

QCVN 8-1:2011/ВУТ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

КАСАТЕЛЬНО ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ КОНТАМИНАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МИКОТОКСИНАМИ

Предисловие

Регламент QCVN № 8-1:2011/ВУТ составлен Советом по разработке Государственного технического регламента касательно предельно допустимого уровня биологической и химической контаминации пищевых продуктов, утвержден Управлением безопасности и гигиены пищевых продуктов и введен в действие в соответствии с Циркулярным письмом Министра здравоохранения № 02/2011/ТТ-ВУТ от 13.01.2011 г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

КАСАТЕЛЬНО ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ КОНТАМИНАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МИКОТОКСИНАМИ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Область регулирования

Настоящим Регламентом устанавливается предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов микотоксинами, а также соответствующие требования по мерам управления.

2. Субъекты применения

Настоящий Регламент применяется к:

- а) Юридическим и физическим лицам, занимающимся импортом, производством и реализацией пищевых продуктов, подверженных риску контаминации микотоксинами.
- б) Прочим соответствующим юридическим и физическим лицам.

3. Толкование терминов и аббревиатур

В настоящем Регламенте указанные далее термины и аббревиатуры толкуются следующим образом:

- 3.1. Предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов микотоксинами: максимальный уровень (МУ, ML-Maximum level) количества микотоксинов, допустимый в пищевых продуктах (единица измерения: мкг/кг).
- 3.2. Пищевые продукты с риском контаминации микотоксинами: пищевые продукты или группы пищевых продуктов, указанные в Разделе II («Технические условия») настоящего Регламента.
- 3.3. Афлатоксин общий: общее содержание афлатоксинов В1, В2, G1 и G2.
- 3.4. Фумонизин общий: общее содержание фумонизина В1 и В2.
- 3.5. Н/У: Не установлено.
- 3.6. Предварительная обработка: использование методов классификации или иных методов физической обработки.
- 3.7. АОАС (Association of Official Analytical Chemists): Ассоциация официальных химиков-аналитиков.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов афлатоксинами

ПП	Наименование пищевого продукта	МУ (мкг/кг)		
		Афлатоксин В ₁	Афлатоксин общий	Афлатоксин М1
1.1	Арахис и семена других масличных культур, употребляемые в пищу или используемые в качестве ингредиентов для пищевых продуктов (за исключением арахиса и семян других масличных культур, используемых для			

	производства растительных масел)			
	<i>С обязательной предварительной обработкой перед употреблением</i>	8	15	Н/У
	<i>Готовые к непосредственному употреблению без предварительной обработки</i>	2	4	Н/У
1.2	Миндаль, фисташки, косточки абрикоса, употребляемые в пищу или используемые в качестве ингредиентов для пищевых продуктов			
	<i>С обязательной предварительной обработкой перед употреблением</i>	12	15	Н/У
	<i>Готовые к непосредственному употреблению без предварительной обработки</i>	8	10	Н/У
1.3	Фундук, употребляемый в пищу или используемый в качестве ингредиента для пищевых продуктов			
	<i>С обязательной предварительной обработкой перед употреблением</i>	8	15	Н/У
	<i>Готовые к непосредственному употреблению без предварительной обработки</i>	5	10	Н/У
1.4	Прочие сорта миндаля (за исключением продукции, указанной в пунктах 1.2; 1.3), употребляемые в пищу или используемые в качестве ингредиентов для пищевых продуктов			
	<i>С обязательной предварительной обработкой перед употреблением</i>	5	10	Н/У
	<i>Готовые к непосредственному употреблению без предварительной обработки</i>	2	4	Н/У
1.5	Сухофрукты, употребляемые в пищу или используемые в качестве ингредиентов для пищевых продуктов			
	<i>С обязательной предварительной обработкой перед употреблением</i>	5	10	Н/У
	<i>Готовые к непосредственному употреблению без предварительной обработки</i>	2	4	Н/У
1.6	Зерновые культуры и продукты переработки злаков, в том числе продукты переработки зерновых культур (за исключением продукции, указанной в пунктах 1.7; 1.10; 1.12)	2	4	Н/У
1.7	Кукуруза и рис, подлежащие предварительной обработке перед употреблением в пищу или использованием в качестве ингредиентов для пищевых продуктов	5	10	Н/У
1.8	Молоко и молочные продукты (включая непастеризованное молоко)	Н/У	Н/У	0,5
1.9	Специи и пряности:	5	10	Н/У
	Острый перец: включая все виды, соус чили, молотый перец чили, стручковый острый перец, красный острый перец.			
	Сушеный черный перец, включая белый и черный перец.			
	Зерна мускатного ореха.			
	Имбирь и куркума			
	Смеси вышеперечисленных специй			

1.10	Пищевые продукты переработки на основе зерновых злаков и прочие пищевые продукты, предназначенные для детей в возрасте до 36 месяцев (сухая форма) (за исключением продукции, указанной в пунктах 1.11, 1.12)	0,1	Н/У	Н/У
1.11	Детское питание для детей в возрасте до 36 месяцев (детские смеси начальные и смеси для дальнейшего кормления)	Н/У	Н/У	0,025
1.12	Пищевые продукты, употребляемые в специальных лечебных целях для детей в возрасте до 12 месяцев (Диетические продукты для специальных лечебных целей, предназначенные специально для детей)	0,1	Н/У	0,025

Примечание: пункты 1.1 - 1.4 относятся к съедобной части семян (после удаления шелухи).

2. Предельно допустимое содержание охратоксина А в пищевых продуктах

ПП	Наименование пищевого продукта	МУ (мкг/кг)
2.1	Необработанные зерновые культуры	5
2.2	Зерновые культуры, употребляемые в пищу, продукция из зерновых культур (обработанные и необработанные) (за исключением продукции, указанной в пунктах 2.9 и 2.10)	3
2.3	Изюм (смородина, кишмиш и султана)	10
2.4	Жареный кофе в зернах и молотый кофе (кроме растворимого кофе)	5
2.5	Растворимый кофе (кофе, готовый к непосредственному употреблению)	10
2.6	Вино, игристое вино и фруктовое вино (кроме ликеров и вин крепостью не менее 15°)	2
2.7	Ароматизированное вино, ароматизированные винные напитки, коктейли из ароматизированного вина	2
2.8	Виноградный сок, концентрат восстановленного виноградного сока, виноградный нектар, виноградное сусло и восстановленный виноградный сок для употребления в пищу	2
2.9	Пищевые продукты переработки на основе зерновых злаков и прочие пищевые продукты, предназначенные для детей в возрасте до 36 месяцев (сухая форма)	0,5
2.10	Пищевые продукты, употребляемые в специальных лечебных целях для детей в возрасте до 12 месяцев	0,5
2.11	Специи и пряности: 30 Острый перец: включая все виды, соус чили, молотый перец чили, стручковый острый перец, красный острый перец. Черный перец: сушеные зерна, включая белый и черный перец Зерна мускатного ореха Имбирь и куркума Смеси вышеперечисленных специй и пряностей	30
2.12	Продукция, полученная из солодки (из 3-4 кг корня солодки получается 1 кг продукта), используемая в производстве прохладительных напитков и кондитерских изделий 80	80

3. Предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов патулинами

ПП	Наименование пищевого продукта	МУ (мкг/кг)
3.1	Фруктовый сок, концентрат восстановленного сока,	50

	фруктовый нектар	
3.2	Спиртсодержащие напитки, сидр и прочие ферментированные напитки из яблок или содержащие яблочный сок	50
3.3	Продукция из яблок (плодовой мякоти), в том числе яблочный джем, яблочное пюре, употребляемые в пищу (за исключением продукции, указанной в пунктах 3.4 и 3.5)	25
3.4	Яблочный сок и продукция из яблок (плодовой мякоти), в том числе яблочный джем и яблочное пюре для детей в возрасте до 36 месяцев	10
3.5	Прочие пищевые продукты (за исключением пищевых продуктов переработки на основе злаковых культур) для детей в возрасте до 36 месяцев	10

4. Предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов деоксиниваленолами*

ПП	Наименование пищевого продукта	МУ (мкг/кг)
4.1	Необработанные зерновые культуры (кроме пшеницы, овса и кукурузы)	1.250
4.2	Необработанная пшеница и овес	1.750
4.3	Необработанная кукуруза (кроме необработанной кукурузы, предназначенной для переработки методом мокрого помола)	1.750
4.4	Зерновые культуры, мука из зерновых культур, отруби, проростки, употребляемые в пищу (за исключением продукции, указанной в пункте 4.7)	750
4.5	Макаронные изделия (сухие - с содержанием воды около 12%)	750
4.6	Хлебобулочные изделия, выпечка, печенье, закуски и завтраки на основе зерновых культур	500
4.7	Пищевые продукты переработки на основе зерновых злаков и прочие пищевые продукты, предназначенные для детей в возрасте до 36 месяцев (сухая форма)	200

* *Примечание: значения предельно допустимого уровня контаминации деоксиниваленолами в злаковых культурах и продуктах переработки на основе злаковых культур не применяются к рису и продуктам переработки риса.*

5. Предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов зеараленонами*

ПП	Наименование пищевого продукта	МУ (мкг/кг)
5.1	Необработанные зерновые культуры (кроме кукурузы)	100
5.2	Необработанная кукуруза (кроме необработанной кукурузы, предназначенной для переработки методом мокрого помола)	350
5.3	Зерновые культуры, мука из зерновых культур, отруби и проростки, употребляемые в пищу (за исключением продукции, указанной в пунктах 5.6; 5.7; 5.8)	75
5.4	Рафинированное кукурузное масло	400
5.5	Хлебобулочные изделия, выпечка, печенье, закуски и завтраки на основе зерновых культур (за исключением закуски и завтраков из кукурузы)	50
5.6	Кукуруза, употребляемая в пищу, закуски и завтраки из кукурузы	100

5.7	Пищевые продукты переработки на основе зерновых злаков и прочие пищевые продукты, предназначенные для детей в возрасте до 36 месяцев (сухая форма)	20
-----	--	----

* *Примечание: значения предельно допустимого уровня контаминации зеараленонами в злаковых культурах и продуктах переработки на основе злаковых культур не применяются к рису и продуктам переработки риса.*

6. Предельно допустимый уровень контаминации пищевых продуктов фумонизинами

ПП	Наименование пищевого продукта	МУ (мкг/кг)
6.1	Необработанная кукуруза (кроме необработанной кукурузы, предназначенной для переработки методом мокрого помола)	4.000
6.2	Кукуруза, употребляемая в пищу, пищевые продукты из кукурузы (за исключением продукции, указанной в пунктах 6.3; 6.4)	1.000
6.3	Закуски и завтраки из кукурузы	800
6.4	Пищевые продукты переработки на основе кукурузы и прочие пищевые продукты, предназначенные для детей в возрасте до 36 месяцев	200

III. ОТБОР ПРОБ И МЕТОДЫ ПРОВЕДЕНИЯ АНАЛИЗА

1. Отбор проб: в соответствии с методическими указаниями Циркулярного письма Министерства науки и технологий № 16/2009/ТТ-ВКНСН от 02 июня 2009 года «О методических указаниях по проведению государственной инспекции качества товаров, обращающихся на рынке» и прочими положениями соответствующих законов.

2. Метод проведения анализа

Технические условия, изложенные в настоящем Регламенте, проверяются с применением следующих методов (данные методы не являются обязательными; возможно применение других эквивалентных методов проведения анализа):

2.1. Определение содержания афлатоксинов:

Согласно методу АОАС 975.36, АОАС 2005.08, АОАС 994.08, АОАС 990.32, АОАС 2000.16, АОАС 2000.08.

2.2. Определение содержания охратоксина А:

Согласно методу АОАС 991.44, АОАС 2000.09, АОАС 2001.01

2.3. Определение содержания токсина патулина:

Согласно методу АОАС 2000.02

2.4. Определение содержания токсина деоксиниваленола:

Согласно методу АОАС 986.17

2.5. Определение содержания токсина фумонизина:

Согласно методу АОАС 995.15, АОАС 2001. 04

2.6. Определение содержания токсина зеараленона:

Согласно методу: АОАС 994.01, АОАС 985.18

IV. ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ КОНТРОЛЯ

Пищевые продукты, перечисленные в Разделе II «Технические условия», должны пройти инспекцию на безопасность с подтвержденным отсутствием в продуктах микотоксинов свыше предельно допустимых уровней, предусмотренных настоящим Регламентом. Инспекция пищевых продуктов с риском контаминации микотоксинами осуществляется в соответствии с положениями законодательства.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЮРИДИЧЕСКИХ И ФИЗИЧЕСКИХ ЛИЦ

Юридическим и физическим лицам запрещается импортировать, производить и реализовывать пищевые продукты, содержание микотоксинов в которых превышает предельно допустимые уровни, указанные в настоящем Регламенте.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ИСПОЛНЕНИЯ РЕГЛАМЕНТА

- 1.** Поручить Управлению безопасности и гигиены пищевых продуктов руководство и координирование работы с соответствующими функциональными учреждениями при управлении и организации процесса исполнения настоящего Регламента.
- 2.** С учетом управленческих потребностей Управление безопасности и гигиены пищевых продуктов несет ответственность за внесение Министерству здравоохранения предложений об изменении и дополнении настоящего Регламента.
- 3.** В случае изменения, дополнения или замены стандартов и правовых норм, изложенных в настоящем Регламенте, применяется новый документ.