



**О контроле качества,
правилах добросовестной конкуренции
и санитарном контроле в Японии**

25.05.2021

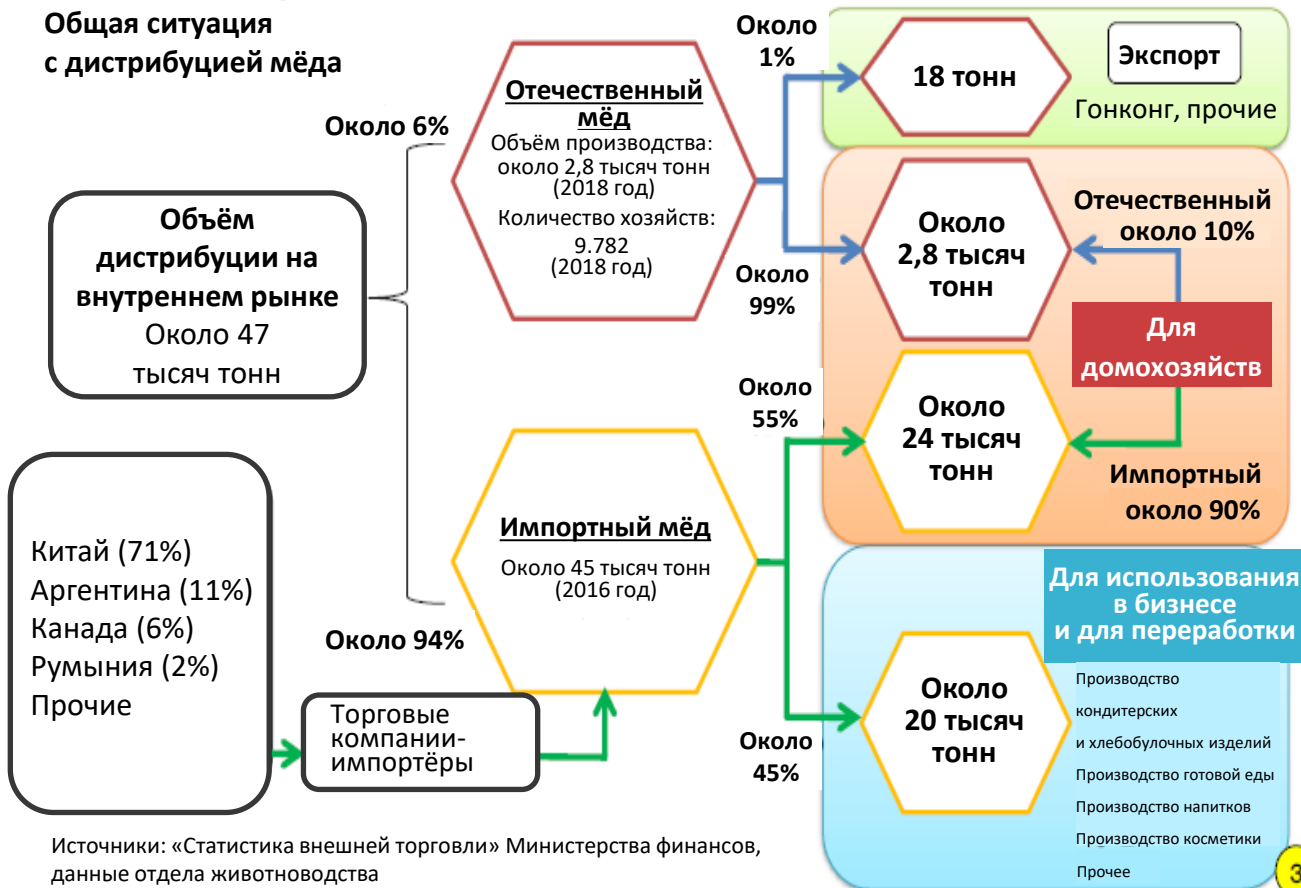
Всеяпонский совет по справедливой торговле мёдом



1 Общая информация о медовой отрасли

- Объём дистрибуции мёда на внутреннем рынке составляет около 47 тысяч тонн, из которых отечественная продукция составляет около 2,8 тысяч тонн, а импортная – около 45 тысяч тонн. Из импортной продукции 71% - китайская продукция.
- Почти весь отечественный мёд идёт на потребление в домохозяйствах. Из импортного мёда около 55% идёт на потребление в домохозяйствах, и около 45% - на использование в бизнесе и переработку (кондитерские и хлебобулочные изделия, косметика, прочее).

Общая ситуация с дистрибуцией мёда



Цены на мёд (на уровне оптовых цен, для импортной продукции – после взимания пошлины (25,5%)

- ① Отечественный – от 1.300 до 3.000 иен/кг
- ② Китай – 453 иен/кг
- ③ Венгрия – 823 иен/кг
- ④ Новая Зеландия 5.162 иен/кг

Отраслевые организации в медовой отрасли в Японии

① Всеяпонский совет по справедливой торговле мёдом

- Действие правил маркировки
- Участвуют 60 организаций
- Фасовщики

(компании, производящие мёд из сырья, закупленного в стальных бочках и прочей крупной расфасовке)

- Пчеловодческие хозяйства
- Правила маркировки (опубликованы в 1969 году)

② Всеяпонская кооперативная ассоциация мёда

- Популяризация и совместные продажи импортного мёда
- Участвуют 25 организаций
- Фасовщики

③ Японская ассоциация пчеловодства

- Содействие развитию и поощрение пчеловодства в Японии
- Участники

Пчеловодческие ассоциации в Японии (в масштабах префектур)

- «Положение о стандарте на отечественный натуральный мёд» (2003 год; одобрено Министерством сельского, лесного и рыбного хозяйства)

2 Регулирование маркировки пищевой продукции в Японии



- **Закон о призах и методах презентации** (Агентство по делам потребителей)
 - Ограничение преувеличенной рекламы о качестве и условиях продажи
 - Правила добросовестной конкуренции по отраслям (собственные правила + правила в соответствующих законах и постановлениях)
- **Закон о маркировке пищевой продукции** (агентство по делам потребителей)
 - Обязательность маркировки, необходимой в выборе товара потребителем



3 Общая информация о правилах добросовестной конкуренции в отношении указания вида мёда



1 Регулирование в отношении наименования вида мёда

(1) Нанесение маркировки «мёд» (はちみつ), нанесение маркировки наподобие «чистый» (純粋), «натуральный» (天然), «зрелый» (完熟), «необработанный» (生)

— Запрещено указывать на переработанном продукте, полученном, к примеру, путём примешивания сиропа, что это просто «мёд» (はちみつ)

— «Чистый» (純粋) – это «Pure», и на том, что таким не является, так указывать запрещено.

(2) Маркировка органической продукции

— Стандарта JAS на органическую продукцию в отношении мёда не существует, поэтому условием является получение сертификата на основе официальной системы сертификации другой страны с эквивалентностью, признанной соответствующими законами и постановлениями (Соединённые Штаты Америки, Аргентина, Австралия, Канада, Швейцария, Новая Зеландия, Великобритания, страны Евросоюза).

2 Стандарт качества мёда

Товары, на которые распространяется действие правил справедливой конкуренции, должны соответствовать **указанным в прилагаемой таблице «свойствам» и «нормативам состава», установленных в соответствии с CODEX.**

3 Нанесение предупреждения о младенческом ботулизме, (для участников - обязательно, Министерство здравоохранения, труда и благосостояния – административное наставление)

Отчётливо наносить такое предупреждение, как «Не давать детям до 1 года»

Кроме того, не наносить надписей, способных вызвать неправильное понимание о том, что термическая обработка обезопасит.

4 Правила в соответствующих законах и постановлениях (запрещение неправомерной маркировки, установление пунктов, которые необходимо указывать в маркировке)

4 Способы маркировки медовой продукции

- Пример: Lipa honey (по-японски: シナはちみつ)

① Product import

Поле для нанесения в едином месте
на задней стороне упаковки

名 称	はちみつ
Наименование	Мёд
原材料名	シナはちみつ (ロシア)
Ингредиенты	Липовый мёд (Россия)
内容量	150 g
Масса нетто	150 гр.
賞味期限	令和4年2月
Срок хранения	Февраль 2022
原産国名	ロシア
Страна происхождения	Россия
保存方法	直射日光を避け、常温で保存すること
Условия хранения	Хранить в защищённом от прямого солнечного света месте, при комнатной температуре
輸入者	〇〇商社株式会社 東京都〇〇区〇〇町 1 2 3
Импортер	A/O трейдинг Tokyo, - ku,- cho 123

一歳未満の乳児には与えないでください。
Не давать детям до 1 года.

- ② Фильтрация и упаковка в Японии (bulk import)
Поле для нанесения в едином месте
на задней стороне упаковки

名 称	はちみつ
Наименование	Мёд
原材料名	シナはちみつ (ロシア)
Ингредиенты	Липовый мёд (Россия)
内容量	150 g
Масса нетто	150 гр.
賞味期限	令和4年2月
Срок хранения	Февраль 2022
保存方法	直射日光を避け、常温で保存すること
Условия хранения	Хранить в защищённом от прямого солнечного света месте, при комнатной температуре
製造者	〇〇蜂蜜株式会社 東京都〇〇区〇〇町 4 5 6
Производитель	A/O хатимицу Tokyo, - ku,- cho 456

一歳未満の乳児には与えないでください。
Не давать детям до 1 года.

5 Нормативы состава по правилам добросовестной конкуренции ①

Нормативы состава мёда

Влажность (при температуре 20°C): не более 20%

При этом для отечественного мёда, определяемого пунктом 2 части 1 статьи 4: не более 22%.

Содержание фруктозы и глюкозы (в совокупности обоих компонентов)

Не менее 60 гр. / 100 гр.

При этом для падевого мёда и смеси падевого мёда и мёда – не менее 45 гр. / 100 гр.

Сахароза: не более 5 гр. / 100 гр.

При этом, для следующих медоносов – согласно установленным для них нормативам (в скобках ниже указаны научные наименования).

(a) Люцерна посевная (*Medicago sativa*), цитрусовые, робиния лжеакация (*Robinia pseudoacacia*), копеечник (*Hedysarum*), банксия, эвкалипт камальдульский (*Eucalyptus camaldulensis*), эуcriфия блестящая (*Eucryphia lucida*), карликовое кожаное дерево (*Eucryphia milliganii*)

Не более 10гр. / 100 гр.

(b) Лаванда (*Lavandula*), бурачник (*Borago officinalis*)

Не более 15гр. / 100 гр.

(Composition criteria)

Moisture content

- (a) not more than 20% in case of the imported products
- (b) not more than 22% in case of the domestic products

Fructose and Glucose Content (sum of both)

- : not less than 60 g/100g
- : Honeydew honey, blends of honeydew honey with honey- not less than 45 g/100g

Sucrose Content :

- (a) Honey not listed below - not more than 5 g/100g
- (b) Alfalfa (*Medicago sativa*), Citrus spp., False Acacia (*Robinia pseudoacacia*), French Honeysuckle (*Hedysarum*), Menzies Banksia (*Banksia menziesii*), Red Gum (*Eucalyptus camaldulensis*), Leatherwood (*Eucryphia lucida*), *Eucryphia milliganii* - not more than 10 g/100g
- (c) Lavender (*Lavandula* spp), Borage (*Borago officinalis*) - not more than 15 g/100g

5 Нормативы состава по правилам добросовестной конкуренции ②

Электропроводность: не более 0,8 мСм / см

При этом, для падевого мёда и смеси падевого мёда и мёда: не менее 0,8 мСм / см, а мёд от следующих медоносов исключён из действия нормативов состава в отношении электропроводности

Исключения

Земляничное дерево обыкновенное (*Arbutus unedo*), эрика сизая (*Erica*), эвкалипт, липа (*Tilia*), вереск обыкновенный (*Calluna vulgaris*), манука, чайное дерево (*Melaleuca*), каштан

Гидроксиметилфурфураль
(Hydroxymethylfurfural):

не более 5,9 мг / 100гр.

При этом для видов мёда, местом происхождения сырья для которого заявлены тропики (регионы, находящиеся между Южным тропиком и Северным тропиком) либо регионы с похожим на тропики климатом, а также для их смесей – не более 8,0 мг / 100 гр.

Свободная кислотность не более 5 мэкв на 100 гр.

Крахмалы, декстрины: отрицательная реакция

ELECTRICAL CONDUCTIVITY

(a) honey not listed under (b) or (c), and blends of these honeys - not more than 0.8 mS/cm

(b) Honeydew and blends of these except with those listed under (c)

- not less than 0.8 mS/cm

(c) Exceptions :Strawberry tree (*Arbutus unedo*), Bell Heather (*Erica*), Eucalyptus, Lime (*Tilia spp*), Ling Heather (*Calluna vulgaris*) Manuka or Jelly bush (*Leptospermum*), Tea tree (*Melaleuca spp*), chestnut .

Hydroxymethylfurfural content

: not more than 5.9 mg/100g

However, in the case of honey of declared origin from countries or regions with tropical ambient temperatures, and blends of these honeys, the HMF content shall not be more than 80 mg/kg

Free acidity

: not more than 5 ml-equivalents acid per 100g.

Starch and dextrin : negative reaction

6 Построение системы ХАССП



1 Поправки в Закон о санитарном контроле за пищевой продукцией

(опубликованы 30.06.2018)

Для всех предприятий стал обязательным санитарный контроль по HACCP.

Что значит HACCP?

«Метод санитарно-гигиенического контроля, который заключается в том, что предприятие само обеспечивает безопасность продукции **на всех процессах**, от поступления сырья до отпуска продукции»

- ① **Выявление факторов риска** загрязнения возбудителями пищевых отравлений (Hazard Analysis, HA)
- ② Контроль **процессов, имеющих особо важное значение для исключения и снижения** факторов риска (Critical Control Point, CCP)
- ③ **Установление контролируемых пределов (CL)** в отношении CCP
- ④ Осуществление мониторинга (документирование, позволяющее удостоверяться в том, соблюдаются ли CL)

2 «Санитарно-гигиенический контроль в соответствии с HACCP», признаваемый Министерством здравоохранения, труда и благосостояния

А Санитарно-гигиенический контроль на основе HACCP

• На основе 7 принципов HACCP, входящих в свод правил, предприятие само устанавливает план, исходя из используемых ингредиентов и методов производства, и осуществляет контроль.

В Санитарно-гигиенический контроль, в который включена методика HACCP (признано на совете Министерства здравоохранения, труда и благосостояния)

• Предприятие осуществляет санитарно-гигиенический контроль на основе **упрощённого подхода, сверяясь с инструкцией, составленной отраслевой организацией.**

- ① Составление **плана санитарно-гигиенического контроля** – контроль сырья, проверка методов инспекции в процессе производства, обнаружение CCP и CL
- ② Составление **руководства по осуществлению рабочих операций** – конкретное определение операций по инспекции и поддержанию чистоты
- ③ Составление **таблиц документирования осуществления контроля**

7 Ключевые моменты инструкции по мёду ①

1 Инструкция распространяется на производственные процессы, начиная с того момента, когда сырьё поступило на производственную площадку



• При контроле процессов сбора мёда и его помещения для хранения в транспортные ёмкости в пчеловодческих хозяйствах используется «Журнал сбора и гигиенического контроля мёда» (Японская ассоциация пчеловодства).

2 Проверка безопасности мёда – остаточных примесей пестицидов и наличия антибиотиков

- (1) Отечественный
 - От пчеловодческих хозяйств требуется **соблюдение периодов приостановки применения средств и периодов запрета на применение**, указанных в «Журнале сбора и гигиенического контроля мёда», и при инспекции со стороны Службы охраны общественного здоровья они **предъявляют записи в этом журнале**.
- (2) Импортный
 - При проверке со стороны Службы охраны общественного здоровья **предъявляют сертификат качества страны-экспортёра** (следует выяснять у экспортёра ситуацию с применением в стране-экспортёре пестицидов и антибиотиков, и при необходимости требовать внесения результатов инспекции в сертификат качества).
 - Бывают такие проверки, как мониторинговые инспекции со стороны Службы охраны общественного здоровья, но они не покрывают всю импортную продукцию, поэтому от компании- импортёра требуется осуществлять работу, беря на себя ответственность за безопасность.



8 Ключевые моменты инструкции по мёду ②

1 Характерные черты «мёда» как продукта питания

- (1) Благодаря свойствам, затрудняющим размножение бактерий (① Высокая сахаристость ② Низкое значение активности воды ③ Слабая кислотность), **термическая стерилизация не требуется.**
- (2) Есть опасность **попадания посторонних включений** – крылья и другие части пчёл, ржавчина металлических ёмкостей, частички фильтров
- (3) Есть опасность **попадания спор возбудителя ботулизма**
- Для уничтожения требуется термическое воздействие при 120 градусах в течение 4 минут, но «мёд» не подвергают такому нагреву.
 - ⇒ **Необходимо нанесение предупреждения о младенческом ботулизме**



2 Обеспечение качества мёда

- (1) Одна из причин тех свойств, которые затрудняют размножение бактерий, заключается в низком значении активности воды.

С точки зрения обеспечения качества необходимо обязательно проверять содержание влаги (не более 20% для импортного и не более 22% для отечественного), а в производственных процессах принимать меры для того, чтобы в мёд не попадала вода.

- (2) В качестве критических контрольных точек проверять следующие критические пределы (CL)

- ① Нет попадания посторонних включений
- Размер ячее сетки фильтра такой, какой необходим (устанавливать такие размеры фильтров, которые соответствуют объектам фильтрации)
 - У фильтров отсутствуют дефекты
 - При визуальном осмотре продукта не удаётся обнаружить наличие посторонних включений – при применении металлодетектора они не выявляются
- ② Этикетка с предупреждением о младенческом ботулизме наклеена на продукт
- Визуально проверять маркировку продукции

9 На что обращать внимание при документировании осуществления общего санитарного контроля

(Пример заполнения)

1) Документирование осуществления общего санитарного контроля в случае, когда закупается импортный или отечественный мёд, из которого производится товар

12.2020

	① Контроль сырья при его поступлении в цех и на фабрику	② Санитарный контроль сырья и места его хранения после поступления	③ Санитарный контроль цеха и фабрики	④ Санитарный контроль при производстве продукта	⑤ Санитарный контроль места хранения продукта	⑥ Санитарный контроль сотрудников	⑦ Осуществление мытья рук	Ежедневная проверка (ответственный)	Замечания	Проверяющий
Частота контроля	При поступлении	Минимум 1 раз в неделю	Каждый день 1 раз	До и после операции фасовки	Каждый день 1 раз	Каждый день	Каждый день			
01.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	Судзуки	01.12 Протекание воды в кладовой сырья А) Причина: повреждение крыши Б) Реакция и результат: починка крыши, удаление воды с пола В) Меры по предотвращению рецидивов: регулярная проверка крыши на наличие повреждений Г) Последствия для продукции: удостоверились, что ни одна единица сырья не намочена.	Танака
02.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	Судзуки	Соответственно, последствий для продукции нет.	Танака
03.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG	OK / NG			

1 По каждому пункту общего санитарного контроля осуществляется проверка, и если проблем нет, то кружок ○ ставится на ОК. Если проблема есть, то кружок ○ ставится на NG, и в ячейку «Замечания» следует занести информацию о сути проблемы, её причине, реакции и результате, мерах по предотвращению рецидивов, а также о последствиях для продукции.

2 Если данный день не соответствует тому, что отмечено в строке частоты контроля, то ставится диагональная линия.

3 В те дни, когда никаких операций нет, например, в дни приостановки работы, нет необходимости делать записи в таблицу документирования (как в примере 3 декабря в таблице выше).

10 На что обращать внимание при документировании осуществления контроля критических точек

Документирование осуществления контроля критических точек (12.2020)

	Нет попадания посторонних включений		Предупреждение о младенческом ботулизме	Ежедневная проверка (ответственный)	Меры по устранению недостатков, наличие последствий для продукции и меры по предотвращению рецидивов	Прочие замечания	Проверяющий
	Размер ячеек фильтра, дефекты	Наличие посторонних включений после фасовки					
01.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	Судзуки	А) Меры по устранению недостатков: замена на мелкоячеистый фильтр для удаления кусочков металла Б) Наличие последствий для продукции: визуально удостоверились, что посторонние включения в продукции отсутствуют В) Меры по предотвращению рецидивов: при установке фильтра удостоверяться в том, что размер ячеек фильтра тот, который необходим для данной продукции	01.12 Размер ячеек фильтра был не тот, который необходим	Танака
02.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG				
03.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	Судзуки			Танака
04.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG				
05.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	Судзуки			Танака
06.12	OK / NG	OK / NG	OK / NG	Судзуки	А) Меры по устранению недостатков: наклеили этикетки Б) Наличие последствий для продукции: отсутствуют В) Меры по предотвращению рецидивов: проверять порядок осуществления операций ответственным	06.12 Была продукция, на которую из-за невнимательности и ответственного не были наклеены этикетки	Танака

1 Осуществляется сверка с критическими пределами контроля критических точек, и если проблем нет, то кружок ○ ставится на ОК. Если проблема есть, то кружок ○ ставится на NG, и в ячейку «Меры по устранению недостатков, наличие последствий для продукции и меры по предотвращению рецидивов» следует внести записи, а причину возникновения проблемы следует занести в «Прочие замечания».

2 В те дни, когда никаких операций нет, например, в дни приостановки работы, нет необходимости делать записи в таблицу документирования (как в примере 2 и 4 декабря в таблице выше).