

目次

調理冷凍食品

規格・基準・分析法

調理冷凍食品

規格・基準・分析法

規格項目	TCVN 5289 : 2006		
規格の名称	冷凍水産物－衛生要件 (Frozen aquatic products - Hygienic requirements)		
範囲	食品加工に使用する冷凍水産物中のヒスタミン、残留重金属、および微生物のMRLに適用される		
説明			
必須組成及び品質要件			
汚染物質		MRL	分析方法
	ヒスタミン (mg/kg)	100	規定無し
重金属	ヒ素 (mg/kg)	0.5	規定無し
	鉛 (mg/kg)		
	軟体動物	1	規定無し
	他の水産物	0.5	規定無し
	水銀 (mg/kg)		
	肉食魚 (サメ、マグロ)	1	規定無し
	他の水産物	0.5	規定無し
	カドミウム		
	魚	0.1	規定無し
	甲殻類	0.5	規定無し
軟体動物	1	規定無し	
微生物	一般生菌数 (cfu/g)	1,000,000	規定無し
	大腸菌 (cfu/g)	100	規定無し
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	100	規定無し
	ウェルシュ菌 (cfu/g)	100	規定無し

	サルモネラ (/25g)	0	規定無し
	腸炎ビブリオ (cfu/g)	100	規定無し
サンプリング	規定無し		

規格項目	TCVN 7047:2002-技術規格		
規格の名称	冷凍肉-規格 (Frozen meat - Specification)		
範囲	食品としての用途を目的に冷凍および冷凍保存される畜肉、家禽肉、鳥肉、獣肉		
説明	食品として利用する生鮮肉を-12℃より低い温度で冷凍および冷凍保存したもの		
		MRL	分析方法
技術要件	原材料		
	生鮮肉		TCVN 7046 : 2002
	冷凍肉の利用は認められない		
衛生	pH	5.5 ~6.2	TCVN 4835 : 2002 (ISO 2917 : 1999)
	水硫化物 (定性)	陰性	TCVN 3699 : 1990
	アンモニア (mg/100 g)	35	TCVN 3699 : 1990
汚染物質			
重金属	鉛 (mg/kg)	0.5	TCVN 5151 : 19901
	カドミウム (mg/kg)	0.05	AOAC 945.58
	水銀 (mg/kg)	0.03	TCVN 5152 : 1990
微生物	一般生菌数 (cfu/g)	1,000,000	TCVN 5667 : 1992
	大腸菌 (cfu/g)	100	TCVN 5155 : 1990
	大腸菌群 (cfu/g)	100	TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1993)
	ウェルシュ菌 (cfu/g)	10	TCVN 4991 : 1989 (ISO 7937 : 1985)
	サルモネラ (/25 g)	0	TCVN 5153 : 1990 (ISO 6888 : 1993)
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	100	TCVN 5156 : 1990
	セレウス菌 (cfu/g)	100	TCVN 4992 : 1989
	ボツリヌス菌 (cfu/g)	0	AOAC 977.26
残留農薬	Cabaryl (mg/kg)	0	規定無し
	DDT (mg/kg)	0.1	規定無し
	2,4 D (mg/kg)	0	規定無し
	Lindan (mg/kg)	0.1	規定無し
	Triclophon (mg/kg)	0	規定無し
	Diclovos (mg/kg)	0	規定無し
	Diazinon (mg/kg)	0.7	規定無し
	Fenclophos (mg/kg)	0.3	規定無し

	Clopyrifos (mg/kg)	0.1	規定無し
	Cuomaphos (mg/kg)	0.2	規定無し
残留ホルモン	ジエチルスチルベステロール (mg/kg)	0	規定無し
	テストステロール (mg/kg)	0.015	規定無し
	エストラジオール (mg/kg)	0.0005	規定無し
表示	国内で販売される食品ならびに輸出食品および輸入食品の表示に関する決定第178号/1999/QD-TTg (Regulation of labelling circulated in nationwide and imported & exported food No 178/1999/QD-TTg) に準拠する		
サンプリング	国家規格TCVN 4833-1:2002 (ISO 3100-1:1991) -肉および肉製品-サンプリングおよび試験試料の調製-第1部:サンプリング (Meat and meat products - Sampling and prepared testing samples - Part 1: Sampling) 、およびTCVN 4833-2:2002 (ISO 3100-2:1988) -肉および肉製品-サンプリングおよび試験試料の調製-第2部:微生物学的試験用の試験試料の調製 (Meat and meat products - Sampling and prepared testing sample - Part 2: Preparing of testing samples for micribiological tesing) に準拠する		