

Служба сельского хозяйства зарубежных стран
Министерства сельского хозяйства США

Отчет GAIN

Глобальная сельскохозяйственная информационная сеть

НАСТОЯЩИЙ ОТЧЕТ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ АНАЛИЗ ВОПРОСОВ, КАСАЮЩИХСЯ ТОВАРОВ И ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ. ОТЧЕТ ПОДГОТОВЛЕН СОТРУДНИКАМИ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА США И НЕ СОДЕРЖИТ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ПРОГРАММНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОФИЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ ПРАВИТЕЛЬСТВА ГОСУДАРСТВА

Безвозмездно Общедоступно

Дата: 16.12.2013 г.

Номер отчета GAIN: VM3071

Вьетнам

Почтовый адрес: Ханой

Технический регламент по максимальным допустимым уровням (МДУ) микробиологических показателей в продуктах питания

Категории отчета:

Предметный отчет FAIRS (Системы хранения и поиска информации по продовольственным и сельскохозяйственным вопросам)

Утверждено:

Майкл Уорд

Подготовлено:

Буй Хыонг

Основные моменты отчета:

1 марта 2012 г. Министерством здравоохранения был опубликован циркуляр 5/ТТ-ВТУ с обновлением предельных значений микробиологического загрязнения в некоторых пищевых продуктах. Регламент вступил в силу 1 сентября 2012 г.

Сводное резюме:

В настоящем отчете представлен неофициальный перевод циркуляра Министерства здравоохранения (МЗ) Вьетнама 5/ТТ-ВТУ от 1 марта 2012 г. в отношении национального технического регламента Вьетнама QCVN 8-3: 2012/ВТ по микробиологическому загрязнению в пищевых продуктах. Регламент вступил в силу 1 сентября 2012 г.

Вьетнам уведомил о настоящем циркуляре санитарный и фитосанитарный комитеты Всемирной торговой организации (ВТО) 16 декабря 2010 г. (G/SPS/N/VMN/23). Как указано в уведомлении ВТО, для разработки настоящего циркуляра Вьетнам не следует стандартам CODEX, а скорее использовал стандарты Европейского союза и Австралии-Новой Зеландии.

Настоящий регламент устанавливает предельные значения микробиологического загрязнения в пищевых продуктах для следующих продуктов питания: молоко и молочные продукты, яйца и продукты из яиц, мясо и мясопродукты, продукция аквакультуры, продукты питания для детей от 0 до 36 месяцев; бутилированная природная вода, бутилированная вода и моментальный лед; сливки; овощи и фрукты; продукты из овощей и фруктов (именуемые в дальнейшем «пищевые продукты») и соответствующие требования по управлению.

Регламент применяется к организациям и физическим лицам, импортирующим, производящим и торгующим вышеупомянутыми пищевыми продуктами, а также к соответствующим государственным органам.

В циркуляре 5/2012/ТТ-ВТ также представлены методы отбора проб и испытаний вышеуказанной продукции на микробиологическое загрязнение.

Интерпретация терминов и аббревиатур в регламенте:

- Допустимые пределы микробиологического загрязнения в пищевых продуктах – максимально допустимые пределы содержания микроорганизмов в пищевых продуктах.
- Норматив А: является нормативом, который необходимо проверять во время оценки соответствия.
- Норматив В: является нормативом, который не требует испытаний, если производители уже принимают меры по контролю рисков во время производства (система анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР) или надлежащая производственная практика (GMP)). Если производитель игнорирует выполнение мероприятий по контролю рисков, эти нормативы должны быть проверены.
- n: количество образцов из партий, которое должно быть испытано.
- c: максимальное количество образцов, результаты испытаний которых могут находиться между m и M.
M. Для n испытанных образцов допускается только c образцов, результаты которых находятся между m и M.
- m: нижнее предельное значение, испытание считается пройденным, если все результаты

испытания n образцов не превышают m.

- M: верхнее предельное значение, испытание считается не пройденным, если хотя бы один результат испытания n образцов превышает M.

- TSVSVHK: общее количество аэробных микроорганизмов

- КРН: не определяется

И подробные ограничения для каждой группы пищевых продуктов приведены ниже:

1. Предельные значения микробиологического загрязнения в молоке и молочных продуктах

№	Продукт	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/мл или КОЕ/г)		Диапазон норматива
			n	c	m	M	
1.1	Жидкие молочные продукты	Энтеробактерии	5	2	< 1	5	A
		<i>L. monocytogens</i> ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
1.2	Порошковые молочные продукты	Энтеробактерии	5	0	10 ¹		A
		Коагулаза-положительные стафилококки	5	2	10 ¹	10 ²	A
		Стафилококковый энтеротоксин	5	0	КРН ⁽²⁾		B
		<i>L. monocytogens</i> ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
		<i>Salmonella</i>	5	0	КРН ⁽²⁾		A
1.3	Сыр						
1.3.1	Сыр из непастеризованного молока	Коагулаза-положительные стафилококки	5	2	10 ⁴	10 ⁵	A
		Стафилококковый энтеротоксин	5	0	КРН ⁽²⁾		B
		<i>L. monocytogens</i> ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
		<i>Salmonella</i>	5	0	КРН ⁽²⁾		A
1.3.2	Сыр из термообработанного молока	<i>E. coli</i>	5	2	10 ²	10 ³	A
		Коагулаза-положительные стафилококки	5	2	10 ²	10 ³	A
		Стафилококковый энтеротоксин	5	0	КРН ⁽²⁾		B
		<i>L. monocytogens</i> ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
		<i>Salmonella</i>	5	0	КРН ⁽²⁾		A
1.3.3	Сывороточно-альбуминный сыр (из термообработанной сыворотки)	<i>E. coli</i>	5	2	10 ²	10 ³	A
		Коагулаза-положительные стафилококки	5	2	10 ²	10 ³	A
		Стафилококковый энтеротоксин	5	0	КРН ⁽²⁾		B
		<i>L. monocytogens</i> ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
1.3.4	Творожный сыр из молока или сыворотки (термообработанное молоко или сыворотка)	Коагулаза-положительные стафилококки	5	2	10 ¹	10 ²	A
		Стафилококковый энтеротоксин	5	0	КРН ⁽²⁾		B
		<i>L. monocytogens</i> ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A

	Другие продукты из сыра	L. monocytogens ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
1.4	Жировая продукция из молока						
1.4.1	Сливки и масло	E. coli	5	2	10 ¹	10 ²	A
		L. monocytogens ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
		Salmonella	5	0	KPH ⁽²⁾		A
1.4.2	Молочный жир, масло, дегидрированный молочный жир, дегидрированное масло, вязкий молочный жир	L. monocytogens ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
1.5	Ферментированные молочные продукты						
1.5.1	Термообработанные ферментированные молочные продукты	Энтеробактерии	5	2	< 1	5	A
		L. monocytogens ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A
1.5.2	Ферментированные молочные продукты, не подверженные термообработке	L. monocytogens ⁽¹⁾	5	0	10 ²		A

Примечания: ⁽¹⁾ для продукции быстрого приготовления; ⁽²⁾ в 25 г или 25 мл

2. Предельные значения микробиологического загрязнения в яйцах и продукции из яиц

№	Продукт	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/мл или КОЕ/г)		Диапазон норматива
			п	с	п	М	
2.1	Продукты из яиц	Энтеробактерии	5	2	10 ¹	10 ²	B
		<i>Salmonella</i>	5	0	KPH ⁽²⁾		A

3. Предельные значения микробиологического загрязнения в мясе и мясопродуктах

№	Продукты	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/г)		Диапазон норматива
			п	с	п	М	
3.1	Готовые к употреблению мясо и мясопродукты без термообработки	TSVSVHK	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶	B
		<i>E. coli</i>	5	2	5x10 ¹	5x10 ²	B
		<i>Salmonella</i>	5	0	KPH ⁽²⁾		A
3.2	Мясо и мясопродукты, которым перед потреблением необходима термообработка	TSVSVHK	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶	B
		<i>E. coli</i>	5	2	5x10 ²	5x10 ³	B
		<i>Salmonella</i>	5	0	KPH ⁽²⁾		A
3.3	Желатин и коллаген	<i>Salmonella</i>	5	0	KPH ⁽²⁾		A

4. Предельные значения микробиологического загрязнения в продукции аквакультуры

№	Продукт	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/г)		Диапазон норматива
			п	с	п	М	
4.1	Живой двустворчатый моллюск,	<i>E. coli</i>	1	0	230 ⁽³⁾	700 ⁽³⁾	B

	брюхоногие моллюски, иглокожие, туникаты	Salmonella	5	0	КРН ⁽²⁾		A
4.2	Моллюск, обладающий панцирем и ракообразные или моллюск и ракообразные, подверженные тепловой обработке, без раковины	E. coli	5	2	1	10 ¹	B
		Коагулаза-положительные стафилококки	5	2	10 ²	10 ³	B
		Salmonella	5	0	КРН ⁽²⁾		A

Примечания: ⁽²⁾ в 25 г или 25 мл; ⁽³⁾ НВЧ/100 г мяса или эндолимфы

5. Предельные значения микробиологического загрязнения в продуктах питания для детей от 0 до 36 месяцев

№	Продукт	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/г)		Диапазон норматива
			п	с	м	М	
5.1	Порошковые продукты питания для детей до 12 месяцев	Salmonella	30	0	КРН ⁽²⁾		A
		Enterobacter sakazakii	30	0	КРН ⁽⁴⁾		A
		Энтеробактерии	10	0	КРН ⁽⁴⁾		B
		Возможные Bacillus cereus	5	1	5x10 ¹	5x10 ²	B
5.2	Специализированные продукты питания для медицинского применения для детей до 12 месяцев	Salmonella	30	0	КРН ⁽²⁾		A
		Enterobacter sakazakii	30	0	КРН ⁽⁴⁾		A
		Энтеробактерии	10	0	КРН ⁽⁴⁾		B
		Возможные Bacillus cereus	5	1	5x10 ¹	5x10 ²	B
5.3	Продукты питания для дополнительного питания детей в возрасте от 6 до 36 месяцев	Энтеробактерии	5	0	КРН ⁽⁴⁾		B
		Salmonella	30	0	КРН ⁽²⁾		A
5.4	Пищевые продукты из злаков для детей в возрасте от 6 до 36 месяцев	Колиформные бактерии	5	2	< 3	20	A
		Salmonella	10	0	КРН ⁽²⁾		A

Примечания: ⁽²⁾ в 25 г или 25 мл; ⁽⁴⁾ в 10 г или 10 мл

6. Предельные значения микробиологического загрязнения в овощах и фруктах и продуктах из овощей и фруктов

№	Продукт	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/г)		Диапазон норматива
			п	с	м	М	
6.1	Овощные побеги (готовые к употреблению без термообработки)	Salmonella	5	0	КРН ⁽²⁾		A
6.2	Сырые овощи	E. coli	5	2	10 ²	10 ³	B
		Salmonella	5	0	КРН ⁽²⁾		A
6.3	Фрукты, готовые к употреблению	E. coli	5	2	10 ²	10 ³	B
		Salmonella	5	0	КРН ⁽²⁾		A

7. Предельные значения микробиологического загрязнения в сливках

№	Продукт	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/мл или КОЕ/г)		Диапазон норматива
			п	с	m	M	
7.1	Сливки (для сливок, которые содержат молоко)	Энтеробактерии	5	2	10 ¹	10 ²	B
		Salmonella	5	0	КРН ⁽²⁾		A

Примечание: ⁽²⁾ в 25 г или 25 мл

8. Предельные значения микробиологического загрязнения в бутилированной природной воде, бутилированной воде и моментальном льде

8.1. Первое испытание						
№	Норматив	Количество образца (мл)	Требование	Диапазон норматива		
8.1.1	E. coli или колиформные бактерии, устойчивые к нагреванию	1 x 250	КРН	A		
8.1.2	Общее количество колиформных бактерий	1 x 250	Необходимо провести второе испытание, если количество бактерий (спор) ≥ 1 и ≤ 2 . Ликвидировать, если количество бактерий (спор) > 2	A		
8.1.3	Streptococci fecal	1 x 250		A		
8.1.4	Pseudomonas aeruginosa	1 x 250		A		
8.1.5	Споры антисульфитных анаэробных бактерий	1 x 50		A		
8.2. Второе испытание						
№	Норматив	План отбора проб		Допустимое предельное значение (КОЕ/мл)		Диапазон норматива
		п	с	п	М	
8.2.1	Общее количество колиформных бактерий	4	1	0	2	A
8.2.2	Streptococci fecal	4	1	0	2	A
8.2.3	Pseudomonas aeruginosa	4	1	0	2	A
8.2.4	Споры антисульфитных анаэробных бактерий	4	1	0	2	A

Пищевые продукты, регулируемые Постановлением МЗ 46/2007/QD-BYT от 19 декабря 2007 г. в отношении «Регламента по максимальным предельным значениям биологического и химического загрязнения в пищевых продуктах», которые не упомянуты в настоящем техническом регламенте, также должны попадать под действие Постановления МЗ 46/2007/QD-BYT (см. [VM8055](#)). Для продукции, регулируемой Постановлением 46/2007, которые также имеют максимальные предельные значения для микробиологического загрязнения, предусмотренные Техническим регламентом QCVN 8-3: 2012/BYT, OCVN 8-3:2012/BYT, Постановление 46 не заменяется, а дополняется. Заинтересованным экспортерам следует

обратиться к циркуляру 05 и Постановлению № 46/2007 (см. [VM8055](#)) для получения подробных рекомендаций.

Полный регламент на вьетнамском языке можно скачать с веб-сайта Управления по контролю качества пищевых продуктов Вьетнама:

<http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/quy-chuan-ky-thuat-quoc-gia-doi-voi-o-nhiem-vi-sinh-vat-trong-thuc-pham-165.vfa>