

**Об утверждении технического регламента
«Требования к безопасности мёда и продуктов пчеловодства»**

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент «Требования к безопасности мёда и продуктов пчеловодства».
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

**Премьер-Министр
Республики Казахстан**

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от «__» _____ 2010 года
№ _____

**Технический регламент
Требования к безопасности меда и продуктов пчеловодства**

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент распространяется на мед и продукты пчеловодства, производимые и ввозимые (импортируемые) на территорию Республики Казахстан, предназначенные для пищевых целей в качестве пищевой продукции, сырья предназначенного для производства другой пищевой продукции и устанавливает требования к их безопасности на этапах разработки, производства, оборота, утилизации и уничтожения.

Продукты пчеловодства, подпадающие под действие настоящего технического регламента: мед натуральный, пчелиный воск, перга.

Коды меда натурального и пчелиного воска должны соответствовать классификатору Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД), указанные в приложении к настоящему техническому регламенту.

2. Требования настоящего технического регламента не распространяются на мед и продукты пчеловодства:

произведенные в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления;

для детского и специализированного (в том числе диетического и лечебно-профилактического) питания;

используемые в качестве биологически активных и пищевых добавок;

для производства кормов и кормовых добавок;

в виде продуктов, содержащих в своем составе мед (в том числе, полуфабрикаты из меда, кондитерские изделия с медом, безалкогольные и алкогольные напитки на основе меда);

искусственный мед.

3. К наиболее вероятным рискам, вследствие которых мед и продукты пчеловодства могут приобретать свойства, отрицательно влияющие на здоровье человека и окружающую среду, относятся:

1) содержание оксиметилфурфурола;

2) микробиологические показатели;

3) содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и их остатков;

4) содержание остатков ветеринарных препаратов, используемых в пчеловодстве;

5) способы обработки продукции химическими веществами, ионизирующим облучением и ультрафиолетовыми лучами;

6) наличие пищевых добавок и ароматизаторов, а также запрещенных к использованию вспомогательных технологических средств, продуктов генной инженерии;

7) посторонние примеси.

4. Идентификацию продукции заявленному наименованию проводят в соответствии с нормативными документами по стандартизации с использованием следующих методов:

анализ документов, характеризующих партию продукции;

визуальный (органолептический) осмотр продукции;

по Кодам ТН ВЭД;

изучения информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в сопроводительных документах;

исследований и испытаний продукции.

2. Термины и определения

5. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения в соответствии с Кодексом «О здоровье народа и системе здравоохранения», законами Республики Казахстан «О пчеловодстве», «О

ветеринарии», «О безопасности пищевой продукции», «О техническом регулировании», в том числе:

пчеловодство – отрасль сельского хозяйства, занимающаяся разведением, содержанием и использованием пчел для производства продуктов пчеловодства и опыления энтомофильных сельскохозяйственных культур;

продукты пчеловодства - продукты, произведенные на пасеке в результате жизнедеятельности пчелиной семьи;

мед – продукт, произведенный пчелами из нектара цветов, выделений живых частей растений или паразитирующих на них насекомых;

пчелиный воск – продукт, произведенный пчелами для постройки сотов и запечатывания ячеек сотов;

перга – продукт, произведенный пчелами из пыльцевой обножки, уложенной в ячейки сотов и залитой медом;

пасека – производственное подразделение хозяйства, включающее земельный участок, ульи с пчелиными семьями, пасечные постройки, инвентарь, оборудование.

3. Условия обращения меда и продуктов пчеловодства на рынке

6. Мед и продукты пчеловодства, вводимые и находящиеся в обращении на территории Республики Казахстан, должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, а также сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (ветеринарная справка, ветеринарный сертификат, декларация о соответствии).

7. Реализация меда и продуктов пчеловодства должна осуществляться в соответствии с законодательством и правилами в области торговой деятельности с соблюдением ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических нормативов, обеспечивающих качество и безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

8. Мед и продукты пчеловодства, имеющие явные признаки недоброкачества, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, происхождение и качество, а также при несоответствии свойств и маркировки требованиям действующего законодательства, а также с не установленным или истекшим сроком годности не допускаются к реализации.

4. Требования к безопасности меда и продуктов пчеловодства

9. Мед и продукты пчеловодства должны быть получены из пчеловодческих объектов, располагающихся на территориях свободных от опасных заразных болезней пчел, сельскохозяйственных животных и птиц,

имеющих идентификационные номера, присвоенные уполномоченным органом в области ветеринарии в установленном порядке.

10. Мед не должен иметь признаков недоброкачества (признаков брожения, плесени) и посторонних запахов, а также содержать оксиметилфурфурол.

Продукты пчеловодства не должны иметь несвойственного цвета и структуры, а также содержать парафины и церезины иного происхождения.

Мед и продукты пчеловодства не должны подвергаться обработке химическими веществами, ионизирующим облучением и ультрафиолетовыми лучами.

11. В готовой для реализации продукции не допускаются посторонние примеси (стекло, металл, фрагменты древесины, фрагменты частей тел пчел и их личинок, других насекомых) и остаточные количества технологических средств обработки оборудования.

12. Микробиологические показатели, токсичные элементы (свинец, кадмий, олово, мышьяк), радионуклиды, ветеринарные препараты, пестициды и продукты генной инженерии, в меде и продуктах пчеловодства не должны превышать значений, установленных Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции», санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

5. Требования безопасности к пчеловодческим объектам

13. Территорию для размещения пчеловодческих объектов выбирают из местности, благополучной по карантинным болезням пчел располагающихся на территориях свободных от опасных заразных болезней пчел, сельскохозяйственных животных и птиц.

14. Партия вновь завозимых пчел подлежит карантину в соответствии с правилами, установленными уполномоченным органом в области ветеринарии.

15. Бывшие в употреблении улья, медогонки, пчеловодческий инвентарь, пасечное оборудование, тара под мед и продукты пчеловодства перед применением подлежат обязательной дезинфекции.

16. С целью профилактики заноса инфекции на территорию пчеловодческого хозяйства государственные ветеринарно-санитарные службы организуют и систематически контролируют проведение диагностических исследований, лечебно-профилактических мероприятий и дезинфекции на пасеках.

17. Территория и место под пасеку, требования к ним, а также к зимовникам и сотохранилищам должны соответствовать ветеринарным и санитарным нормам и правилам.

В зависимости от их месторасположения, необходимо, в том числе, учитывать количество медоносов и площадь медосбора, расстояние от

водоемов, ближайших населенных пунктов, предприятий пищевой и химической промышленности, путей сообщения, линий электропередач, объектов телекоммуникаций.

6. Требования безопасности к объектам по производству и расфасовке меда и продуктов пчеловодства

18. Требования безопасности к объектам для производства и расфасовки меда и продуктов пчеловодства должны соответствовать требованиям технического регламента «Требования к безопасности зданий, сооружений и прилегающих территорий», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 марта 2008 года № 227 и/или санитарным и ветеринарным правилам и нормам.

7. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению

19. Производственное и технологическое оборудование и метрологическое обеспечение производства меда и продуктов пчеловодства должны соответствовать положениям Законов Республики Казахстан: «О безопасности машин и оборудования» от 21 июля 2007 года; «Об обеспечении единства измерений» от 7 июня 2000 года; «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года, а также санитарным и ветеринарным правилам и нормам.

8. Требования безопасности к хранению и транспортировке меда и продуктов пчеловодства

20. Мед хранят в помещениях, защищенных от прямой солнечной радиации. Не допускается хранение меда вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать меду не свойственный ему запах.

21. Складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

22. Срок годности меда и продуктов пчеловодства должны обеспечивать сохранность продукта в течение сроков предусмотренных в нормативных документах на конкретный вид продукта.

Производитель меда и продуктов пчеловодства отвечает за их безопасность в течение установленных сроков годности при соблюдении условий хранения, транспортировки.

23. Транспортная тара и транспортные средства, предназначенные для перевозки меда и продуктов пчеловодства, должны обеспечивать их сохранность и защиту от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.

24. Транспортную тару и транспортные средства после каждой перевозки меда и продуктов пчеловодства должна подвергаться санитарной обработке.

9. Требования к упаковке и маркировке меда и продуктов пчеловодства

25. Общие требования к таре для упаковки меда и продуктов пчеловодства и их маркировке должны соответствовать требованиям Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О безопасности пищевой продукции» и технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277.

Упаковка продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.

26. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны: соответствовать требованиям нормативных документов;

быть разрешены уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами;

обеспечивать герметичность, сохранность и безопасность продукции при транспортировке и хранении;

быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и не иметь механических повреждений.

27. При маркировке меда дополнительно указывают наименование меда, определяющее его подлинность (натуральный). Наименование натурального меда может быть дополнено местом происхождения и ботаническим происхождением и годом сбора.

10. Требование к утилизации и уничтожению

28. Уничтожение непригодных к употреблению и опасных для жизни и здоровья человека меда и продуктов пчеловодства осуществляется в порядке, установленном постановлением Правительства Республики Казахстан от

15 февраля 2008 года № 140 «Об утверждении Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде».

11. Подтверждение соответствия

29. Обязательное подтверждение соответствия меда и продуктов пчеловодства осуществляется в форме принятия декларации о соответствии в соответствии с требованиями постановления Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2008 года № 90 «Об утверждении Технического регламента «Процедуры подтверждения соответствия».

30. Декларация о соответствии выдается на мед и продукты пчеловодства, предназначенные для непосредственного употребления человеком в качестве пищевого продукта.

31. Ветеринарный сертификат (ветеринарная справка) выдается на мед и продукты пчеловодства, предназначенные в качестве сырья для производства других видов продукции.

32. При подтверждении соответствия применяются стандарты и нормативные документы, гармонизированные с настоящим Техническим регламентом, а также иные стандарты и документы, обеспечивающие соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента по показателям безопасности, которые не ниже требований указанных гармонизированных стандартов и нормативных документов.

12. Переходные положения

33. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечению двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

34. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты и нормативные документы, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

35. Документы по безопасности (ветеринарный сертификат, санитарно-эпидемиологическое заключение), выданные до введения в действие настоящего технического регламента считаются действительными до окончания сроков их действия.

Приложение
к техническому регламенту
«Требования к безопасности меда и продуктов пчеловодства»

**Перечень продуктов, согласно Товарной номенклатуры
внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан**

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0409 00 000 0	Мед натуральный
1521	Воски растительные (кроме триглицеридов), воск пчелиный, воски других насекомых и спермацет, окрашенные или неокрашенные, рафинированные или нерафинированные:
	воск пчелиный и воски других насекомых, рафинированные или нерафинированные, окрашенные или неокрашенные:
1521 90 910 0	сырые
1521 90 990 0	прочие

Публикуются не в составе
Технического регламента

**Перечень стандартов и нормативных документов,
гармонизированных с техническим регламентом «Требования
к безопасности меда и продуктов пчеловодства»**

1. СанПиН 4.01.056 – 2002 Санитарные правила и нормы. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов.
2. СанПиН 4.01.060.02 Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов.
3. СанПиН 4.01.071.03 Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СТ РК 4.4-94 Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция пищевой и сельскохозяйственной промышленности. Основные положения.
5. СТ РК 1081–2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.
6. СТ РК ИСО 22000:2006 Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования к организациям в цепи поставки продуктов.
7. ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия.
8. ГОСТ 21179-2000 Воск пчелиный. Технические условия.
9. ГОСТ 21180-75 Воск пчелиный и вошина. Технические условия.

10. ГОСТ 25374-82 Воск пчелиный экстракционный. Технические условия.
11. ГОСТ 25629-83 Пчеловодство. Термины и определения.
12. ГОСТ Р 52001-2002 Пчеловодство. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 52097-2003 Продукты пчеловодства. Минерализация проб для определения токсичных элементов.
14. ГОСТ Р 52451-2005 Меды монофлорные. Технические условия.
15. СТ РК «Мед и продукты пчеловодства. Термины и определения». Разработка. Гармонизация с ГОСТ Р 52001-2002 Пчеловодство. Термины и определения.
16. СТ РК «Мед и продукты пчеловодства. Предельно допустимые уровни содержания ГМО и ГМИ». Разработка. Гармонизация с нормами Европейских Директив.
17. СТ РК «Мед и продукты пчеловодства. Минерализация проб для определения токсичных элементов». Разработка. Гармонизация с ГОСТ Р 52097-2003.

**Перечень стандартов и нормативных документов на методы
контроля фактора риска предусмотренных техническим регламентом
«Требования к безопасности яиц и яичных продуктов»**

1. СТ РК «Мед и продукты пчеловодства. Методы определения обработки продуктов ультрафиолетовыми лучами». Разработка впервые.
CEN/TS 15568:2006 Продукты пищевые. Методы анализа для определения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб.
2. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для определения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб. Гармонизация с CEN/TS 15568:2006. Разработка.
CODEX STAN 228-2001 (Пересмотр 1-2004) Общие методы анализа загрязняющих веществ. Общий стандарт.
3. СТ РК Общие методы анализа загрязняющих веществ. Общий стандарт. Гармонизация с CODEX STAN 228-2001. Разработка.
CODEX STAN 229-1993 (Пересмотр 1-2003) Остатки пестицидов. Рекомендуемые методы анализа.
4. СТ РК Остатки пестицидов. Рекомендуемые методы анализа. Гармонизация с CODEX STAN 229-1993. Разработка.
CODEX STAN 231-2001 (Пересмотр 1-2003) Обнаружение облученных пищевых продуктов. Общие методы Кодекса.
5. СТ РК Обнаружение облученных пищевых продуктов. Общие методы Кодекса. Гармонизация с CODEX STAN 231-2001. Разработка.

CODEX STAN 234-1999 Рекомендуемые методы анализа и отбора проб. Часть А. Методы анализа по алфавитному порядку категорий и названий продуктов. Часть В. Методы отбора проб по алфавитному порядку категорий и названий продуктов.

6. СТ РК Рекомендуемые методы анализа и отбора проб. Часть А. Методы анализа по алфавитному порядку категорий и названий продуктов. Часть В. Методы отбора проб по алфавитному порядку категорий и названий продуктов. Гармонизация с CODEX STAN 234-1999. Разработка.

EN 13610:2002 Дезинфектанты химические. Количественное испытание суспензии для оценки вирулицидной активности химических дезинфектантов, используемых в пищевых продуктах и промышленных целях. Метод испытания и требования (фаза 2, этап 1).

7. СТ РК Дезинфектанты химические. Количественное испытание суспензии для оценки вирулицидной активности химических дезинфектантов, используемых в пищевых продуктах и промышленных целях. Метод испытания и требования (фаза 2, этап 1). Гармонизация с EN 13610:2002. Разработка.

EN 13751:2002 Продукты пищевые. Определение облученной продукции, используя фотостимулирующую люминесценцию.

8. СТ РК Продукты пищевые. Определение облученной продукции, используя фотостимулирующую люминесценцию. Гармонизация с EN 13751:2002. Разработка.

EN 13784:2001 Продукты пищевые. Кометный анализ (оценка повреждения ДНК) для обнаружения облученных продуктов. Ситовой анализ.

9. СТ РК Продукты пищевые. Кометный анализ (оценка повреждения ДНК) для обнаружения облученных продуктов. Ситовой анализ. Гармонизация с EN 13784:2001. Разработка.

EN 13804:2002 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Критерии характеристик общие оценки и подготовка образца.

10. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Критерии характеристик общие оценки и подготовка образца. Гармонизация с EN 13804:2002. Разработка.

EN 14082:2003 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после сухого озоления.

11. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после сухого озоления. Гармонизация с EN 14082:2003. Разработка.

EN 14083:2003 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после усвоения высоким давлением.

12. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после усвоения высоким давлением. Гармонизация с EN 14083:2003. Разработка.

EN 14084:2003 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после микроволнового усвоения.

13. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после микроволнового усвоения. Гармонизация с EN 14084:2003. Разработка.

EN 14546:2005 Продукты пищевые. Определение содержания микроэлементов. Определение общего содержания мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии образованного гидрида (HGAAS) после сухого озоления.

14. СТ РК Продукты пищевые. Определение содержания микроэлементов. Определение общего содержания мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии образованного гидрида (HGAAS) после сухого озоления. Гармонизация с EN 14546:2005. Разработка.

EN 14573:2004 Продукты пищевые. Определение содержания 3-монохлорпропан-1,2-диола методом газовой хроматографии/ масс-спектрометрии.

15. СТ РК Продукты пищевые. Определение содержания 3-монохлорпропан-1,2-диола методом газовой хроматографии/ масс-спектрометрии. Гармонизация с EN 14573:2004. Разработка.

EN 15086:2006 Продукты пищевые. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннитола, сорбита и ксилита в пищевых продуктах.

16. СТ РК Продукты пищевые. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннитола, сорбита и ксилита в пищевых продуктах. Гармонизация с EN 14573:2004. Разработка.

EN 15111:2007 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение йода методом ICP-MS (масс-спектрометрии с индуцируемой плазмой).

17. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение йода методом ICP-MS (масс-спектрометрии с индуцируемой плазмой). Гармонизация с EN 15111:2007. Разработка.

EN ISO 21569:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

18. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов.

Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с EN ISO 21569:2005. Разработка.

EN ISO 21570:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

19. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с EN ISO 21570:2005. Разработка.

EN ISO 24276:2006 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения.

20. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения. Гармонизация с EN ISO 24276:2006. Разработка.

ISO 1871:1975 Продукты сельскохозяйственные пищевые. Общее руководство по определению содержания азота методом Кьельдаля.

21. СТ РК Продукты сельскохозяйственные пищевые. Общее руководство по определению содержания азота методом Кьельдаля. Гармонизация с ISO 1871:1975. Разработка.

ISO 11289:1993 Продукты пищевые, подвергнутые тепловой обработке, в герметичной упаковке. Определение показателя рН.

22. СТ РК Продукты пищевые, подвергнутые тепловой обработке, в герметичной упаковке. Определение показателя рН. Гармонизация с ISO 11289:1993. Разработка.

ISO 21569:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

23. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с ISO 21569:2005. Разработка.

ISO 21570:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

24. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с ISO 21570:2005. Разработка.

ISO 21571:2005 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и их производных. Извлечение нуклеиновой кислоты.

25. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и их производных. Извлечение нуклеиновой кислоты. Гармонизация с ISO 21571:2005. Разработка.

ISO 21572:2004 Продукты пищевые. Методы обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Основанные на протеине методы.

26. СТ РК Продукты пищевые. Методы обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Основанные на протеине методы. Гармонизация с ISO 21572:2004. Разработка.

ISO 24276:2006 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения.

27. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения. Гармонизация с ISO 24276:2006. Разработка.

ISO/TS 21098:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов, основанные на применении нуклеиновой кислоты. Предоставляемая информация и методика дополнения методов, описанных в ISO 21569, ISO 21570 или ISO 21571.

28. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов, основанные на применении нуклеиновой кислоты. Предоставляемая информация и методика дополнения методов, описанных в ISO 21569, ISO 21570 или ISO 21571. Гармонизация с ISO/TS 21098:2005. Разработка.

29. ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

30. ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.

31. ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

32. ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

33. ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

34. ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

35. ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

36. ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.

37. ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

38. ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

39. ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*.

40. ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*.

41. ГОСТ 10444.7-88 Продукты пищевые. Метод выявления ботулинистических токсинов и *Clostridium botulinum*.

42. ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*.

и другие.