

# Экспортное сопровождение пищевой продукции в части лабораторного контроля



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ им. В.М. Горбатова» РАН

Кузнецова О. А, директор, д.т.н.



# Опорная лаборатория НП «Международная кооперация и экспорт»

## Приоритетная продукция:

1. Мясо и мясная продукция
2. Рыбная продукция,
3. Корма и кормовые добавки
4. Масличные семена

## 2024 ЦЕЛЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ



## Приоритетные страны:

1. Страны ЕС
2. КНР
3. ОАЭ
4. Египет



### Об утверждении Индивидуального плана модернизации и развития опорной лаборатории

Во исполнение пункта 14 Указа Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», подпунктов 3.2 и 3.3 раздела 4.5 федерального проекта «Системные меры развития международной кооперации и экспорта» национального проекта (программы) «Международная кооперация и экспорт», пункта 3 раздела III протокола заседания проектного комитета национального проекта «Международная кооперация и экспорт» от 17 июня 2019 г. № 5 и пункта 5 раздела X протокола письменного опроса членов проектного комитета по национальному проекту «Международная кооперация и экспорт» от 9 ноября 2020 г. № 9 приказываю:

1. Утвердить по согласованию с Федеральной службой по аккредитации (протокол Технической комиссии Федеральной службы по аккредитации по обеспечению оценки соответствия для целей экспорта российской продукции от 9 декабря 2020 г. № ТК-МКЭ-8/АС) Индивидуальный план модернизации и развития опорной лаборатории согласно приложению к настоящему приказу.

# Основные этапы «включения страны» в деятельность лаборатории

1. Анализ законодательства страны экспорта.  
Определение перечня методик
2. Обеспечение необходимым оборудованием
3. Обеспечение компетентности сотрудников
4. Обеспечение внедрения методик (методов) предъявляемых к продукции в стране для экспорта российской продукции
5. Обеспечение проведения проверки квалификации в целях подтверждения компетентности испытательной лаборатории (центра) по реализации методик испытаний
6. Аккредитация лаборатории



No.: APEC-PT-1901-132

## Certificate of Proficiency Testing Results

Proficiency Testing Project: APEC-1901 Examination of *Salmonella*, *Listeria Monocytogenes*, and Moulds & Yeasts Count in Simulated Food Proficiency Testing Scheme

Laboratory: Microbiology laboratory, FGBNU Gorbatov's Federal scientific center of food system RAN (The Russian Federation)

Laboratory Code: APEC-PT-1901-132

### Qualitative testing items results and evaluation:

Testing Item	Sample No.	Testing Method Ref.	Lab results	Assigned value	Evaluation
Salmonella (qualitative)	19-A028	GOST 31659-2012	Detected/25 mL	Positive	Satisfactory
	19-B492		Not detected/25 mL	Negative	Satisfactory
Listeria Monocytogenes (quantitative)	19-C319	GOST 32031-2012	Detected/25 mL	Positive	Satisfactory
	19-D551		Detected/25 mL	Positive	Satisfactory

Note: The test results of your laboratory are consistent with the assigned value, the test item performance evaluation is satisfactory, otherwise the test item performance evaluation is unsatisfactory (False Positive or False Negative).

### Quantitative testing items results and evaluation:

Testing Item	Sample No.	Sample Group	Testing Method Ref.	Lab results (CFU/mL)	Results (log <sub>10</sub> CFU/mL)	z score
Moulds & Yeasts Count (quantitative)	19-E117	Group I	GOST 33566	1150	3.061	-1.7
	19-F008			1050	3.021	-0.5

Note: When  $|z| \leq 2.0$ , the result is satisfactory; when  $2.0 < |z| < 3.0$ , the result is suspicious (questionable); when  $|z| > 3.0$ , the result is unsatisfactory (outlier).

For more information please visit [www.acas.com.cn](http://www.acas.com.cn).

Drafter: Zhao, Hongyang Assessor: Wang, Xinjun Authority: [Signature]

Date: Dec. 31, 2019



## Изучение требований страны экспорта (на примере Китая, мясная продукция)

### Требования к мясу и мясной продукции:

#### Обязательные стандарты:

Основополагающие - 4

Стандарты на сырье и продукцию -2

Гигиенические стандарты – 4

Методы исследования - 12

#### Добровольные стандарты:

Стандарты на процессы – 43

Стандарты на продукцию -70

Стандарты на методы -170





## Российско-китайская подгруппа по сельскому хозяйству

1. Анализ законодательных требований к пищевой и сельскохозяйственной продукции
2. Гармонизация подходов к терминологии, классификации и идентификации продукции
3. Гармонизация, валидация методов исследования
4. Аккредитация лабораторий, сертификационных центров
5. Оперативный обмен изменениями в нормативной документации

Центр возглавляет подгруппу по агропромышленному комплексу Постоянной Российско-китайской рабочей группы по стандартизации, метрологии и инспекционному контролю





## Работа в подкомитетах ISO

ISO/ TC 34/SC 06 «Meat, poultry, fish, eggs and their products» - «Мясо, домашняя птица, рыба, яйца и продукты из них»

ISO/ TC 34/SC 09 «Microbiology» - «Микробиология»

ISO/ TC 34/SC 11 «Animal and vegetable fats and oils» - «Животные и растительные жиры и масла»

ISO/ TC 34/SC 12 «Sensory analysis» - «Сенсорный (органолептический) анализ»

ISO/TC 34/SC 16 «Horizontal methods for molecular biomarker analysis» - «Горизонтальные методы молекулярного биомаркерного анализа»

ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» - «Системы менеджмента пищевой безопасности»





## Стандарты, разрабатываемые ISO/ TC 34/SC 06 в 2020-2022 гг

1. ISO 23855 Frozen surimi-Specification
2. ISO 23854 Fermented meat products-Specification
3. ISO 23781 Operating procedures of pig slaughtering
4. ISO 23776 Meat and meat products -Determination of total phosphorous content
5. ISO 13496 Meat and meat products-Detection and determination of colouring agents
6. ISO 13493 Meat and meat products-Determination of chloramphenicol content -Reference method
7. ISO 4134 Meat and meat products-Determination of L-(+)-glutamic acid content -Reference method
8. ISO 23722 Meat and meat products-Basic terminology

# Спасибо за внимание!

