

ESTE INFORME CONTIENE EVALUACIONES DE LA MATERIA Y LOS PROBLEMAS DE COMERCIO HECHOS POR EL PERSONAL DEL USDA Y NO NECESARIAMENTE DECLARACIONES DE LA POLICIA OFICIAL DEL GOBIERNO DE LOS ESTADO UNIDOS

**Fecha:** 2/25/2014

**Número de informe DE GAIN:** 14011

## **República Popular de China**

**Publicación:** Beijing

### **Norma Nacional de Seguridad Alimentaria de Límites de Patógenos para Alimentos**

**Categorías de informe:**

Informe del tema DE FAIRS

**Aprobado por:**

Michael Riedel

**Preparado por:**

M. Meador y Ma Jie

**Aspectos destacados del informe:**

El 26 de diciembre, la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de la República Popular China publicó el estándar nacional de inocuidad de los alimentos de los límites de patógenos para los alimentos. El proyecto de norma se notificó a la OMC como MSF N CHN 354. La Norma se implementará el 1 de julio de 2014.

Este informe proporciona una traducción no oficial de la Norma.

**Información general:**

**COMENZAR LA  
TRADUCCIÓN**

**Límites Nacionales de  
Patógenos Estándares de  
Seguridad Alimentaria para  
Alimentos**

1. Alcance

Esta norma proporciona los índices de patógenos en alimentos, límites y métodos de prueba. Esta norma se aplica a los alimentos envasados.

Esta norma no se aplica a los alimentos enlatados.

2. Principios para la aplicación de la norma

2.1 Con o sin límites de patógenos, los productores, procesadores y comerciantes de alimentos adoptarán medidas de control para reducir el nivel de patógenos en los alimentos y la posibilidad de causar riesgos.

2.2 Después de tomar muestras de acuerdo con las disposiciones del GB4789.1, la muestra se analizará de acuerdo con los métodos de ensayo en el Cuadro 1.

3. Requisitos del índice

Se hará referencia a la tabla 1 para los límites de patógenos para los alimentos.

**Tabla 1 Límites de patógenos  
para alimentos**

| Categoría de alimentos   | Patógeno                | Método y límites de muestreo (cada muestra es /25g o /25ml si no se especifica) |   |           |            | Método de prueba          | Nota |
|--|-------------------------|---|---|-----------|------------|---------------------------|------|
|  |                         | N   | C | M         | M          |                           |      |
| <b>Productos cárnicos</b><br><br>Productos cárnicos procesados<br><br>Productos cárnicos crudos listos para comer                        | Salmonella              | 5   | 0 | 0         | -          | GB4789.4                  | -    |
|  | L. Monocytogenes        | 5   | 0 | 0         | -          | GB4789.30                 |      |
|  | S.aureus                | 5   | 1 | 100 UFC/g | 1000 UFC/g | GB4789.10, segundo método |      |
|  | E coli O157:H7          | 5   | 0 | 0         | -          | GB4789.36                 |      |
| <b>Productos del mar</b><br><br>Mariscos procesados<br><br>Mariscos crudos listos para comer<br><br>Productos de algas listos para comer | Salmonella              | 5   | 0 | 0         | -          | GB4789.4                  | -    |
|  | Vibrio parahaemolyticus | 5   | 1 | 100MPN/g  | 1000MPN/g  | GB4789.7                  |      |
|  | S.aureus                | 5   | 1 | 100 UFC/g | 1000 UFC/g | GB4789.10, segundo método |      |
| <b>Productos de huevo listos para comer</b>  | Salmonella              | 5   | 0 | 0         | -          | GB4789.4                  | -    |
| <b>Productos de grano</b><br>Productos de grano  | Salmonella              | 5   | 0 | 0         | -          | GB4789.                   |      |

|   |          |   |   |           |            |                              |   |
|---|----------|---|---|-----------|------------|------------------------------|---|
| procesados (incluidos los<br>horneados) | S.aureus | 5 | 1 | 100 UFC/g | 1000 UFC/g | GB4789.10,<br>segundo método | - |
| Trigo y arroz procesados                |          |   |   |           |            |                              |   |

|  |                |   |   |                |                 |                           |   |
|--|----------------|---|---|----------------|-----------------|---------------------------|---|
| productos con rellenos   |                |   |   |                |                 |                           |   |
| Productos instantáneos de trigo y arroz                                      |                |   |   |                |                 |                           |   |
| <b>Productos de Frijol Instantaneo</b>                                       | Salmonella     | 5 | 0 | 0              | -               | GB4789.4                  |   |
| Productos de haba fermentada   | S.aureus       | 5 | 1 | 100 UFC/g      | 1000 UFC/g      | GB4789.10, segundo método | - |
| Productos de haba no fermentados   |                |   |   |                |                 |                           |   |
| <b>Productos de chocolate y cacao</b>  | Salmonella     | 5 | 0 | 0              | -               | GB4789.4                  |   |
| <b>Productos vegetales instantáneos (incluidas las verduras conservadas)</b> | Salmonella     | 5 | 0 | 0              | -               | GB4789.4                  |   |
|  | S.aureus       | 5 | 1 | 100 UFC/g (ml) | 1000 UFC/g      | GB4789.10, segundo método | - |
|  | E coli O157:H7 | 5 | 0 | 0              | -               | GB4789.36                 |   |
| <b>Bebidas (excepto agua potable preenvasada y bebidas carbonatadas)</b>     | Salmonella     | 5 | 0 | 0              | -               | GB4789.4                  |   |
|  | S.aureus       | 5 | 1 | 100 UFC/g (ml) | 1000 UFC/g (ml) | GB4789.10, segundo método | - |
| <b>Bebidas congeladas</b>  | Salmonella     | 5 | 0 | 0              | -               | GB4789.4                  |   |
|  | Helado         |   |   |                |                 |                           |   |
| Barras de helado (batidos)   | S.aureus       | 5 | 1 | 100 UFC/g (ml) | 100 UFC/g (ml)  | GB4789.10, segundo método | - |
| Hielo comestible, hielo-lolly  |                |   |   |                |                 |                           |   |

|  |            |   |   |           |            |            |   |
|--|------------|---|---|-----------|------------|------------|---|
| <b>Condimentos instantáneos</b><br>Salsa de soja | Salmonella | 5 | 0 | 0         | -          | GB4789.4   | - |
|  | S.aureus   | 5 | 2 | 100 UFC/g | 1000 UFC/g | GB4789.10, |   |

|  |                            |   |   |                      |                    |                |   |
|--|----------------------------|---|---|----------------------|--------------------|----------------|---|
| Salsa y productos de salsa   |                            |   |   | (ml)                 | (ml)               | segundo método |   |
| Aderezo acuático   | Vibrio<br>parahaemolyticus | 5 | 1 | 100<br>MPN/g<br>(ml) | 1000 MPN/g<br>(ml) | GB4789.7       | Sólo se<br>aplica al<br>aderezo<br>acuático |
| Condimento compuesto   |                            |   |   |                      |                    |                |   |
| <b>Productos de frutos secos y semillas</b>  | Salmonella                 | 5 | 0 | 0                    | -                  | GB4789.4       | -   |
| Pasta (salsa) de nueces y semillas   |                            |   |   |                      |                    |                |   |
| Nueces conservadas   |                            |   |   |                      |                    |                |   |
| <p>Nota 1: las categorías de alimentos se utilizan para definir el alcance para aplicar los límites de patógenos; (las categorías) sólo son efectivas en esta norma;</p> <p>Nota 2: "n" es el número de muestras tomadas en un lote de productos; "c" es el número máximo de muestras permitidas sobre el valor "m"; "m" es el límite tolerante de los índices de patógenos; M es el límite seguro más alto de los índices de patógenos.</p> |                            |   |   |                      |                    |                |   |