

ЦИРКУЛЯР

**ОБНАРОДУЮЩИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ПО
БЕЗОПАСНОМУ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОМУ УРОВНЮ СОДЕРЖАНИЯ
ХИМИЧЕСКИХ КОНТАМИНАНТОВ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ**

МИНИСТР ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

В соответствии с Законом о технических регламентах и стандартах от 29 июня 2006 года и постановлением правительства № 127/2007 / ND-CP от 01 августа 2007 года о реализации ряда статей Закона о технических регламентах и стандартах;

В соответствии с Постановлением о безопасности и гигиене пищевых продуктов от 07 августа 2003 года и постановлением правительства № 163/2004 / ND-CP от 07 сентября 2004 года о реализации ряда статей Постановления о безопасности и гигиене пищевых продуктов;

В соответствии с постановлением правительства № 188/2007 / ND-CP от 27 декабря 2007 года об определении функций, задач, полномочий и организационной структуры Министерства здравоохранения;

По предложению Директора Департамента безопасности и гигиены пищевых продуктов, Директора Департамента науки и образования, Директора Департамента юридических дел

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Статья 1. Вместе с данным Циркуляром обнародовать Национальный технический регламент по безопасному предельно допустимому уровню содержания химических контаминантов в пищевой продукции, в том числе:

1. QCVN 8-1:2011/ВУТ Национальный технический регламент, устанавливающий МДУ по микотоксинам в пищевой продукции;
2. QCVN 8-2:2011/ВУТ Национальный технический регламент, устанавливающий МДУ по тяжелым металлам в пищевой продукции;

Статья 2. Настоящий Циркуляр вступает в силу с 1 августа 2011 г.

Статья 3. Директор Департамента безопасности и гигиены пищевых продуктов, руководители подразделений Министерства здравоохранения, руководители подразделений, связанных с Министерством здравоохранения, Директора служб здравоохранения центрально-аффилированных городов и провинций, соответствующие организации и отдельные лица несут ответственность за реализацию настоящего Циркуляра.

	ОТ ЛИЦА МИНИСТРА ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА Тринх Кван Хуан
--	---

QCVN 8-1:2011/BYT

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

ПО БЕЗОПАСНОМУ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОМУ УРОВНЮ СОДЕРЖАНИЯ МИКОТОКСИНОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Предисловие

QCVN 8-1:2011/BYT был разработан Редакционным советом по техническому регулированию в отношении безопасности и гигиены пищевых продуктов, представлен Департаментом по безопасности и гигиене пищевых продуктов к рассмотрению и обнародован вместе с Циркуляром министра здравоохранения № 02/2011/ТТ-ВУТ от 13 января 2010 года.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

ПО БЕЗОПАСНОМУ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОМУ УРОВНЮ СОДЕРЖАНИЯ МИКОТОКСИНОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Область регулирования

В настоящем Регламенте указаны предельно допустимые уровни содержания микотоксинов в пищевых продуктах и другие применимые требования.

2. Субъекты применения

Данный Регламент применим к:

- a) организациям и частным лицам, импортирующим, производящим и продающим продукты, подверженные риску заражения микотоксинами
- b) соответствующим организациям и лицам.

3. Толкование терминов и сокращений

В данном Регламенте применяются следующие термины и сокращения:

- a) Общее количество афлатоксинов – суммарное содержание афлатоксинов B, B₂, G₁, G₂.
- b) АОАС: Ассоциация официальных химиков-аналитиков
- c) Не установлено: не было определено.
- d) Безопасный предел – максимальный допустимый уровень (МДУ). Содержание микотоксинов в продукции не должно превышать установленный МДУ.
- dd) Пищевая продукция, подверженная риску контаминации микотоксинами, перечислена в Отделе 2 данного Регламента.
- e) Общее содержание фумонизинов – суммарное количество фумонизинов B₁ and B₂
- f) Орехи: такие как каштаны, кешью, фисташки ...
- g) Сушеные фрукты: фрукты, которые были высушены, такие как изюм, сушеные финики, фруктовые джемы ...
- h) Новорожденные: дети младше 1 года
- i) Маленькие дети: дети от 1 до 3 лет

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Безопасный МДУ содержания афлатоксинов в пищевой продукции:

№	Пищевая продукция	МДУ (мкг/кг)		
		Афлатоксин В1	Суммарное количество афлатоксинов	Афлатоксин М1
1.1	Арахис и другие виды семян масличных, используемые в качестве сырья или требующие обработки перед использованием в качестве продовольствия или в качестве пищевых ингредиентов	8	15	Не установлено
1.2	Миндаль, фисташки и курага, используемые в качестве сырья или требующие обработки перед использованием в качестве продовольствия или в качестве пищевых ингредиентов	12	15	Не установлено
1.3	Каштаны, бразильские орехи, используемые в качестве сырья или требующие обработки перед использованием в качестве продовольствия или в качестве пищевых ингредиентов	8	15	Не установлено
1.4	Орехи, используемые в качестве сырья (кроме упомянутых в пунктах 1.2 и 1.3) или требующие обработки перед использованием в качестве продовольствия или в качестве пищевых ингредиентов	5	10	Не установлено
1.5	Арахис и другие семена масличных, предназначенные для пищевых целей, а также продукты их переработки	2	4	Не установлено
1.6	Миндаль, фисташки и курага, используемые в качестве продовольствия или в качестве пищевых ингредиентов	8	10	Не установлено
1.7	Каштаны и бразильские орехи, используемые в качестве продуктов питания или в качестве пищевых ингредиентов	5	10	Не установлено
1.8	Орехи, предназначенные для употребления в пищу (кроме упомянутых в пунктах 1.6 и 1.7) или используемые в качестве пищевых ингредиентов	2	4	Не установлено

1.9	Сухофрукты, которые необходимо обработать перед использованием в качестве пищи или в качестве пищевых ингредиентов	5	10	Не установлено
1.10	Сухофрукты и производные продукты, используемые в качестве продуктов питания или в качестве пищевых ингредиентов	2	4	Не установлено
1.11	Зерновые и производные продукты, включая продукты переработки (за исключением продуктов, указанных в 1.12, 1.15, 1.17)	2	4	Не установлено
1.12	Кукуруза и рис, которые необходимо обработать перед использованием в качестве пищи или в качестве пищевых ингредиентов.	5	10	Не установлено
1.13	Молоко, термически обработанное молоко, молоко для производства молочных продуктов	Не установлено	Не установлено	0.5
1.14	Специи: - Чили: все виды чили, соус чили, порошок чили, паприка, острый чили - Перец, в том числе черный и белый перец - Мускатный орех - Имбирь и куркума	5	10	Не установлено
1.15	Пища, полученная из зерновых, для новорожденных и маленьких детей	0.1	Не установлено	Не установлено
1.16	Молочный порошок для детей и молоко для новорожденных	Не установлено	Не установлено	0.025
1.17	Диетическое питание, особенно для новорожденных детей	0.1	Не установлено	0.025

2. Безопасный МДУ содержания Охратоксина А в пищевой продукции:

№	Пищевая продукция	МДУ (мкг/кг)
2.1	Необработанные зерновые	5
2.2	Продукты, полученные из необработанных зерновых культур, включая обработанные зерновые продукты и зерновые для пищевых целей, за исключением продуктов, указанных в пунктах 2.9 и 2.10	3
2.3	Изюм	10
2.4	Обжаренный кофе	5
2.5	Растворимый кофе	10

2.6	Вино, фруктовые вина, в том числе игристое вино, кроме сладкого вина (десертное вино) и вина с концентрацией алкоголя $\geq 15^\circ$	2
2.7	Ароматический алкоголь: в том числе питьевой алкоголь и коктейли	2
2.8	Виноградный сок: концентрированный виноградный сок, виноградное вино	2
2.9	Продукты питания, полученные из зерновых, для новорожденных и маленьких детей	0.5
2.10	Диетическое питание, особенно для новорожденных детей	0.5
2.11	Специи: - Чили: все виды чили, соус чили, порошок чили, паприка, острый чили - Перец, в том числе черный и белый перец - Мускатный орех - Имбирь и куркума - Смесь, содержащая один или некоторые из этих видов.	30
2.12	Лакрица, используемая для травяного чая	20
2.13	Экстракт лакричника, используемая в напитках или для смешивания	80

3. Безопасный МДУ содержания патулина в пищевой продукции:

№	Пищевая продукция	МДУ (мкг/кг)
3.1	Фруктовый сок, свежий фруктовый сок, молотые фрукты	50
3.2	Алкогольные напитки, яблочные вина, ферментированные напитки из яблок или содержащие яблочный сок	50
3.3	Продукты, полученные из яблок (яблоко мякоть), включая яблочное варенье, молотые яблоки, используемые для производства продуктов питания, за исключением продуктов, указанных в пунктах 3.4 и 3.5	25
3.4	Продукты, полученные из яблок (яблоко мякоть), включая яблочное варенье, молотые яблоки для новорожденных и маленьких детей	10
3.5	Детское питание, кроме зерновых продуктов для новорожденных и маленьких детей	10

4. Безопасный МДУ содержания деоксиниваленола в пищевой продукции:

№	Пищевая продукция	МДУ (мкг/кг)
4.1	Непереработанный овес и пшеница	1750
4.2	Непереработанные зерновые, кроме овса, пшеницы и кукурузы	1250
4.3	Семена кукурузы, за исключением непереработанных семян кукурузы для мокрого измельчения	1750

4.4	Съедобные злаки, злаковые порошки, микробы, используемые для производства продуктов питания, за исключением продуктов, указанных в пунктах 4.7; 4,8; 4,9	750
4.5	Лапша (сушеная)	750
4.6	Хлеб, сладкая выпечка, печенье, закуски и зерновые хлопья для завтрака	500
4.7	Пищевые продукты, полученные из зерновых, и пищевые продукты для новорожденных и маленьких детей	200
4.8	Размолотая кукуруза с размером семян > 500 мкм	750
4.9	Размолотая кукуруза с размером семян ≤ 500 мкм	1250

5. Безопасный МДУ содержания фумонизина в пищевой продукции:

№	Пищевая продукция	Общее содержание фумонизинов МДУ (мкг/кг)
5.1	Семена кукурузы, за исключением кукурузы для мокрого измельчения	4000
5.2	Съедобная кукуруза, кукуруза, используемая в качестве пищевых ингредиентов, за исключением продуктов, перечисленных в пунктах 5.3; 5,4	1000
5.3	Закуски и завтраки из кукурузы	800
5.4	Пищевая продукция, полученная из кукурузы, и продукты питания для новорожденных и маленьких детей	200
5.5	Размолотая кукуруза с размером семян > 500 мкм	1400
5.6	Размолотая кукуруза с размером семян ≤ 500 мкм	2000

6. Безопасный МДУ содержания зеараленона в пищевой продукции:

№	Пищевая продукция	МДУ (мкг/кг)
6.1	Непереработанные зерновые, кроме кукурузы	100
6.2	Непереработанные зерновые, кроме кукурузы для мокрого размола	350
6.3	Съедобные злаки, злаковые порошки, микробы (за исключением продукции, перечисленной в пунктах 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10)	75
6.4	Рафинированное кукурузное масло	400
6.5	Хлеб, сладкая выпечка, печенье, закуски и зерновые хлопья для завтрака	50
6.6	Пищевая продукция из кукурузы, закуски и завтраков из кукурузы	100
6.7	Продукты из зерновых (кроме продуктов из кукурузы) и продукты для новорожденных и маленьких детей	20
6.8	Пищевая продукция из кукурузы для новорожденных и маленьких детей	20

6.9	Размолотая кукуруза с размером семян > 500 мкм	200
6.10	Размолотая кукуруза с размером семян ≤ 500 мкм	300

III. Методы отбора проб и испытаний

1. Отбор проб

Отбор проб осуществляется согласно циркуляру № 16/2009/ТТ Министерства науки и техники от 02 июня 2009 года о Государственном инспектировании качества товаров и других соответствующих правовых положениях.

2. Методы испытаний

Соблюдение технических требований настоящего Регламента проверяется с использованием следующих методов. Эти методы не являются обязательными. Могут использоваться другие методы с эквивалентной точностью.

2.1. Определение содержания афлатоксинов:

- Методы АОАС 975.36, АОАС 2005.08, АОАС 994.08, АОАС 990.32, АОАС 2000.16, АОАС 2000.08

2.2. Определение содержания охратоксина А:

- Методы АОАС 991.44, АОАС 2000.09, АОАС 2001.01

2.3. Определение содержания патулина:

- Методы АОАС 2000.02

2.4. Определение содержания деоксиниваленола:

- Методы АОАС 986.17

2.5. Определение содержания фумонизинов:

- Методы АОАС 995.15, АОАС 2001: 04

2.6. Определение содержания зеараленона:

- Методы АОАС 994.01, АОАС 985.18

IV. ПОЛОЖЕНИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ

Пищевая продукция, подверженная риску заражения микотоксинами, должна пройти проверку безопасности, чтобы гарантировать, что содержание микотоксинов не превышает пределов безопасности, указанных настоящим Регламентом.

Контроль качества, безопасности и гигиены микотоксинов в пищевых продуктах должен соответствовать положениям законодательства.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ И ОТДЕЛЬНЫХ ЛИЦ

Организации и отдельные лица не должны импортировать, производить и продавать пищевую продукцию с превышением МДУ содержания микотоксинов, установленных в данном Регламенте.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

1. Департамент продовольственной безопасности и гигиены должен взять на себя руководящую роль и сотрудничать с соответствующими функциональными агентствами для контроля исполнения данного Регламента.
2. В зависимости от потребностей Департамент продовольственной безопасности и гигиены направляет в Министерство здравоохранения предложения о внесении изменений и дополнений в настоящий Регламент.
3. В случае изменения, дополнения или замены стандартов и положений законодательства, указанных в настоящем Регламенте, должны применяться новые документы.

QCVN 8-2:2011/ВУТ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

ПО БЕЗОПАСНОМУ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОМУ УРОВНЮ СОДЕРЖАНИЯ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Предисловие

QCVN 8-2:2011/ВУТ был разработан Редакционным советом по техническому регулированию в отношении безопасности и гигиены пищевых продуктов, представлен Департаментом по безопасности и гигиене пищевых продуктов к рассмотрению и обнародован вместе с Циркуляром министра здравоохранения № 02/2011/ТТ-ВУТ от 13 января 2010 года.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

ПО БЕЗОПАСНОМУ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОМУ УРОВНЮ СОДЕРЖАНИЯ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Область регулирования

В настоящем Регламенте указаны предельно допустимые уровни содержания тяжелых металлов в пищевых продуктах и другие применимые требования.

2. Субъекты применения

Данный Регламент применим к:

- a) организациям и частным лицам, импортирующим, производящим и продающих продукты, подверженные риску контаминации тяжелыми металлами
- b) соответствующим организациям и лицам.

3. Толкование терминов

В данном Регламенте применяются следующие термины и сокращения:

- 3.1. Безопасный предел – максимальный допустимый уровень (МДУ) содержания тяжелых металлов в пищевой продукции.

3.2. Пищевая продукция, подверженная риску контаминации тяжелыми металлами: Пищевая продукция или группы пищевых продуктов, указанные в Разделе II (Технические положения) настоящего Регламента.

3.3. Допустимое еженедельное потребление (PTWI) – допустимая дозировка еженедельного поступления тяжелых металлов в организм человека без вреда для здоровья (мкг/ кг веса человека)

PTWI (неорганический мышьяк):	0.015
PTWI (Кадмий):	0.007
PTWI (Свинец):	0.025
PTWI (Ртуть):	0.005
PTWI (Метилртуть):	0.0016
PTWI (Олово):	14

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Безопасные МДУ содержания мышьяка (As), кадмия (Cd), свинца (Pb), ртути (Hg), метилртути (MeHg) и олова (Sn) в пищевой продукции

№	Пищевая продукция	МДУ (мкг/кг)					
		Мышьяк (As)	Кадмий (Cd)	Свинец (Pb)	Ртуть (Hg)	Метилртуть (MeHg)	Олово (Sn)
1	Молоко и молочные продукты	0.5	1.0	0.02	0.05	-	-
2	Мясо и мясная продукция	1.0	-	-	0,05	-	-
3	Мясо КРС, свинина, мясо МРС и птицы	-	0.05	0.1	-	-	-
4	Конина	-	0.2	-	-	-	-
5	Печень крупного рогатого скота, свиней, МРС, птицы	-	0.5	-	-	-	-
6	Почки крупного рогатого скота, свиней, МРС, птицы	-	1.0	-	-	-	-
7	Субпродукты КРС, свиней, МРС, домашней птицы	-	-	0.5	-	-	-
8	Вареное и консервированное мясо (фарш, свиной огузок, свиная лопатка) соленая говядина, обработанное и консервированное мясо						
	Консервированные продукты в металлической таре	-	-	-	-	-	200

	Консервированные продукты в неметаллической таре	-	-	-	-	-	50
9	Масла и жиры животного происхождения	0.1	-	0.1	-	-	-
10	Масла и жиры растительного происхождения	0.1	-	0,1	-	-	-
11	Овощи семейства крестоцветных	-	0.05	0.3 ⁽¹⁾	-	-	-
12	Лук	-	0.05	0.1	-	-	-
13	Фруктовые овощи	-	0.05 ⁽²⁾	0.1 ⁽³⁾	-	-	-
14	Листовые овощи	-	0.2	0.3 ⁽⁴⁾	-	-	-
15	Бобовые	-	0.1	0.2	-	-	-
16	Клубневые и луковичные овощи	-	0.1 ⁽⁵⁾	0.1 ⁽⁶⁾	-	-	-
17	Стеблевые овощи	-	0.1	-	-	-	-
18	Грибы	-	0.2	0.3	-	-	-
19	Зерновые	1.0	0.1 ⁽⁷⁾	0.2	-	-	-
20	Белый рис	-	0.4	-	-	-	-
21	Пшеницв	-	0.2	-	-	-	-
22	Тропические фрукты со съедобной кожурой	-	-	0.1	-	-	-
23	Тропические фрукты с несъедобной кожурой	-	-	0.1	-	-	-
24	Ягоды и другие мелкие фрукты	-	-	0.2	-	-	-
25	Цитрусовые	-	-	0.1	-	-	-
26	Яблоки	-	-	0.1	-	-	-
27	Косточковые фрукты	-	-	0.1	-	-	-
28	Джем (фруктовый джем) и желе	-	-	1.0	-	-	-
29	Сушеные овощи и фрукты	1.0	-	2.0	-	-	-
30	Консервированные овощи и фрукты	-	-	1.0	-	-	250
31	Овощной и фруктовый сок (мкг/л)	-	-	0.05 ⁽⁸⁾	-	-	-
32	Чай и продукты из чая	1.0	1.0	2.0	0.05	-	-
33	Кофе	1.0	1.0	2.0	0.05	-	-

34	Какао и продукты из какао (включая шоколад)	1.0	0.5	2.0	0.05	-	-
35	Специи (кроме карри)	5.0	1.0	2.0	0.05	-	-
36	Карри порошок	1.0	1.0	2.0	0.05	-	-
37	Соус (мкг/л)	1.0	1.0	2.0	0.05	-	-
38	Столовая соль	0.5	0.5	2.0	0.1	-	-
39	Сахар	1.0	1.0	2.0	0.05	-	-
40	Мед	1.0	1.0	2.0	0.05	-	-
41	Уксус (мкг/л)	0.2	1.0	0.5	0.05	-	-
42	Анчоусы, тунец, двухполосый морской лещ, угорь, кефаль, японская макрель, луварь, сардины, сельдь		0.1	-	-	-	-
43	Жабообразные, пангасиус, тунец, угорь, кардинал, треска, палтус, марлин, палтус-парусник, красная кефаль, гигантский илистый прыгун, мелкая треска, морская собачка, скат, красноперка, парусник, волосохвост, рыба-сабля, морской лещ, акула, змеевидная макрель, стерлядь, рыба-меч	-	-	-	1.0	-	-
44	Филе рыбы-меч	-	0.3	-	-	-	-
45	Рыбное филе	-	-	0.3	-	-	-
46	Рыба (кроме хищной)	-	-	-	-	0.5	-
47	Хищная рыба (такие как рыба-меч, тунец, щука и др.)	-	-	-	-	1.0	-
48	Ракообразные (кроме мяса коричневого краба, головы и грудки лобстера и крупных ракообразных)	-	0.5	0.5	0.5	-	-
49	Двустворчатые моллюски	-	2.0	1.5	-	-	-

50	Головоногие моллюски (без внутренних органов)	-	2.0	1.0	-	-	-
51	Аквакультурная продукция	-	0.05	-	0.5	-	-
52	Природная минеральная вода (мкг/л)	0.01	0.003	0.01	0.001	-	-
53	Бутилированная вода (мкг/л)	0.01	0.003	0.01	0.006	-	-
54	Вино (мкг/л)	-	-	0.2	-	-	-
55	«Консервированные» напитки (мкг/л)	-	-	-	-	-	150
56	Смеси для новорожденных и маленьких детей (незамедлительное использование)	-	-	0.02	-	-	-
57	Диетические добавки			3.0	0.1	-	-
	Диетические добавки из сушеных водорослей или продуктов из морских водорослей	-	3.0				
	Диетические добавки из не сушеных водорослей или продуктов из морских водорослей	-	1.0				
58	Консервированная (затаренная) продукция (кроме напитков)	-	-	-	-	-	250

Примечания:

(-) Не установлено

(1) Кроме брокколи

(2) Кроме помидоров и грибов

(3) Кроме грибов

(4) Включая зеленые овощи, исключая шпинат

(5) Кроме неочищенного картофеля и сельдерея

(6) В том числе очищенный картофель

(7) Кроме пшеницы, риса, пюре и микробов

(8) Включая нектар, незамедлительное использование

III. МЕТОДЫ ПРОБООТБОРА И ИСПЫТАНИЙ

1. Пробоотбор

Отбор проб осуществляется согласно циркуляру № 16/2009/ТТ Министерства науки и техники от 02 июня 2009 года о Государственном инспектировании качества товаров и других соответствующих правовых положениях.

2. Методы испытаний

Соблюдение технических требований настоящего Регламента проверяется с использованием следующих методов. Эти методы не являются обязательными. Могут использоваться другие методы с эквивалентной точностью.

2.1. Определение содержания мышьяка

- TCVN 7770: 2007 (ISO 17239: 2004): Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания мышьяка. Метод атомной абсорбционной спектроскопии с предварительным образованием гидрида
- TCVN 6626:2000 (ISO 11969:1996) Качество воды. Определение содержания мышьяка. Метод спектроскопии атомной абсорбции (гидридный метод)
- AOAC 973.78 Остаточное содержание мышьяка (суммарное значение) в тканях животного происхождения - Спектрофотометрический метод
- AOAC 986.15: Мышьяк, кадмий, свинец, селен и цинк в пищевой продукции и кормах для животных

2.2. Определение содержания свинца

- Официальный метод AOAC 972.25: Свинец в пищевой продукции - Спектрофотометрический метод атомной абсорбции
- TCVN 7766: 2007 (ISO 6633:1984): Фрукты, овощи и продукты их переработки— Определение содержания свинца - Беспламенный атомно-абсорбционный спектроскопический метод
- TCVN 8126:2009: Пищевая продукция. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа. Спектрометрический метод атомной абсорбции после декомпозиции микроволнами

2.3. Метод определения содержания кадмия

- Официальный метод AOAC 973.34: Кадмий в пищевой продукции (Спектрофотометрический метод атомной абсорбции)
- TCVN 7768-1: 2007 (ISO 6561-1: 2005): Фрукты, овощи и продукты их переработки— Определение содержания кадмия. Часть 1: Метод с использованием атомно-абсорбционной спектроскопии графитовой печи
- TCVN 7768-2: 2007 (ISO 6561-2: 2005): Фрукты, овощи и продукты их переработки— Определение содержания кадмия. Часть 2: Метод атомной абсорбционной спектроскопии с пламенной атомизацией

2.4. Метод определения содержания свинца

- TCVN 7769: 2007 (ISO 17240: 2004): Фрукты и овощи – Определение содержания олова - Метод атомной абсорбционной спектроскопии с пламенной атомизацией

- TCVN 7788: 2007: Консервированная продукция – Определение содержания олова методом атомной абсорбционной спектроскопии с пламенной атомизацией

2.5. Метод определения содержания ртути

- Официальный метод AOAC 971.21: Ртуть в пищевой продукции (Спектрометрический метод беспламенной атомной абсорбции)
- TCVN 7877: 2008 (ISO 5666: 1999): Качество воды – Определение содержания ртути

2.6. Метод определения содержания метилртути

- AOAC 983.20: Метилртуть в рыбе и моллюсках: метод газовой хроматографии
- AOAC 988.11: Метилртуть в рыбе и моллюсках: Экспресс метод газовой хроматографии
- AOAC 990.04: Метилртуть в морепродуктах: Жидкая хроматография - спектрофотометрический метод атомной абсорбции

IV. ПОЛОЖЕНИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ

Пищевая продукция, перечисленная в Разделе II, должна пройти проверку качества и безопасности, чтобы гарантировать, что содержание тяжелых металлов не превышает пределов безопасности, указанных настоящим Регламентом.

Контроль качества, безопасности и гигиены тяжелых металлов в пищевых продуктах должен соответствовать положениям законодательства.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ И ОТДЕЛЬНЫХ ЛИЦ

Организации и отдельные лица не должны импортировать, производить и продавать пищевую продукцию с превышением МДУ содержания тяжелых металлов, установленных в данном Регламенте.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

1. Департамент продовольственной безопасности и гигиены должен взять на себя руководящую роль и сотрудничать с соответствующими функциональными агентствами для контроля исполнения данного Регламента.
2. В зависимости от потребностей Департамент продовольственной безопасности и гигиены направляет в Министерство здравоохранения предложения о внесении изменений и дополнений в настоящий Регламент.
3. В случае изменения, дополнения или замены стандартов и положений законодательства, указанных в настоящем Регламенте, должны применяться новые документы.