

《食品安全国家标准 食品用消毒剂通用安全要求》(GB 14930.2) 部分修改内容 (征求意见稿)

《食品安全国家标准 食品用消毒剂通用安全要求》(GB 14930.2)(征求意见稿)于 2021 年 10 月 22 日-11 月 20 日进行了公开征求意见,起草组对意见进行了研究处理,处理情况通过了第二届食品安全国家标准审评委员会食品相关产品专业委员会第八次会议审查。按照专业委员会的审查意见,需要对部分修改内容再次公开征求意见,内容主要涉及微生物杀灭指标以及禽屠宰环节胴体表面消毒要求的时间限制。具体如下:

1. 表 3 微生物杀灭指标:

(1) 增加脊髓灰质炎病毒(I 型疫苗株)“载体法”杀灭对数值要求为 ≥ 3.00 。

修改后:

表 3 微生物杀灭指标

指示菌(毒)株	杀灭对数值		检验方法
	悬液法	载体法	
大肠杆菌(8099) \geq	5.00	3.00	消毒产品检验方法
脊髓灰质炎病毒(I 型疫苗株) ^a \geq	4.00	3.00	
^a 仅适用于餐具、饮具的消毒剂			

2. 附录 B 禽屠宰环节胴体消毒要求:

(1) 将该部分内容调整为附录 A,并修改为“禽屠宰环节胴体表面消毒要求”;

(2) A.1 “禽屠宰环节的胴体消毒”修改为“禽屠宰环节胴体的体表和体腔消毒”,A.1.4 “禽胴体消毒”修改为“禽胴体表面消毒”;

(3) 附录 A 中 A.1.2、A.1.3 条款“浸泡时间不超过 90 min”修改为“浸泡消毒时间不超过 30 min”。

修改后:

附录 A

禽屠宰环节胴体表面消毒要求

A.1 次氯酸钠消毒剂和含过氧乙酸、过氧化氢、乙酸、羟基乙叉二膦酸的过氧乙酸消毒剂可用于禽屠宰环节的胴体的体表和体腔消毒,使用时应符合以下要求:

A.1.1 上述两种消毒剂仅允许用于禽屠宰环节的预冷水中,使用时应尽可能降低预冷水中

的消毒剂浓度和缩短消毒作用时间。预冷池中的预冷水应定期及时更换，防止其污染胴体。

A. 1. 2 使用含过氧乙酸、过氧化氢、乙酸、羟基乙叉二磷酸的过氧乙酸消毒剂时，预冷水中过氧乙酸、过氧化氢和羟基乙叉二磷酸的最大使用浓度分别为 2000 mg/L、1474 mg/L 和 136 mg/L，禽胴体浸泡消毒次数仅限 1 次，浸泡消毒时间不超过 30 min。

A. 1. 3 使用次氯酸钠消毒剂时，预冷水补水管末端游离有效氯浓度不超过 50 mg/L，禽胴体浸泡消毒次数仅限 1 次，浸泡消毒时间不超过 30 min。

A. 1. 4 禽胴体表面消毒完毕后应通过冷却水冲洗（浸泡）并沥干或其他有效方式尽可能降低消毒剂的残留量。