—1996 食品添加劑使用衛生標準
 GB 4789.2—1994 食品衛生微生物學檢查 菌群總數測定
 GB 4789.3—1994 食品衛生微生物學檢查 大腸菌群測定
 GB 4789.4—1994 食品衛生微生物學檢查 サルモネラ菌檢查
 GB 4789.5—1994 食品衛生微生物學檢查 志賀氏菌檢查
 GB 4789.10—1994 食品衛生微生物學檢查 黃金ブドウ球菌檢查
 GB 4789.11—1994 食品衛生微生物學檢查 溶血性連鎖球菌檢查
 GB 4789.15—1994 食品衛生微生物學檢查 カビ菌および酵母計數
 GB/T 5009.11—1996 食品中全ヒ素量測定方法
 GB/T 5009.12—1996 食品中鉛測定方法
 GB/T 5009.37—1996 食用植物油衛生標準分析方法
 GB/T 5009.44—1996 肉及び肉製品衛生標準分析方法
 GB 6388—1986 運輸包裝收發貨標示
 GB 6543—1986 段ボールの紙箱
 GB 7718—1994 食品表示（ラベリング）通用標準
 GB 8863—1988 急速冷凍食品技術規程
 GB 9687—1988 食品包裝用ポリエチレン成型品衛生標準
 GB 9688—1988 食品包裝用ポリエチレン成型品衛生標準
 GB/T 14769—1993 食品中水分測定方法
 GB/T 14771—1993 食品中タンパク質測定方法
 GB/T 14772—1993 食品中粗脂肪測定方法

3. 定義

本標準は以下の定義を用いる。

3.1 急速冷凍 quick-freezing

急速冷凍技術を用いて、食品中心の温度を迅速に-15℃以下に下げる過程（GB/T 15091-1994 の 4.43 を参照）

3.2 生制冷凍 frozen without cooking

冷凍前に加熱処理せずに製造した製品。

3.3 熟制冷凍 cooked before freezing

冷凍前に加熱処理を施して製造した製品。

3.4 急速冷凍小麦粉・米食品 quick-frozen food made of wheat flour and rice

小麦粉、大米、雑穀等を主原料とし、あるいは、同時に一つか多種類の卵・野菜・果物・糖・油・調味品を餡料として内包し、成型、熟制あるいは生制、包装、および急速冷凍して製造された食品。

4. 製品分類

餡の原料によって、製品は4種類に分類される

4.1 肉類

餡が完全に家畜の肉 (livestock meat)、鶏肉、水産品などを原料とし、調味料を加えて作られたもの。

4.2 含肉類

餡の中に、家畜の肉・鶏肉・水産品などの原料とし調味料を加えて作られたもの、を含んでいるもの。

4.3 無肉類

餡の中に、家畜の肉、鶏肉・水産品などの食用肉類原料を含まないもの。

4.4 無餡類

小麦粉、米を主原料とし、餡を含まない製品。

5 技術要求

5.5.2 微生物制限量

微生物制限量は表5の規定に一致しなければならない。

表5 微生物制限量

類別	菌群総数 個/g ≤	大腸菌計数 個/g ≤	カビ菌計数 個/g ≤	致病菌(腸道致病菌、 致病性球菌)
生制(加熱処理無)	3,000,000	-	-	検出されてはならない
熟制(加熱処理有)	100,000	230	100	検出されてはならない

6.13 大腸菌群

GB 4789.3に規定された方法に基づいて検査。

7 検査規則

7.5.1.3 微生物項目で一つでも標準を満たさない項目があれば、不合格品と判定され、再検査はされない。

7.5.2.3 微生物項目で一つでも標準を満たさない項目があれば、不合格と判定され、再検査はない。

前 言

本标准根据 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》及 GB/T 13494—1992《食品标准编写规定》的规定进行起草。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部科技质量局归口。

本标准主要起草单位：国内贸易部食品质量监督检验测试中心（上海）。

本标准参加起草单位：上海大江肉食品二厂、上海日冷食品有限公司、北京瑞达急冻食品有限公司。

本标准起草人：刘玉群、赵建幸、陈伟、余关顺、张国美、郑允斌。

中华人民共和国行业标准

速冻面米食品

Quick-frozen food made of wheat flour and rice

SB/T 10289—1997

1 范围

本标准规定了速冻面米食品的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签与标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大米、小麦粉、杂粮等粮食为主要原料，并由肉、禽、蛋、蔬菜、果料、糖、油、调味品分别组成的馅料，采用速冻工艺加工制成的各种食品，并在冻结条件下运输贮存及销售。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所引标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2710—1996	鲜（冻）禽肉卫生标准
GB 2720—1996	味精卫生标准
GB 2721—1996	食盐卫生标准
GB 2748—1996	蛋卫生标准
GB 2760—1996	食品添加剂使用卫生标准
GB 4789.2—1994	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3—1994	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4—1994	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5—1994	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10—1994	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11—1994	食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB 4789.15—1994	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 5009.11—1996	食品中总砷的测定方法

中华人民共和国国内贸易部 1998—01—05 批准

1998—07—01 实施

- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
 GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
 GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
 GB 6388—1986 运输包装收发货标志
 GB 6543—1986 瓦楞纸箱
 GB 7718—1994 食品标签通用标准
 GB 8863—1988 速冻食品技术规程
 GB 9687—1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 9688—1988 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
 GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法
 GB/T 14771—1993 食品中蛋白质的测定方法
 GB/T 14772—1993 食品中粗脂肪的测定方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 速冻 quick-freezing

采用快速冻结技术,使食品中心温度迅速降至 -15°C 以下的过程(见 GB/T 15091—1994 中 4.43)。

3.2 生制冻结 frozen without cooking

产品冻结前未经加热成熟。

3.3 熟制冻结 cooked before freezing

产品冻结前经加热成熟。

3.4 速冻面米食品 quick-frozen food made of wheat flour and rice

以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料或同时配以单一或由多种配料组成的肉、蛋、蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅料,经成型、熟制或生制、包装,并经速冻而成的食品。

4 产品分类

产品根据馅料的原料组成为四类。

4.1 肉类

馅料完全由畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

4.2 含肉类

馅料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

4.3 无肉类

馅料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

4.4 无馅类

以面、米为主要原料,不含馅料的产品。

5 技术要求

5.1 原料和辅料

速冻面米食品的原、辅料必须新鲜且符合有关标准的规定。

5.2 外观和感官要求

外观和感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项目	要 求
组织形态	外形完整,具有该品种应有的形态,不变形,不破损,不偏芯,表面不结霜,组织结构均匀

色泽	具有该品种应有的色泽, 且均匀
滋味	具有该品种应有的滋味和香气, 不得有异味
杂质	外表及内部均无杂质

5.3 产品净含量

单件包装净含量负偏差不得超过表2的规定, 每10件平均净含量不得低于标签标示量。

表 2

净含量 Q	负偏差	
	Q的百分比	S
5g~50g	9	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9
300g~500g	3	—
500g~1kg	—	15

5.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3

项目	肉类	含肉类	无肉类	无馅料
馅料含量占净含量, % $\geq$	由企业自定, 应标明在销售包装上 (无馅料产品除外)			—
水分, % $\leq$	65	70	60	45
蛋白质, % $\geq$	6.0	2.5	—	—
脂肪, % $\leq$	14	14	—	—

5.5 卫生指标

5.5.1 有害物质的质量

有害物质的限量应符合表4的规定。

表 4

项 目	肉类	含肉类	无肉类	无馅料
砷, mg/kg $\leq$	0.5			
铅, mg/kg $\leq$	0.4			
挥发性盐基氮, mg/100g $\leq$	10	10	—	—
酸价(以脂肪计) $\leq$	3.0			—
过氧化值(以脂肪计), % $\leq$	0.20			—
添加剂	按 GB 2760 有关规定执行			

5.5.2 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表 5

类别	菌落总数 个/g $\leq$	大肠菌群 MPN/100g $\leq$	霉菌计数 个/g $\leq$	致病菌(肠道致病菌、 致病性球菌)
生制	3,000,000	—	—	不得检出

熟制	100,000	230	100	不得检出
----	---------	-----	-----	------

6 试验方法

6.1 外观和感官

取出冻结状态下的以销售包装计样品一件，置于清洁的白瓷盘中，用目测首先检查形态、色泽、表面是否结霜，并用刀切开后观察偏芯及组织结构情况，然后将样品按包装上标明的食用方法进行复热或成熟，分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、香气、杂质和破损情况。

6.2 标签、净含量及馅料含量占净含量的百分比

取以销售包装计的样品为一件，先查标签，除必须符合 GB 7718 的要求外，还应按照冻结前是否加热成熟标明生制或熟制字样，此外，含馅产品必须标明馅料含量占净含量的百分比。除去包装，用最少分度值为 0.1g 的秤，称取净含量并记录，然后将样品置于清洁瓷盘中，用刮刀将馅料全部分离，称取分离出馅料重后按式 (1) 计算。

$$\text{馅料含量占净含量}\% = \frac{\text{馅料重}}{\text{样品重}} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

6.3 水分

取样品一件，不打开包装自然解冻后制样，按 GB/T 14769 中常压加热干燥法测定。

6.4 蛋白质

按 GB/T 14771 规定方法测定。

6.5 脂肪

按 GB/T 14772 规定方法测定。

6.6 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定

6.7 铅

按 GB/T 5009.12 原子吸收光谱法测定。

6.8 酸价

按 GB/T 5009.37 规定方法测定。

6.9 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定方法测定。

6.10 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定方法测定。

6.11 食品添加剂

按 GB 5009 中有关章节规定测定。

6.12 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法检验。

6.13 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法检验。

6.14 霉菌

按 GB 4789.15 规定方法检验。

6.15 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前，须由生产厂质检部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。

7.1.2 出厂检验项目包括：外观和感官特性、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验常年生产的每季度进行一次，季节性或断续性生产的应在停产恢复生产时检验一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a. 更改主要原料；
- b. 卫生或质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括：技术要求中全部项目。

7.3 组批

同班次、一次投料为一批。

7.4 抽样

7.4.1 在成品库内抽样，抽样单位以包（盒）计。

7.4.2 每批按千分之三抽，但每批不应少于 10 件，其中三件测感官、净含量，三件用于理化及有害物质检验，三件用于微生物检验。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有一项（微生物项目除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

7.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准，判为不合格品，不应复验。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（微生物项目除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合标准，判为不合格品。超过 3 项不符合标准，不应复验，判为不合格品。

7.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准，判为不合格品，不得复验。

8 标签与标志

8.1 标签

销售包装的标签按 GB 7718 规定，除标明产品名称、配料表、净含量、制造者名称和地址、生产日期、保质期、贮藏条件、食用方法、产品标准编号外，还需标明生制或熟制、馅料含量占净含量的百分比。

8.2 标志

运输包装应标明：产品名称、生产单位名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。

9 包装

9.1 包装容器

包装容器应有足够的支撑强度，连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器，必须能维持食品成熟或复热的耐温特性，不严重变形，包装材料必须符合有关食品卫生标准要求。

9.2 包装形式

不经包装的产品不得销售，包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

9.3 包装条件

速冻面米食品应温度能受控的环境中进行包装。

10 运输

10.1 运输产品的箱体必须符合卫生要求，厢内温度必须保持 -15°C 以下。

10.2 产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ，但交货后必须尽快降至 -18°C 。

11 贮存

产品应贮存在 -18°C 以下的冷藏库内，温度波动要求控制在 2°C 以内。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

輸出用急速冷凍インスタント食品検査規程

前言

本標準はわが国 GB/T1.1-1993《標準化作業ガイドライン 第一章：標準の起草と表記規則 第一部：標準編の基本規定》に基づいて編集された。本標準はサンプリング、検査等技術内容、および検査結果の判定、検査有効期間に関して明確に規定するように作成された。

本標準は中華人民共和国出入境検査検疫局によって提出・归口される（帰口、Comes under the jurisdiction）。

本標準は中華人民共和国上海輸出入商品検査局が起草責任を負う

本標準主要起草人：吳仲梁、張柳。

1. 範圍

本標準は輸出急速冷凍インスタント食品の品質、感官、衛生および包装項目の検査方法および検査結果の判定について規定している。

本標準は加熱処理済みか未加熱で急速に冷凍された蒸、煮（泥蓉類餡、果物野菜類餡、肉類餡等を含む）、揚（例えば揚げ肉製品、揚げ春巻）、燻製（例えば烤肉串）インスタント食品に適用される。

2. 引用標準

以下の標準に含まれる条文は、本標準に引用され本標準の条文の一部を構成する。

本標準が出版された時には、下記のバージョンの本が有効。下記は改訂される可能性があり、本標準を使用する各方面によって下記の標準の最新版の使用の是非を議論しなければならない。

GB/T 5009.23—1996 食品中黄曲霉毒素B₁、B₂、G₁、G₂的测定方法

GB/T 5009.29—1996 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法

GB/T 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐的测定方法

GB/T 6710-1987 数值修约規則

SB 0168-1992 輸出食品平板菌群計數

- SB 0169-1992 輸出食品中の大腸菌群、糞大腸菌群および大腸杆菌検査方法
- SN 0170-1992 輸出食品中サルモネラ菌属 (包括亚利桑那菌) の蛍光抗体筛选 (逐語的に訳すと蛍光抗体フィルター) 検査方法
- SN 0172-1982 輸出食品中黄金ブドウ球菌検査方法
- SN/T 0188-1993 輸出入商品重量鑑定規程、衡器鑑重
- SN 0330-1994 輸出食品中微生物学検査通則

3. 定義

本標準は以下の定義を採用する。

3.1 急速冷凍 quick frozen

急速に、製品の中心温度が-15℃に冷却する方法のこと。

3.2 加熱処理済急速冷凍 heated before quick frozen

急速冷凍前に蒸す、煮る、煎る、炒める、揚げる、燻すなどの熱処理を施した製品。

3.3 餡浸潤汚染 pollution by immersing filling

餡の中身が食品外皮から漏れ明らかに汚染されること。

3.4 検査ロット (元の中国語は批、batch) Inspection lot

検査を実施するために同品種、同規格、同条件で製造された製品の集合を検査ロット、略してロットと呼ぶ。

3.5 微生物制限量

検査されるサンプル中の単位重量ごとに許可される微生物検出量の最高値。

3.6 最終不合格

深刻な不合格要素あるいは加工整理後も不合格要素を排除できない検査製品に対する最終判定。

3.7 一次検査不合格

致病菌と悪性不純物の場合を除き、不合格要素のある検査対象製品に対する最初の判定で、当該製品に対して、再検査・調整 (加工整理) が許可される。

4. サンプルリング

4.1 品質検査サンプルリング

4.1.1 サンプルリング数量は表 1 を参照。

表 1 サンプルリング数量

ロットN(箱)	サンプル(箱)	微生物検査用サンプル(個)	感官検査用サンプル(個)
$N \leq 500$	4	8	4
$500 < N \leq 1000$	5	10	5
$N > 1000$	$5 + \frac{N - 1000}{500}$	2n	n

注：

- 1 サンプルは一箱につき 3 個取り出す（微生物・感官検査は上記の指定）。
- 2 $5 + \frac{N - 1000}{500}$ が整数でない時、端数は切捨てるが、値が 1 に満たない場合、1 個を取り出す。
- 3 理化検査をしなければならない場合、サンプル数は増加する。
- 4 500g/個を超える包装規格の場合、以下のサンプルリングを用いることも可能：生産過程でランダムサンプルし、サンプル容器・工具を前もって消毒・乾燥しなければならない、10 個以上サンプルリングし。うち 8 個は微生物検査、2 個は感官（感覚器官）検査に送られる。

4.1.2 サンプルリング方法

表 1 に基づきサンプルを採取し、各サンプルにラベルを貼りロット番号・生産日を記載し、直ちに保温容器に入れて検査室に送付する。条件が整わない（ため直ちに送付できない）場合には、冷蔵庫からサンプルを取り出した後、3 時間以内に検査室に送付し、冷蔵保存する。検査室に送付後は、即ちに検査を実施しなければならないが、それが不可能な場合は、サンプルを -18 度以下で冷凍保存して置かねばならない。

4.2 包装検査サンプルリング

1 ロットが 500 箱以下の場合は 3 箱をランダム抽出。1 ロット 1000 箱以下の場合は、5 箱、しかし、それ以上の場合、500 箱の増加につき 1 箱のサンプルを追加する。品質検査のサンプルリングは同時に行うことも可能。

5. 検査要件

5.4 微生物制限量指標（表 3 参照）

表3輸出急速冷凍インスタント食品微生物制限量要求

項目	急速冷凍前加熱処理	急速冷凍前未加熱処理
細菌総数	$< 1 \times 10^5$	$< 3 \times 10^5$
大腸菌群	-/g	$< 240/g$
艾希氏大腸菌	-/g	-/g
黄金ブドウ球菌	-/0.02g	-/0.01g
サルモネラ菌	-/25g	-/25g

注：輸入先の国に明確な規定、条約、信用状 (letter of credit) に明確な規定がある場合は、その規定に従って実施。

6. 検査

6.1 規格検査

6.2 検査用具

電子秤あるいは通用薬用天秤（精度 1g）、白磁器、はさみ

6.1.2 袋ごとのサンプルの重量計測

サンプルを袋ごと白磁器の上にのせ、サンプルと白磁器を一緒に電子秤の上に置き、重量 w_1 を計測し、包装袋の中の袋の口をカットしてサンプルをほかの白磁器におき、中の袋と白い磁器の重量を計算する w_2 。

$$W = W_1 - W_2 \dots \dots \dots (1)$$

式中：w-サンプル重量（net weight）,g;

w_1 -白磁器と、中の袋、サンプル重量の合計, g;

w_2 -白磁器と、中の袋の和

重量の偏差は品種規格で許可された範囲内でなければならない。

重量の計測後、同時に計数検査と大小の均質性検査を袋毎に実施。

6.3 微生物検査

6.3.1 細菌総数検査

SN0168 に基づき実施。

6.3.2 大腸菌、糞大腸菌群、艾希氏大腸菌検査

SN0169 に基づき実施。

6.3.3 サルモネラ菌

SN0170 に基づき実施。

6.3.4 黄金ブドウ球菌

SN0172 に基づき実施。

7. 検査結果の判定と処置

7.1 合格

規格、感官、微生物、理化および包装検査が済み、全て合格したばあい、合格と判定される。

7.2 一次検査不合格

7.2.1 規格検査で重量の偏差が許容範囲を超えた場合、一時検査不合格と判定され、調整後、7.4に基づき再検査する。

7.2.2 感官検査でサンプルが破裂している、明らかな氷晶があり、その範囲がサンプル量の20%を越える場合、一時検査不合格と判定され、調整後、7.4に基づき再検査する。

7.2.3 包装検査で、包装形式・規格・ラベル等が要件を満足しない場合、一時検査不合格と判定され、調整後、7.4に基づき再検査する。

7.3 最終不合格

7.3.1 感官検査で悪性の不純物を発見する、あるいは外見に著しい欠陥があつて、調整（加工整理）の余地がない場合、最終不合格と判定され、再検査は行われない。

7.3.2 微生物検査で、致病菌が発見される、あるいはその他の微生物が基準を超える場合、最終不合格と判定され、再検査は行われない。

7.3.3 理化検査で、結果を GB/T 5009.23, GB/T 5009.29, GB/T 5009.33 の規定と対照して、**黄曲霉毒素、亚硝酸盐、山梨酸及其盐类、苯甲酸及其盐类等超标**が基準を超える場合は最終不合格と判定され、再検査はされない。

7.3.4 一次検査不合格の製品は、加工整理後に、7.4に基づいて再検査し、再検査不合格の場合、最終不合格と判定される。

7.4 再検査

一次検査不合格の製品は、調整（加工整理）後表 4 に基づいてサンプリングが行われ再検査される。

再検査で合格した場合は、合格と判定される。

再検査不合格場合、最終不合格と判定される。

表4 再検査サンプリング表

全ロット個数N	サンプル個数n
$N \leq 5$	100%N
$5 < N \leq 250$	5
$250 < N \leq 1000$	2%N
$1000 < N \leq 2000$	20
$2000 < N \leq 5000$	1%N
$N > 5000$	50

出口速冻方便食品检验规程

Rule for inspection of quick frozen instant food for export

SN/T 10755—1999

前言

本标准是根据我国GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》进行编写的。本标准制定了抽样、检验等技术内容，并对检验结果的判定、检验有效期作了明确规定。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出并归口。

本标准由中华人民共和国上海进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人：吴仲梁、张柳。

1 范围

本标准规定了出口速冻方便食品的品质、感官、卫生及包装项目的检验方法及检验结果的判定。

本标准适用于速冻菜、煮食品(含泥蓉类馅心、果蔬类馅心、肉菜类馅心)、油炸食品(如油炸肉制品、油炸春卷)和熏烤食品(如烤肉串)速冻前经加热处理或未经加热处理的方便食品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文，本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.23—1996 食品中菌由霉素 B_1 、 B_2 、 G_1 、 G_2 的测定方法

GB/T 5009.29—1996 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法

GB/T 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐的测定方法

GB/T 8170—1987 数值修约规则

SN 0168—1992 出口食品平板菌落计数

SN 0169—1992 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法

SN 0170—1992 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)的荧光抗体凝集检验方法

SN 0172—1992 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

SN/T 0106—1993 进出口商品重量鉴定规程 衡器称重

SN 0330—2004 出口食品中微生物学检验通则

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 速冻 quick frozen

快速度，将产品中心温度降低到 -15°C 的工艺。

3.2 速冻前经加热处理 heated before quick frozen

产品在速冻前经蒸、煮、煎、炒、油炸、熏烤等热处理。

3.3 馅心浸润污染 pollution by immersing filling

馅心内容物泄漏造成食品外皮明显污染。

3.4 检验批 inspection lot

为实施检验而将同品种、同规格、在相同生产条件下生产的产品的集合，称为检验批，简称批。

3.5 微生物限量 maximum limit of microbiology

被检样品中每单位重量中允许检出的微生物最高值。

3.6 最终不合格 last time decision of unqualification

对存在严重不合格因素或经加工整理后仍无法消除不合格因素的被检产品的最终判定。

3.7 一次检验不合格 first time decision of unqualification

除检出致病菌及恶性杂质外，对存在不合格因素的被检产品的初次判定，并允许对该产品进行复验或加工整理。

4 抽样

4.1 品质检验抽样

4.1.1 抽样数量见表1。

表1 抽样数量

批量箱数N	抽取箱数n	微生物检验所需样品数(件)	物理感官检验所需样品数(件)
N≤500	4	0	4
500<N≤1000	5	10	5
N>1000	$5 + \frac{N-1000}{500}$	2n	n

注

1 每箱取出3件。

2 当 $\frac{N-1000}{500}$ 为非整数时，取整去零，但如不满1时，以1计。

3 如须做理化检验者，则样品抽取数应增加。

4 包装规格大于500g/件，可在生产过程中随机抽取，取样容器、工具应事先经过消毒、烘干，取样数不得少于10件，其中3件送微生物检验，2件送感官检验。

4.1.2 抽样方法

按表1抽取样品，并在每件样品上贴上抽样标签，注明批号、生产日期，立即放入保温容器中送实验室，如条件受限，样品从冷库中抽取后，立即送检，途中不得超过3h，并需冷藏保温。样品送实验室后，立即进行检验，如不能立即进行检验的，可将样品置于-18℃以下冷冻条件中暂存。

4.2 包装检验抽样

每批数量在500箱以内者，任意抽取3箱；每批数量在1 000箱以内者，任意抽取5箱；每批数量在1000箱以上者，超过部分，每增加500箱，增抽1箱。亦可与品质检验抽样同时进行。

5 检验要求

5.1 原料

凡新购动物原料必须取自经商检注册的厂家，并具有官方机构出具的检疫证。

5.2 感官品质要求(见表2)

表2 出口速冻方便食品感官品质要求

项目	品质要求
色泽	具有该种产品应有的自然色泽
形态	具有该规格品种特有的外观形态，轮廓清晰，大小均匀，不碎、不裂，无核心污染，产品表面不允许有明显冰晶存在
滋味及气味	具有该种产品应有的滋味及气味，无异味
杂质	不允许存在

5.3 规格

每袋(盒)之净重、数量、大小应符合该品种规格的规定，其偏差应在该规格品种允许公差范围内，但每批平均不得低于标准规定。

5.4 微生物限量指标 (见表3)

表3 出口速冻方便食品微生物限量要求

项目	冰前经加热处理	冰前未经加热处理
细菌总数	$<1 \times 10^5$	$<3 \times 10^5$
大肠菌群	-/g	$<40/g$
志贺氏大肠菌	-/g	-/g
金黄色葡萄球菌	-/0.02g	-/0.01g
沙门氏菌	-/25g	-/25g

注：如进口国有明确规定或合同、信用证上有明确规定者，则应按其规定要求执行。

6 检验

6.1 规格检验

6.1.1 检验用具

电子秤或通用药检天平(精度为1g)、白瓷盘、剪刀。

6.1.2 对每袋样品计量

将整袋(盒)样品放在白瓷盘中，将样品连同白瓷盘一起放在电子秤上，称取重量为 W_1 。然后将内包装袋袋口剪开，将样品倒入另一白瓷盘中，称取内包装及白瓷盘的重量为 W_2 。

$$W = W_1 - W_2 \text{ ----- (1)}$$

式中：W—样品净重，g；

W_1 —白瓷盘、内包装、样品重量之和，g；

W_2 —白瓷盘、内包装之和，g。

净重偏差幅度应在该品种规格允许公差范围内。

称重后，再对每袋(盒)样品进行计数检验和大小均匀性检验。

6.2 感官检验

6.2.1 检验规则

参加感官检验人员须有正常的嗅觉和味觉，检验开始前1h和整个检验过程中，不得吸烟和进食刺激性食物，整个感官检验评味时间不得超过2h。

6.2.2 检验场所

光线充足，温度适宜，通风良好，无异味。

6.2.3 检验用具

白瓷盘、匙、剪刀、煮笼(或微波炉)、泊锅、不锈钢锅、微波炉专用餐具。

6.2.4 色泽检验

将各袋样品从冰柜中取出，放置在白瓷盘中，然后用剪刀剪去包装袋封口，取出样品，放置在白瓷盘中，仔细观察其色泽是否符合标准规定，同时检查产品表面有无污染物存在，产品表面是否存在明显的冰晶或冰霜。

6.2.5 形态检验

在检查产品色泽的同时，仔细观察其感官形态是否符合标准规定，有无变形、破裂，不得有馅料污染现象。

6.2.6 滋味及气味检验

将经色泽和形态检验后的蒸、煮类样品，放入蒸笼，待蒸锅中的水沸后，连同蒸笼放在锅上用旺火蒸10 min，或将锅中的水沸后，放入锅中煮5 min，以样品中心部分完全熟透为度。然后将样品从蒸笼或沸水锅中取出，放置在白瓷盘中，检验其滋味及气味，口感是否正常，有无杂质，同时观察其外观形态是否变形、变色或破裂。

油炸类熟食品，一般要求同上，产品经清洁植物油炸至中心馅料熟透后再行检验。

黑烤类食品采用微波炉加热，即将样品放入微波炉专用餐具，放入微波炉中，按不同品种要求设定加热时间与温度，至中心部分熟透后取出进行检验。

6.3 微生物检验

6.3.1 细菌总数检验

按SN 0159执行。

6.3.2 大肠菌群、粪大肠菌群、支希氏大肠菌检验

按SN 0159执行。

6.3.3 沙门氏菌检验

按SN 0170执行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌检验

按SN 0172执行。

6.4 理化检验

主要项目是黄曲霉毒素、亚硝酸盐、山梨酸及其盐类、苯甲酸及其盐类。

6.4.1 黄曲霉毒素的测定

按GB/T 5009.23执行。

6.4.2 亚硝酸盐的测定

按GB/T 5009.39执行。

6.4.3 山梨酸及其盐类、苯甲酸及其盐类的测定

按GB/T 5009.29执行。

6.5 包装检验

按规定随机抽取代表性样品检查其包装纸箱是否整洁、牢固，有无破损或受潮，有无受到外来污染，并查看唛头和商标是否清晰，小心打开纸箱检查其内包装是否密封良好，有无破损及污染现象，排列是否整齐，数量是否与标准规定一致。

7 检验结果的判定和处置

7.1 合格

经规格、感官、微生物、理化及包装检验，均为合格者，判定为合格。

7.2 一次检验不合格

7.2.1 经规格检验，发现净重偏差超过其允许范围，判定为一次检验不合格，加工整理后按7.4复验。

7.2.2 经感官检验，发现样品碎裂、开裂、有明显冰晶，其范围在样品数量的20%以上，判定为一次检验不合格，加工整理后按7.4复验。

7.2.3 经包装检验，发现包装形式、规格、标签、唛头等不符合要求，判定为一次检验不合格，加工整理后按7.4复验。

7.3 最终不合格

7.3.1 经感官检验，发现有恶性杂质，或外观形态有严重缺陷并无法进行加工整理的，判定为最终不合格，不得复验。

7.3.2 经微生物检验，发现有致病菌或其他微生物超标，判定为最终不合格，不得复验。

7.3.3 经理化检验，其结果对照GB/T 5009.23、GB/T 5009.20、GB/T 5009.33规定，发现有黄曲霉毒素、亚硝酸盐、山梨酸及其盐类、苯甲酸及其盐类等超标，判定为最终不合格，不得复验。

7.3.4 一次检验不合格的产品，经加工整理后，按7.4复验，复验不合格的，则判定为最终不合格。

7.4 复验

一次检验不合格的产品，经加工整理后，按表4进行抽样并复验。

复验合格，则判定为合格。

复验不合格，则判定为最终不合格。

表4 复验抽样表

全批件数N	抽查件数n
$N \leq 5$	100%N
$5 < N \leq 250$	5
$250 < N \leq 1000$	2%N
$1000 < N \leq 2000$	20
$2000 < N \leq 5000$	1%N
$N > 5000$	50

抽查净重与标明净重的总重量，差重率应不大于±2%，即可认为全批净重相符否则逐件筛选。

8 检验有效期

逐冻方便食品的检验有效期为6个月。

4) オーストラリア・ニュージーランド

①メール本文

FSANZ is the Commonwealth Statutory Authority responsible for developing food standards for composition, labelling and contaminants, including microbiological limits, that apply to all foods produced or imported for sale in Australia and New Zealand. FSANZ's primary role is developing or amending food standards within the **Australia New Zealand Food Standards Code** (the Code) to ensure the safety of food sold in Australia and New Zealand, to ensure the provision of adequate information to consumers and to prevent misleading or deceptive conduct.

The Code does not have a specific standard for Frozen Food however there are many sections within the Code that may apply, I have outlined some of these below.

Part 1.2 of the Code outlines the general labelling provisions (see Standards 1.2.1 through to 1.2.10) and are the specific provisions relating to this information. Please refer to the Code for the full provisions and exemptions.

Standard 1.6.1 - Microbiological Limits for Foods lists the maximum permissible levels of foodborne micro-organisms that pose a risk to human health in nominated foods, or classes of foods. This Standard includes mandatory sampling plans, used to sample lots or consignments of nominated foods or classes of foods, and the criteria for determining when a lot or consignment of food poses a risk to human health and therefore should not be offered for sale, or further used in the preparation of food for sale.

Part 3 of the Code outlines the Food Safety requirements as follows:

Standard 3.2.1 - Food Safety Programs

Standard 3.2.2 - Food Safety Practices and General Requirements

Standard 3.2.3 - Food Premises and Equipment

It is FSANZ's responsibility to develop and administer the Code. However, the interpretation and enforcement of the Code rests with the State, Territory Health Departments and the Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS). Consequently, matters of interpretation should be taken up with the Health Department in the relevant jurisdiction.

FSANZ develops and maintains the Australia New Zealand Food Standards Code (the Code). The environmental health officers (EHO) within local council are responsible for enforcing food

standards in Australia, the crown public health officers (CPHO) enforce food regulations in New Zealand and the Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS) is responsible for imported products.

The Code is available on the FSANZ website

< < <http://www.foodstandards.gov.au/> >>> < < <http://www.foodstandards.govt.nz/> >>> at < < <http://www.foodstandards.gov.au/foodstandardscode/> >>> < < <http://www.foodstandards.govt.nz/foodstandardscode/> >>>.

Also available on our web site are the "User Guides". The user guides have been developed by FSANZ and its predecessor ANZFA, in consultation with Australian and New Zealand government and industry representatives, to help manufacturers, retailers and food officers interpret and apply the Code. The user guides are presently being updated to reflect amendments to the Code. Please be aware the guides, unlike the standards, are not legally binding.

I hope this is of assistance.

Standards Advice Unit

Food Standards Australia New Zealand

1300 652 166 (Australia)

0800 441 571 (New Zealand)

E-mail - advice@foodstandards.gov.au <<mailto:advice@foodstandards.gov.au>>

②規格基準に係る公式文書

Australia New Zealand Food Standards Code

CHAPTER 1 - GENERAL FOOD STANDARDS

PART 1.6 Microbiological and Processing Requirements

STANDARD 1.6.1 MICROBIOLOGICAL LIMITS FOR FOOD

Purpose

This Standard lists the maximum permissible levels of foodborne micro-organisms that pose a risk to human health in nominated foods, or classes of foods. This Standard includes mandatory sampling plans, used to sample lots or consignments of nominated foods or classes of foods, and the criteria for determining when a lot or consignment of food poses a risk to human health and therefore should not be offered for sale, or further used in the preparation of food for sale. The microbiological standards included in the Schedule to this Standard are applicable to the foods listed in the Schedule.

Table of Provisions

1 Interpretation

2 Application

3 Sampling of foods for microbiological analysis

4 Prescribed methods of analysis

5 Microbiological limits in food

Schedule Microbiological standards for specific food products

Clauses

1 Interpretation

In this Standard -

n means the minimum number of sample units which must be examined from a lot of food as specified in Column 3 of the Schedule in this Standard.

c means the maximum allowable number of defective sample units as specified in Column 4 of the Schedule.

m means the acceptable microbiological level in a sample unit as specified in Column 5 of the Schedule.

M means the level specified in Column 6 of the Schedule, when exceeded in one or more samples would cause the lot to be rejected.

defective sample unit means a sample unit in which a micro-organism is detected in a sample unit of a food at a level greater than m.

food means a food product listed in Column 1 of the Schedule.

micro-organism means a microbiological agent listed in Column 2 of the Schedule.

SPC means standard plate count at 30°C with an incubation time of 72 hours.

2 Application

- (1) The foods listed in column 1 of the Schedule in this Standard must, subject to subclause (2) and subclause (3), comply with the microbiological limits set in relation to that food in the Schedule.
- (2) The Standard Plate Count (SPC) in powdered infant formula with added lactic acid producing cultures must not exceed the microbiological limits set in the Schedule, prior to the addition of the lactic acid cultures to the food.
- (3) Unpasteurised milk which is not for retail sale, is not required to comply with the microbiological limits set out in the Schedule to this Standard.

3 Sampling of foods for microbiological analysis

- (1) At the point of sampling, a lot of a food must have taken from it, n sample units as specified in Column 3 of the Schedule in this Standard, unless specified otherwise in this Standard.
- (2) An authorised officer who takes or otherwise obtains a sample of food for the purpose of submitting it for microbiological analysis –
 - (a) shall not divide that sample into separate parts; and
 - (b) where the sample consists of one or more than one sealed package of a kind ordinarily sold by retail, must submit for such analysis that sample in that package or those packages in an unopened and intact condition.
- (3) Where an authorised officer takes or otherwise obtains a sample of food which is the subject of a suspected food poisoning incident or consumer complaint, the results of an analysis conducted on such food are not invalid by reason that fewer sample units than prescribed have been analysed or that a sample unit analysed is smaller than prescribed.

4 Prescribed methods of analysis

- (1) Subject to subclause (2) and subclause (3), the Australian/New Zealand Standard methods for Food Microbiology AS/NZS 1766, as of the date of commencement of this Standard, must be used to determine whether a food has exceeded the maximum permissible levels of the foodborne micro-organisms specified in relation to that food in the Schedule.
- (2) Any equivalent method to those specified in subclause (1), as determined by the provisions of AS/NZS 4659 as of the date of commencement of this Standard, is permitted to be used for the purposes of this Standard.
- (3) The Australia/New Zealand Standard Methods for Water Microbiology AS 4276 must be used for packaged water, packaged ice and mineral water.

5 Microbiological limits in food

A lot of a food fails to comply with this Standard if the -

- (a) number of defective sample units is greater than c; or
- (b) level of a micro-organism in a food in any one of the sample units exceeds M.

SCHEDULE

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	Column 6
Food	Micro-organism	n	c	m	M
Butter made from unpasteurised milk and/or unpasteurised milk products	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10	10 ²
	Coliforms/g	5	1	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	0	5x10 ⁵	
All cheese	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
Soft and semi-soft cheese (moisture content > 39%) with pH > 5.0	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
All raw milk cheese (cheese made from milk not pasteurised or thermised)	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Raw milk unripened cheeses (moisture content > 50% with pH > 5.0)	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
Dried milk	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Unpasteurised milk	<i>Campylobacter</i> /25 ml	5	0	0	
	Coliforms/ml	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /ml	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 ml	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 ml	5	0	0	
	SPC/ml	5	1	2.5x10 ⁴	2.5x10 ⁵
Packaged cooked cured/salted meat	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Packaged heat treated meat paste and packaged heat treated pâté	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
All comminuted fermented meat which has not been cooked during the production process	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3.6	9.2
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Cooked crustacea	Coagulase-positive staphylococci/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	10 ³	10 ⁶
Raw crustacea	Coagulase-positive staphylococci/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	Column 6
Food	Micro-organism	n	c	m	M
Ready-to-eat processed finfish, other than fully retorted finfish	<i>Listeria monocytogenes</i> /g	5	1	0	10^{-2}
Bivalve molluscs, other than scallops	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	2.3	7
Bivalve molluscs that have undergone processing other than depuration	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Cereal based foods for infants	Coliforms/g	5	2	<3	20
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
Powdered infant formula products	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	0	10
	Coliforms/g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	10^3	10^4
Powdered infant formula products with added lactic acid producing cultures	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	0	10
	Coliforms/g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	10^3	10^4
Pepper, paprika and cinnamon	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Dried, chipped, desiccated coconut	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
Cocoa powder	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Cultured seeds and grains (bean sprouts, alfalfa etc)	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Pasteurised egg products	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Mineral water	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Packaged water	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Packaged ice	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	

資料: Food Standard Australia and New Zealand, "Australia New Zealand Food Standards Code"
(http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_6_1_Micro_v70.pdf)

CHAPTER 2 - FOOD PRODUCT STANDARDS

STANDARD 2.1.1 CEREALS AND CEREAL PRODUCTS

Purpose

This Standard defines a number of products composed of cereals, qualifies the use of the term 'bread', and requires the mandatory fortification of flour for bread making with thiamin in Australia.

Table of Provisions

- 1 Interpretation
- 2 Composition of bread
- 3 Use of the word 'bread'
- 4 Flour for making bread

Clauses

1 Interpretation

In this Code -

bread means the product made by baking a yeast-leavened dough prepared from one or more cereal flours or meals and water.

flour products means the cooked or uncooked products, other than bread, of one or more flours, meals or cereals.

flours or meals means the products of grinding or milling of cereals, legumes or other seeds.

wholegrain means the unmilled products of a single cereal or mixture of cereals.

wholemeal means the product containing all the milled constituents of the grain in such proportions that it represents the typical ratio of those fractions occurring in the whole cereal.

2 Composition of bread

Bread may contain other foods.

3 Use of the word 'bread'

This Standard does not prohibit the word 'bread' on the label of products that traditionally use that term.

Editorial note:

1. Clause 3 of this Standard allows products which are traditionally described by names such as 'shortbread', 'soda bread', 'pita bread' and 'crispbread' to continue using such names irrespective of the definition of bread in clause 1.
2. Where food contains certain specified substances, the presence of those substances must always be declared in the label of the food. The Table to clause 4 of Standard 1.2.3 (Mandatory Warning and Advisory Statements and Declarations) lists those substances. The presence in a food of cereals containing gluten, namely, wheat, rye, barley, oats and spelt, and their hybridised strains must always be declared in the label.

4 Flour for making bread

(1) Subclause (2) does not apply to flour for bread making produced in, or imported into, New Zealand.

(2) Flour for making bread must contain no less than 6.4 mg/kg of thiamin.

Editorial note:

Clause 4 of this Standard will be reviewed prior to *the Australia New Zealand Food Standards Code* becoming the sole *Food Standards Code* in Australia and New Zealand.

5) マレーシア

① メール本文

I attached a copy of the Malaysian Food regulation 1985 on Microbiological standard. We have only standard for ready to eat food only. I hope it will help.

Food Safety and Quality Division, Ministry of Health Malaysia

②規格基準に係る公式文書

[Fifteenth Schedule]

FIFTEENTH SCHEDULE
(Regulation 39)
MICROORGANISMS AND THEIR TOXINS

TABLE 1
MICROBIOLOGICAL STANDARD

(1) <i>Food</i>	(2) <i>Total Plate Count at 37 °C for 48 hr.</i>	(3) <i>Coliform Count at 37 °C for 48 hr.</i>	(4) <i>Escherichia coli Count</i>
Pasteurized milk, pasteurized cream and milk powder (including full cream and skim milk powder)	10^5 per g or per ml	5×10 per g or per ml	
Ice cream..	5×10^4 per g	100 per g	Absent in 1 g
Meat and meat product ready for consumption, excluding meat and meat product in hermetically sealed containers	10^6 per g	5×10 per g	
Fish and fish product ready for consumption, excluding fish and fish product in hermetically sealed containers	10^6 per g	5×10 per g	
Infant formula..	10^4 per g	10 per g	
Liquid egg, liquid egg yolk and liquid egg white	5×10^4 per ml	5×10 per ml	
Dried liquid egg, dried liquid egg, yolk and dried liquid egg white	5×10^4 per g	5×10 per g	

NOTE:

In places where the *Escherichia coli* count is not specified, it shall comply with good manufacturing practice.

6) カナダ

①メール本文

We have searched throughout and the only related document we could find was from Quebec and is in French.

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/6B9A8992-396D-45CD-8841-1EFD19E3D7C8/0/recueil.pdf>

Please see point 2.16 which includes a number of products,