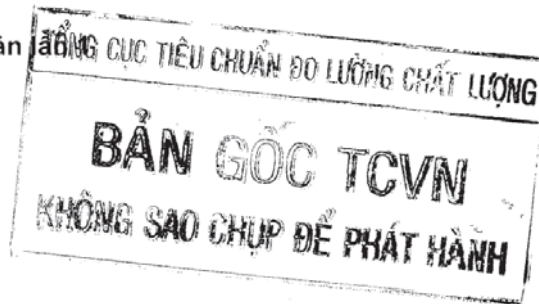


TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12375:2018

Xuất bản



**HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI THỰC PHẨM ĐƯỢC SẢN XUẤT BẰNG CÁCH
SỬ DỤNG VI SINH VẬT CÓ TÁI TỔ HỢP ADN**

*Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced
using recombiant-DNA microorganisms*

HÀ NỘI – 2018

Lời nói đầu

TCVN 12375:2018 được xây dựng trên cơ sở tham khảo CAC/GL 46-2003 *Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced using recombiant-DNA microorganisms;*

TCVN 12375:2018 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3 *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Hướng dẫn đánh giá an toàn thực phẩm đối với thực phẩm được sản xuất bằng cách sử dụng vi sinh vật có tái tổ hợp ADN

*Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced
using recombinant-DNA microorganisms*

1 Phạm vi áp dụng

1. Tiêu chuẩn này đưa ra các nguyên tắc phân tích nguy cơ đối với thực phẩm được sản xuất bằng công nghệ sinh học hiện đại và quy định định các vấn đề về an toàn và dinh dưỡng của các thực phẩm được sản xuất bằng cách sử dụng vi sinh vật có tái tổ hợp axit deoxyribonucleic (ADN)¹⁾. Các vi sinh vật có tái tổ hợp ADN được sử dụng để sản xuất các loại thực phẩm này là những vi sinh vật được sản xuất bằng công nghệ sinh học hiện đại từ các chủng vi sinh vật an toàn, có mục đích sử dụng trong sản xuất thực phẩm. Tuy nhiên, trong trường hợp các chủng vi sinh vật tiếp nhận không có lịch sử sử dụng an toàn, phải thiết lập độ an toàn của chủng đó²⁾. Các thực phẩm hoặc các thành phần thực phẩm như vậy có thể chứa các vi sinh vật có tái tổ hợp ADN còn khả năng sống hoặc không, hoặc có thể được sản xuất bằng cách lên men có sử dụng các vi sinh vật có tái tổ hợp ADN, mà các vi sinh vật có ADN tái tổ hợp này sau đó đã được loại bỏ.

2. Các vấn đề sau đây có thể phải được xử lý, giải quyết bởi các cơ quan thẩm quyền khác hoặc các công cụ khác thì tiêu chuẩn này không áp dụng:

- sự an toàn của các vi sinh vật được sử dụng trong sản xuất nông nghiệp (dùng trong bảo vệ thực vật, phân bón vi sinh, thức ăn chăn nuôi hoặc trong các thực phẩm từ động vật có sử dụng thức ăn chăn nuôi như vậy v.v...);

¹⁾ Các vi sinh vật bao gồm trong các ứng dụng này là vi khuẩn, nấm men và nấm mốc. (Những ứng dụng như vậy có thể bao gồm, nhưng không giới hạn: sản xuất sữa chua, phomat, xúc xích lên men, natto, kimchi, bánh mì, bia và rượu vang...).

²⁾ Các tiêu chí để thiết lập sự an toàn của các vi sinh vật được sử dụng trong sản xuất thực phẩm mà không có lịch sử sử dụng an toàn nằm ngoài phạm vi của tài liệu hiện hành.