



**Правительство Австралии
Министерство сельского хозяйства,
водных ресурсов и окружающей среды**

Условия импорта продуктов питания в Австралию

Для допуска на территорию Австралии все импортируемые продукты питания должны в первую очередь соответствовать требованиям биобезопасности Австралии. После того как будет установлено, что импортируемые продукты питания отвечают этим требованиям, производится их контроль на предмет безопасности и соответствия австралийским пищевым стандартам, включая Кодекс пищевых стандартов Австралии и Новой Зеландии (Кодекс) через Схему проверки импортируемых продуктов питания (IFIS), программу пограничного контроля на основе оценки рисков. Это включает в себя проверку соответствия максимальным остаточным уровням, приведенным в Приложениях 20 и 21 к Стандарту 1.4.2 Кодекса.

Согласно Закону о контроле импортируемых продуктов питания 1992 г., импортируемые продукты питания подразделяются на продукты питания, представляющие риск, или продукты наблюдения. Продукты питания, представляющий риск, — это продукты питания, представляющие средний или высокий риск для здоровья населения, которые изначально направляются на проверку с вероятностью 100%, пока не будет установлено соответствие требованиям. Все остальные продукты питания относятся к классу продуктов наблюдения, или продуктов низкого риска, шанс направления на проверку которых составляет 5%.

Если партия импортируемых продуктов питания направляется на проверку, она включает в себя визуальную оценку и оценку этикетки, а также может включать отбор проб продуктов питания для проведения аналитических исследований.

Некоторая рыбная, мясная и молочная продукция относится к классу продуктов питания, представляющих риск. Мед относится к поднадзорным продуктам. Испытания для данных продуктов питания указаны ниже.

Полный список испытаний импортируемой пищевой продукции см. в Испытания продуктов питания, представляющих риск — Министерство сельского хозяйства
Испытания поднадзорных продуктов — Министерство сельского хозяйства

Испытания рыбной продукции

Тип продукции	Опасности/проведенные испытания
<u>Двустворчатые моллюски и продукты из двустворчатых моллюсков</u>	Биотоксины (домоевая кислота, паралитические яды моллюсков) Микроорганизмы (<i>E. coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>)
<u>Ракообразные и продукты из ракообразных, приготовленные и готовые к употреблению в пищу</u>	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Vibrio cholerae</i> (применяется только к креветкам)
<u>Рыба, содержащая гистамин</u>	гистамин
<u>Рыба, прошедшая обработку и готовая к употреблению в пищу</u>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Виды рыбы, используемые в производстве продукции аквакультуры: свежая, охлажденная или замороженная	<u>Антимикробные испытания морепродуктов</u> Малахитовый зеленый Фторхинолоны Хинолоны

Ракообразные: свежие, охлажденные или замороженные, приготовленные или сырые. Только из рыбных ферм или рыбных хозяйств. Испытание проводится на всех ракообразных, за исключением случаев предоставления специального государственного сертификата на партию с отметкой «выловленные в дикой природе», «не из рыбных ферм или рыбных хозяйств».	<u>Антимикробные испытания морепродуктов</u> Нитрофураны Фторхинолоны
--	---

Испытания молочной продукции (Сыры)

Тип продукции	Опасности/проведенные испытания
<u>Сыр, в котором может развиваться <i>Listeria monocytogenes</i></u>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<u>Сыры из сырого молока</u>	микроорганизмы

Испытания мясной продукции

Тип продукции	Опасности/проведенные испытания
<u>Говядина и продукты из говядины</u>	губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота (ГЭ КРС) и микроорганизмы
<u>Мясо птицы, приготовленное и готовое к употреблению</u>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<u>Паштет из птицы и печень птицы, приготовленные и готовые к употреблению</u>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<u>Переработанное мясо, приготовленное и готовое к употреблению</u>	<i>Listeria monocytogenes</i> и <i>Salmonella</i> spp.
<u>Переработанное мясо, которое не приготовлено и готово к употреблению</u>	микроорганизмы
Мясо и съедобные субпродукты	<u>Антимикробные испытания мясной продукции</u> Фторхинолоны Цефалоспорины (Цефтиофур) Виргиниамицин

Испытания меда

Тип продукции	Опасности/проведенные испытания
<u>Мед</u>	Подмешивание сахаров С4 Содержание влаги Редуцирующие сахара