

"Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 4 мамырдағы N 410 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 30 қаңтардағы № 29 қаулысымен.

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Үкіметінің 30.01.2017 № 29 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) қаулысымен.

"Техникалық реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған "Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті бекітілсін.

2. Осы қаулы алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Премьер-Министрі

К.Мәсімов

Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2008 жылғы 4 мамырдағы
N 410 қаулысымен
бекітілген

"Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті

1. Қолданылу саласы

1. Осы "Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексіне және "Техникалық реттеу туралы" 2004 жылғы 9 қарашадағы және "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі Қазақстан Республикасының заңдарына сәйкес әзірленген.

Ескерту. 1-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

2. Осы Техникалық регламент тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды белгілейді.

3. Осы Техникалық регламенттің әрекеті қолданылатын өнімдердің тізбесі осы Техникалық регламентке қосымшада келтірілген.

Ескерту. 3-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

4. Тағамдық қоспалар технологиялық функциялары бойынша мынадай топтарға бөлінеді:

- 1) тамақ өнімдерінің дәмі мен хош иісін жақсартатын тағамдық қоспалар:
тағамдық хош иістендіргіштер;
дәмі мен хош иісін күшейткіштер, модификаторлар;
тәтті дәм бергіштер (қантты алмастырғыштар және интенсивті тәтті дәм бергіштер);
тағамдық қышқылдар; қышқылдықты реттегіштер;
қанықтыру газдары.
- 2) тамақ өнімдерінің сыртқы түрін жақсартатын тағамдық қоспалар:
тағамдық бояғыштар;
бояуды тұрақтандырғыштар (бекіткіштер);
ағартқыштар;
жылтыратқыштар.
- 3) тамақ өнімдерінің консистенциясын реттейтін тағамдық қоспалар:
эмульгаторлар;
тұрақтандырғыштар;
қоюлағыштар;
қопсытқыштар;
созылмалы ететін агенттер, темір тұзуіштер (гель тұзуіштер);
еріткіш тұздар (эмульгациялайтын тұздар);
көбіктендіргіштер;
көбікті басушылар (көбіктенуге қарсы агенттер);
толтырғыштар;
нығыздалуға қарсы (түйірленуге қарсы) агенттер.
- 4) тамақ өнімдерінің жарамдылық (сақтау) мерзімдерін ұзартуға ықпал ететін тағамдық қоспалар:
консерванттар;
қышқылдануға қарсы әсер ететін заттектер;
тығыздағыштар (өсімдік тіндерін тығыздағыштар);
ылғалды ұстаушы агенттер;
газды орталар;
- 5) нан пісіруді жақсартқыштар (ұнды, қамырды, нанды жақсартқыштар).

6) кешенді тағамдық қоспалар;
7) тамақ өнімдерін өндіру процестерін жылдамдататын және жеңілдететін технологиялық қосалқы заттар:
пісіп жетілуін жылдамдатқыштар;
көбіктендіргіштер;
көбікті басушылар (көбікке қарсы агенттер);
флокулянттар;
салқындатушы агенттер;
таблеткілейтін құралдар;
ферментті препараттар (ферменттер);
пропелленттер;
катализаторлар;
пайдалы микроорганизмдердің тіршілігіне ықпал ететін заттар;
жемістің қабығын аршуға арналған құрал;
кептіргіштер;
экстрагенттер;
қопсытқыштар;
эмульгациялайтын тұздар;
сүзгіден өткізуді жеңілдететін заттар;
тасығыштар, еріткіштер, сұйылтқыштар;
капсулдауға арналған құралдар.

2. Терминдер мен анықтамалар

5. Осы Техникалық регламентте мынадай терминдер мен анықтамалар қолданылды:

1) ағартқыш - тамақ өнімдерінің керек емес бояуын кетіруге, сондай-ақ кейбір өнімдердің ақ түсін күшейтуге арналған тағамдық қоспа;

2) бояуды тұрақтандырғыш (бекіткіш) - тамақ өнімдерінің бояуын сақтауға арналған тағамдық қоспа;

3) газды орта - тамақ өнімдерін орау және сақтау кезінде пайдалануға арналған азот және инертті газдар;

4) дәмін және (немесе) хош иісін күшейткіш (модификатор) - тамақ өнімдерінің дәмін және (немесе) хош иісін күшейтуге арналған тағамдық қоспа;

5) дәмін хош иістендіретін жасанды зат - химиялық синтездеу әдістерімен алынған, алайда өсімдік немесе жануарлар тектес шикізатта сәйкестендірілмеген дәмін хош иістендіретін зат;

6) дәмін хош иістендіретін зат - тағамдық дәмін хош иістендіргіштерді өндіруге арналған өзіне тән иісі бар органикалық зат;

7) жасанды хош иістендіргіш - хош иістендіргіштің құрамы хош иістендіргіш бір немесе бірнеше заттардан тұратын, сондай-ақ табиғи және дәмі табиғиға ұқсас хош иісті заттардан тұруы мүмкін хош иістендіргіштер;

8) жылтыратқыш - тамақ өнімдерінің үстіне оны жылтырату және (немесе) қорғаныш қабатын жасауға арналған тағамдық қоспа;

9) қантты алмастырғыш - тамақ өнімдеріне тәтті дәм беруге арналған, қант тәттілігіне қарағанда екі бірліктен төмен коэффициенті бар тағамдық қоспалар және тәттілендіргішке қарағанда өнімде тәтті заттың ғана емес, сонымен қатар толтырғыштың да қызметін орындайды;

10) қанықтыру газы - өнімдердің жалпы көлемін ұлғайтуға, сондай-ақ технологиялық процестерді жеделдетуге арналған технологиялық қосалқы зат;

11) катализатор - химиялық реакцияларды жеделдетуге арналған технологиялық қосалқы зат;

12) кешенді жақсартқыш (нан пісіру, макаронды) - қамырдың қасиеттерін және дайын ұн өнімдерінің сапасын жақсарту мақсатында нан пісіру өндірістерінде технологиялық процестерді реттеуге арналған технологиялық қосалқы зат;

13) кешенді тағамдық қоспа - құрамына азық-түлік шикізатының дәстүрлі түрлері, тамақтың қарапайым компоненттері болып табылатын заттар, сондай-ақ Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар енетін, тауарлық өнім ретінде жасалған қоспалар құрамы;

14) консервант - тамақ өнімдерінің жарамдылық (сақтау) мерзімдерін ұзартуға және оларды микробиологиялық бұзылудан қорғауға арналған тағамдық қоспа;

15) көбіктендіргіш - газ түзу фазасының тең диффузиясын қамтамасыз етуге арналған тағамдық қоспа немесе көбікті ұлғайтуға, сондай-ақ өнімнің өзіне тән құрылымын қалыптастыруға арналған техникалық қосалқы зат;

16) көбік басушы - тамақ өнімдерін өндіру процестерінде көбік түзілуді азайтуға арналған көп функциялы тағамдық қоспа;

17) көбікті тұрақтандырғыш - көбіктің тұрақтылығын арттыруға арналған көп функциялы тағамдық қоспа;

18) қопсытқыш - газ түзу есебінен қамырдың көлемін ұлғайтуға арналған тағамдық қоспа;

19) қоюландырғыш - тамақ өнімдерінің созылмалығын арттыруға арналған тағамдық қоспа;

20) қышқылдануға қарсы заттек - тамақ өнімдерінің құрамындағы майдың тотығу процестерін баяулатуға арналған тағамдық қоспа;

21) қышқылдықты реттегіштер - тамақ өнімдерінің рН өзгертуге немесе реттеуге арналған және қышқылдар, негіздер және (немесе) тұздар болып табылатын тағамдық қоспа;

22) нығыздағыштар (өсімдік тіндері) - тамақ өнімдерінің құрылымы мен сыртқы түрін жақсартуға, сондай-ақ олардың тағамдық құндылығын сақтауға арналған тағамдық қоспа;

23) нығыздалуға қарсы агент (түйірленуге қарсы агент) - ұнтақ тәрізді өнімдердің нығыздалу (түйірлену) әсерін азайтуға арналған тағамдық қоспа;

24) органикалық емес бояғыш - табиғи және (немесе) химиялық жолмен алынған органикалық емес заттар немесе олардың қоспасы болып табылатын тағамдық қоспа;

25) пісіп жетілуді жылдамдатқыш - тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жылдамдатуға арналған тағамдық қоспа;

26) пропеллент - тамақ өнімін ыдыстан шығаруға арналған құрамында оттегі жоқ технологиялық қосалқы құрал;

27) салқындық агент - өнімнің және (немесе) қоршаған ортаның температурасын төмендетуге арналған технологиялық қосалқы құрал;

28) синтетикалық бояғыш - жеке органикалық бояуыш заттар немесе химиялық жолмен алынған олардың қоспасы болып табылатын тағамдық қоспа;

29) табиғи бояғыш - физикалық және микробиологиялық әдістердің көмегімен, сондай-ақ сахарозаны термиялық карамелдеу тәсілімен, соның ішінде тиісті химиялық реагенттерді пайдалана отырып, өсімдік немесе жануарлар тектес шикізаттан алынған органикалық бояғыш пен оның ілесіп заттарының қоспасы болып табылатын тағамдық қоспа;

30) дәмін хош иістендіретін табиғи зат (компонент) - әртүрлі физикалық және (немесе) биотехнологиялық әсер ету әдістерінің көмегімен өсімдік немесе жануарлар тектес шикізаттан бөлінген дәмін хош иістендіретін зат немесе олардың қоспалары;

31) дәмін хош иістендіретін табиғи тәрізді зат - өсімдік немесе жануарлар тектес шикізатта сәйкестендірілген және өнімді физикалық-химиялық әдістердің көмегімен алған дәмін хош иістендіретін зат;

32) табиғи тәрізді хош иістендіргіш - дәмін хош иістендіретіннің құрамында бір немесе бірнеше табиғиға ұқсас дәмін хош иістендіретін заттар бар, сондай-ақ табиғи дәмін хош иістендіретін заттар болуы мүмкін хош иістендіргіш;

33) табиғи хош иістендіргіш - құрамында тек табиғи дәмін хош иістендіретін заттар бар хош иістендіргіштер;

34) таблеткілеуге арналған құрал - таблеткілеу процесін қарапайымдауға арналған технологиялық қосалқы құрал;

35) тағамдық бояғыш - тамақ өнімдеріне рең беруге, күшейтуге, оларды қайта калпына келтіруге арналған және жеке органикалық бояуыш заттар немесе сондай заттардың қоспалары не боялмаған компоненттері бар не жоқ пигменттер немесе олардың қосындысы болып табылатын тағамдық қоспа;

36) тағамдық ингредиент - рецептураға сәйкес тамақ өнімінің құрамдас бөлігі;

37) тағамдық қоспалар - тамақ өнімдеріне олардың биологиялық және энергетикалық құндылықтарына әсер етпейтін қасиеттер беру мақсатында тамақ өнімдеріне арнайы қосылған және өздері жеке тамақ өнімдері ретінде қолданылмайтын табиғи және жасанды заттар мен олардың қосындылары;

38) тағамдық қоспалардың қауіпсіздігі - адамның өмірі мен денсаулығына зиян келтірумен және қауіпті факторларды және келешектегі оның ауыр деңгейін іске асыру мүмкіндігі үйлесімін есептегенде, тұтынушылардың заңды мүдделерін бұзумен байланысты тағамдық қоспаларды әзірлеу (жасау), өндіру (дайындау), айналымы, кәдеге жарату және жоюдың барлық процестерінде (сатыларына) жіберілмейтін қатердің болмауы;

39) тағамдық хош иістендіргіш (бұдан әрі - хош иістендіргіш) - тамақ өнімінің хош иісі мен дәмін жақсартуға арналған және өзіндік дәмін хош иістендіретін заттар болып табылатын тағамдық қоспа немесе ерітінділер немесе құрғақ заттектер (толтырғыштар) бар дәмін хош иістендіретін заттар;

40) тәтті дәм бергіш (қантты алмастырғыштар мен интенсивті тәтті дәм бергіштердің қоспасы) - тамақ өнімдеріне тәтті дәм беруге арналған тағамдық қоспа;

41) технологиялық (реакциялық) хош иістендіргіш - шикізатты термиялық және (немесе) ферменттік өңдеу әдісімен алынатын хош иістендіргіш;

42) технологиялық қосалқы заттар - қоспалар болмағанымен, белгілі бір технологиялық мақсаттарға қол жеткізу үшін тамақ өнімдерін өндіру кезінде мақсатқа лайық қолданылатын және технологиялық процестің барысында ішінара немесе толық алынып тасталатын заттар немесе материалдар (жабдықтар мен ыдыстардан басқа);

43) толықтырғыш (тасушы-толықтырғыш, еріткіш) - негізгі компонентін азайтуға арналған технологиялық қосалқы зат (су мен ауаны қоспағанда);

44) тұрақтандырғыш (гель түзуші, нығыздағыш, ылғалды ұстайтын агент, көбікті тұрақтандырғыш) - құрылымдық механикалық кедергінің араласпайтын екі фазасының бөліну арасында қалыптасу есебінен диспенсерлік жүйелердің тұрақтылығын қамтамасыз етуге арналған және жеке химиялық немесе табиғи қоспа және (немесе) олардың қосындысы болып табылатын тағамдық қоспа;

45) ферментті препарат (ферменттер) - жасушадағы метаболиялық реакцияларды катализдеуге, тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық

процестерін жылдамдатуға және (немесе) реттеуге арналған кешенді тағамдық қоспа;

46) флокулянт (ағартқыш, адсорбент) - кейбір қоспаларды тұндыру процестерінің тиімділігін арттыруға арналған технологиялық қосалқы зат;

47) ылғалды ұстаушы агент (гигроскопиялық зат) - тамақ өнімдері суының белсенділігін реттеуге және оларды кебуден (катудан) сақтауға арналған тағамдық қоспа;

48) ыстаушы хош иістендіргіш - дәстүрлі ыстау кезінде тазартылған түтіннен алынған дәмін хош иістендіретін заттар пайдаланылған хош иістендіргіш;

49) эмульгатор - тамақ өнімдерін өндіру кезінде екі немесе одан көп араласпайтын біртекті қоспаны сақтауға арналған және араласпайтын екі фазаның бөліну арасында дифильді табиғи және өздеріне тән үстір-белсенді қасиеттері бар жеке химиялық және табиғи заттар болып табылатын тағамдық қоспа.

3. Тағамдық қоспалардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

6. Тамақ өнімдерін өндіру кезінде мынадай технологиялық қосалқы заттар қолданылады:

- 1) ағартқыш және сүзгіш материалдар, флокулянттар мен сорбенттер;
- 2) катализаторлар;
- 3) экстракциялық және технологиялық еріткіштер;
- 4) микробқа қарсы заттар, жуу және тазалау құралдары, көбікті басушылар, басқа технологиялық функциялары бар құралдар;
- 5) ферментті препараттар.

7. Нанды және нан-бөлке өнімдерін, тағамдық ашытқыны және қышқылды сүт бактерияларын өндіруде технологиялық қосалқы заттар ретінде техникалық құжатқа сәйкес ашытқыға арналған мынадай тағамдық заттарды (қосымша тамақ, субстрат): биотинді, В тобының витаминдерін, ашытқы автолизаттарды, инозитті, калий және кальций карбонаттарын, ниацинді, пантотенді қышқылды, аммоний темір сульфатын, аммоний сульфатын, темірді, кальцийді, магнийді, мыс пен мырышты, аммоний мен калий фосфаттарын, сондай-ақ аммоний мен калий хлоридтерін пайдалануға рұқсат етіледі. Бұл заттарды жекелеп, сондай-ақ аралас пайдалануға рұқсат етіледі.

8. Тамақ өнеркәсібінде тамақ өнімдерін өндіру технологиясында ферментті препараттарды пайдалануға рұқсат етіледі. Дайын тамақ өнімдерінде ферменттердің белсенділігі болмауы тиіс.

9. Ферментті препараттардың белсенділігін стандарттау және тұрақтылығын арттыру үшін олардың құрамына Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспаларды қосуға рұқсат етіледі.

10. Ферментті препараттарды көздері және продуценттер ретінде алу үшін халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган рұқсат еткен ауыл шаруашылығы жануарларының мүшелері мен тіндерін, мәдени өсімдіктерді, сондай-ақ бактериялар мен шағын саңырауқұлақтар микроорганизмдерінің патогенді емес және токсикогенді емес арнайы штамдарын пайдалануға рұқсат етіледі.

11. Иммобилизацияланатын материалдар мен қатты тасымалдаушылар ретінде ферментті препараттарды өндіру үшін тамақ өнеркәсібінде қолдануға рұқсат етілген глютарлы альдегидті, диатомитті (диатомитті топырақ), диэтиламиноэтилцеллюлозаны, желатинді, ион алмастырушы шайырды, полиэтиленминді, қыш пен шыныны, сондай-ақ тасушы-толықтырғышты пайдалануға рұқсат етіледі.

12. Ферментті препараттардың белсенділігін стандарттау және тұрақтылығын арттыру үшін олардың құрамына Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген тағамдық қоспаларды (мысалы: калий хлоридін (E508), натрий фосфатын (E339), глицеринді (E422) қосуға рұқсат етіледі.

13. Ферментті препараттарды дайындаушылар тамақ өніміне арналған нормативтік-техникалық құжаттамада негізгі және қосымша ферменттік белсенділікті қоса алғанда, препаратты алу көзі мен оның сипаттамасын көрсетуі тиіс.

14. Ферменттер микроорганизмдерінің-продуценттерінің штамдарына қосымша мынадай:

1) таксономиялық жағдай (штамның тектік және түрінің атауы, нөмірі мен түпнұсқалы атауы; дәнді-дақылдар коллекцияларында депонирленуі және модификациясы туралы мәліметтер) туралы мәліметтер;

2) дәнді-дақылдарды токсикогендік пен патогендікке зерттеу туралы материалдар (шарты түрде олардың арасында патогенді микроорганизмдер кездесетін тектер өкілдерінің штамдарына арналған);

3) ферментті препараттарды өндіруде генетикалық түрлендірілген микроорганизмдердің штамдарын пайдалану туралы мәлімет берілуі тиіс.

15. Мыналарға:

1) ферментті препараттарда фермент продуценттерінің тіршілік етуге қабілетті формаларының болуына;

2) бактериялы және саңырауқұлақ текіден алынған ферментті препараттарда антибиотиктік белсенділігінің болуына;

3) саңырауқұлақ тектіден алынған ферментті препараттарда микотоксиндердің (афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, А охратоксині, стеригматоцистин) болуына рұқсат етілмейді.

16. Ферментті препараттарда микотоксиндердің болуын бақылау кезінде микотоксиндердің продуценттері көбіне саңырауқұлақтардың токсигенді штамдары екендігін ескерген жөн, олар:

1) *Aspergillus flavus* және *Aspergillus parasiticus* - афлатоксиндер мен стеригматоцистин үшін;

2) *Aspergillus ochraceus* және *Penicillium verrucosum*, сирек - *Aspergillus sclerotiorum*, *Aspergillus melleus*, *Aspergillus alliaceus*, *Aspergillus sulphureus* - А охратоксині үшін;

3) *Fusarium graminearum*, *Fusarium*-ның басқа да түрлері - зеараленон, дезоксиниваленол мен Т-2 токсині үшін.

4. Тағамдық қоспаларды өндіру мен олардың айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

17. Тағамдық қоспаларды өндіру бойынша объектілерді орналастыру және олардың айналасына санитарлық-қорғау аймақтарын белгілеу денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

18. Өндірістік үй-жайларда техникалық жабдықтарды орналастыру шикізат және дайын өнім ағымының араласуын болдырмауы тиіс.

19. Объектілердің барлық өндірістік және қосалқы үй-жайларында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган белгілеген микроклиматтың гигиеналық нормативін қамтамасыз ететін желдеткіштің тиімді жүйесі болуы тиіс.

Жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың құрамы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган белгілеген шамамен рұқсат етілген концентрациядан аспауы тиіс.

20. Шикізатты қабылдау, сақтау, дайындау және қайта өңдеудің, тағамдық қоспаларды өндіру және сақтаудың барлық процестері тағам өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасы талаптарына сәйкес гигиенаны сақтау және оларды ластану мен бұзылудан, оларға өзге заттар мен заттектердің енуінен сақтау шарттарымен жүргізілуі тиіс.

21. Қайта өңдеуге келіп түсетін шикізатты кіріс бақылау оның қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды тексерумен және зертханалық зерттеулермен қамтамасыз етіледі.

22. Тағамдық қоспаларды өндірудің әрбір технологиялық процесі үшін технологиялық регламенттермен мыналар белгіленеді:

- 1) технологиялық операцияларды орындаудың дәйектілігі мен режимдері;
- 2) қауіпсіз өнімнің шығарылуын қамтамасыз ету үшін қажетті құралдар, критерийлер мен әдістер;
- 3) жоспарланған нәтижелерге қол жеткізу және процестің жұмысын тұрақты жақсарту үшін қажетті ескерту және түзету шараларын қабылдау ережесі;
- 4) технологиялық процестің параметрлерін қадағалау, өлшеу, бақылау және реттеу жүйесі;
- 5) қауіпті бақылау нүктелері мен олардың қатерін талдау.

23. Өндіру технологиясын өзгерту және қолдануға бұрын рұқсат етілген және тіркелген тағамдық қоспаларды қолдану аясын кеңейту оң санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде жүзеге асырылуы тиіс.

24. Тағамдық қоспаларды орауды, сақтауды, тасымалдауды қоса алғанда оларды өндіру кезінде, сондай-ақ өндірістің жаңа технологияларын әзірлеу және енгізу кезінде өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін өндірістік тәжірибе принциптерін қолдану қажет.

25. Кешенді тағамдық қоспаларды дайындаушылар нормативтік-техникалық құжаттамада олардың құрамына енетін тағамдық қоспалардың, сондай-ақ егер бар болса, гендік-түрлендірілген объектілерден (немесе қолдану арқылы) алынған компоненттердің сандық құрамын көрсетуі тиіс.

26. Тағамдық қоспалар тез бұзылатын тамақ өнімдеріне жатпайды. Дайындаушы өнімнің түріне, сақтау температурасына, орау материалының және рецептуралық құрамының түріне байланысты тағамдық қоспаларды сақтау мерзімін белгілейді және шарттарын айқындайды.

27. Тағамдық қоспалар жүктерді тасымалдау ережесіне сәйкес көліктің тиісті түрінде жұмыс істеп тұрған барлық көлік түрімен тасымалданады.

28. Тағамдық қоспаларды сақтау және тасымалдау денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

29. Адам өміріне және денсаулығына кері әсер етпейтін және денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен Балалардың тағамы өнімдері, тағамдық және биологиялық жұғымды қоспаларды (нутрицевтиктерді), сумен және тағам өнімдерімен байланыста болатын бояғыштарды, материалдар мен бұйымдарды, химиялық заттарды, адамның денсаулығына зиянды әсер ететін, өнімдер мен заттардың жекеленген түрлерін мемлекеттік тіркеу, қайта тіркеу және мемлекеттік тіркеу туралы шешімді кері қайтару ережесінің талаптарына сәйкес мемлекеттік тіркеуден (қайта тіркеуден) өткен тағамдық қоспалардың айналымына рұқсат етіледі.

30. Айналымдағы тағамдық қоспалар денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен "Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары талаптарына сәйкес болуы тиіс.

31. Мынадай жағдайларда, егер:

белгілі бір технологиялық қажеттілік болса және нормативтік-техникалық құжаттамада көзделген мақсатқа басқа әдістермен қол жеткізу мүмкін болмаса;

тағамдық қоспалардың адам денсаулығы мен болашақ ұрпақ үшін қауіпті болмауы ғылыми негізде расталған болса;

оларды қолдану тұтынушыны жаңылыстырмаса;

сатып алушылардың (тұтынушылардың) тиісті топтарына арналған тамақ өнімдерін пайдаланудан басқа, өнімдер өзінің тағамдық құндылықтарын сақтаса тағамдық қоспаларды қолдануға рұқсат етіледі.

32. Шикізат немесе дайын тамақ өнімінің бұзылуын және сапасыздығын жасыру мақсатында тағамдық қоспаларды қолдануға рұқсат етілмейді.

33. Құрамында тағамдық қоспалар пайдаланылатын тамақ өнімдерін дайындаушы осы өнімде қолдану үшін рұқсат берілген және Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасының талаптарына сәйкес келетін барлық тағамдық қоспаларға арналған ерекшелігі бар ингредиенттерді қолданады.

34. Тағамдық қоспаның, хош иістендіргіштер болатын кейбір биологиялық белсенді заттардың және тамақ өнімдерінде қосалқы заттардың кетпейтін қалдықтарының рұқсат етілген құрамы нормативтік-техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы және белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың, гигиеналық нормативтердің ең жоғары рұқсат етілген деңгейінен артпауы тиіс.

35. Тағамдық қоспалар тамақ өнімдеріне технологиялық әсерге қол жеткізу үшін қажетті мөлшерде және нормативтік-техникалық құжаттамада белгіленген талаптарға сәйкес қосылуы тиіс.

36. Адам ағзасына тағамдық қоспаларды қоса алғанда, тамақ өнімдерімен бірге стронций-90 мен цезий-137-нің түсуінен ішкі сәуле алу дозасының үлесі жылына 1 миллиЗиверттен аспауға тиіс.

37. Тағамдық қоспаларды қолдану кезінде тағамдық қоспалардың санын, барабар араласуын және өнімнің гомогендігін өндірістік бақылау қамтамасыз етілуі тиіс.

38. Мыналарды:

1) бөлшек саудада сатуға арналған ұнды дайындау кезінде "ұнды өңдеуге арналған заттарды" (арнайы түрлерінен басқа);

2) жаппай тұтынатын тамақ өнімдерін: сүтті, сары майды, ұнды, нанды (катталып салынған және ұзақ уақыт сақтау үшін оралғаннан басқа), жас етті өндіру кезінде, сондай-ақ диеталық және балалар тағамы өнімдерін және "табиғи" ретінде белгіленетін тамақ өнімдерін өндіру кезінде консерванттарды;

3) өңделмеген тамақ өнімдерін; пастерленген немесе стерильденген, шоколадты сүтті, қышқылсүтті өнімдерін, хош иістендірілмеген пахтаны; консервіленген, концентрацияланған, қоюландырылған, хош иістендірілмеген сүтті, кілегейлерді өндіру кезінде бояғыштарды қолдануға рұқсат етілмейді.

39. Бояуға рұқсат етілмейтін өнімдерден басқа, қолданылуы техникалық құжаттармен регламенттелетін бояғыштарды тамақ өнімдерінің барлық түрлері үшін пайдалануға болады.

40. Мынадай тамақ өнімдерін:

1) пюрелерді, пасталарды (көкөністерден басқа) қоса алғанда, көкөністерді (зәйтүннен басқа), жемістерді, жас, кептірілген саңырауқұлақтарды, консервіленген саңырауқұлақтарды;

2) жұмыртқалар мен жұмыртқадан жасалған өнімдерді (пасхаға арналған жұмыртқалардың қабығын бояу үшін);

3) басқа ингредиенттер қосылмаған, шикі тартылған етті қоса алғанда, етті, құс етін, жабайы құс етін, балықты, шаян тәрізділерді, тұтас немесе кесек немесе ұсақталып тілінген моллюскаларды;

4) ұнды, жармаларды, бұршақ жармаларын;

5) жеміс және көкөніс шырындарын, пасталарды, пюрелерді;

6) қантты, глюкозаны, фруктозаны (рафинад қантты өндіруде ультрамаринді пайдалануға болады);

7) балды;

8) какао өнімдерін;

9) қуырылған кофені, цикорийді, шайды;

10) дәмдеуіштерді және одан жасалған қоспаларды;

11) ас тұзын, тұзды алмастырғыштарды;

12) үш жасқа дейінгі дені сау және ауыратын балаларға арналған арнайы тамақ өнімдерін;

13) шөлмекке құйылған ауыз суды;

14) сиыр сүтінен жасалған майды, май пастасын (В-каротиннен басқа) өндіру кезінде тиісті техникалық регламенттерде белгіленген белгілі бір бояғыштарды ғана қолдануға рұқсат етіледі.

41. Тамақ өнімдерін бояу үшін ең жоғары деңгейі бояғыштардың еритін нысандарына арналған регламенттерге (деңгейлерге) сәйкес келуі тиіс суда ерімейтін лак түріндегі бояғыштарды пайдалануға рұқсат етіледі.

42. Тағамдық бояғыштар үшін ең жоғары деңгейлер тамақ өнімінде негізгі бояйтын заттың мазмұнын көрсетеді.

43. Бояғыш тағамдық қоспаларға мыналар жатпайды:

1) қайта бояу әсері бар тамақ өнімдері (мысалы: жеміс және көкөніс шырындары немесе пюрелер, кофе, какао, шафран, паприка);

2) тамақ өнімдерінің жеуге болмайтын сыртқы бөлігін бояу үшін қолданылатын бояғыштар (ірімшіктер мен шұжықтардың қабықтары, етке таңба басуға, жұмыртқалар мен ірімшіктерді таңбалауға арналған).

44. Ет өнімдерін өндіру кезінде нитриттер кешенді тамақ өнімдерінің құрамында немесе нитритті-тұзды қоспалардың немесе жұмысқа арналған ерітінділер түрінде ғана оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда белгіленген сақтандыру шаралары сақтала отырып қолданылуға тиіс.

45. Тәтті дәм бергіштер (интенсивті) энергетикалық құндылығы төмен тамақ өнімдерінде және медициналық көрсеткіштер бойынша қантты пайдалануды шектеу (немесе пайдаланбау) ұсынылатын адамдарға арналған арнайы диеталық өнімдерде қолданылады.

46. Медициналық көрсеткіштер бойынша балаларға арналған арнайы өнімдерден басқа, балалар тағамы өнімдерін өндіруде тәтті дәм бергіштерді пайдалануға рұқсат етілмейді.

47. Табиғи қант алмастырғыштарды табиғи тәтті дәм бергіштерді және олардың қоспаларын, сондай-ақ басқа да тағамдық ингредиенттермен (толтырғыштармен, еріткіштермен, қантпен, глюкозамен лактозамен және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспалармен) қоспасын пайдалану нормативтік-техникалық құжаттармен регламенттеледі.

48. Балалар тағамы өнімдеріндегі тағамдық қоспалардың қалыпты (ең жоғары) деңгейі пайдалануға дайын (қалпына келтірілген) өнімдерге жатады.

49. Бес айдан асқан балаларға арналған кейінгі қоспаларды, бір жастағы дені сау балаларды қосымша тамақтандыруға және бір жастан үш жасқа дейінгі балаларды тамақтандыруға арналған, үш жасқа дейінгі балаларға арналған арнайы диеталық өнімдерді өндіру кезінде "Балаларға арналған, диеталық және емдік-профилактикалық тағамы өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентіне сәйкес тағамдық қоспалар қолданылады.

50. Тамақ өнімдеріне тән табиғи дәмі мен хош иісін күшейту мақсатында және шикізаттың бұзылуына немесе сапасыздығына байланысты тамақ өнімі хош иісінің өзгеруін болдырмау үшін хош иістендіргіштерді пайдалануға рұқсат етілмейді.

51. Дайындаушы хош иістендіргіштер мен дәмін хош иістендіретін заттардың қолданылу аясы мен ең жоғары мөлшерін, жекелеген тәтті дәм бергіштер мен қантты алмастырғыштардың жаппай үлес салмағын

санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органының келісімі бойынша белгілейді және нормативтік-техникалық құжаттамада көрсетеді.

52. Қантты алмастырғыштарды (сорбит, ксилит және басқалар) сату кезінде заттаңбасында "Бір тәулікте 15-20 г астам пайдалану әлсіздену әсерін туындатуы мүмкін" деген ескертпе жазулар, ал құрамында аспартам бар қоспаларды сату кезінде "Құрамында фенилаланин көзі бар" деген ескертпе жазу болуға тиіс.

53. Дәмін хош иістендіретін заттарды пайдалану және хош иістендіргіштердің құрамы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі, бұл ретте өсімдік шикізатынан жасалған хош иістендіргіштер мен дәмін хош иістендіретін препараттардың құрамына енетін биологиялық белсенді заттардың тамақ өнімдерінің құрамында болуының рұқсат етілген деңгейі регламенттеледі.

54. Хош иістендіргіштің құрамына дәстүрлі тағамдық шикізаттар (мысалы: шырындар, қант, дәмдеуіштер), толықтырғыштар (еріткіштер немесе тасығыштар), байытқыштар, сергітетін заттар, ащы дәмдер және тағамдық қоспалар қосылуы мүмкін.

55. Өсімдік шикізатынан жасалған сулы-спиртті тұнбалар мен көмір қышқылды экстрактілер, сондай-ақ жеміс-жидек шырындары (концентрацияланғандарды қоса алғанда), сироптар, шараптар, коньяктар, ликерлар, дәмдеуіштер тағамдық хош иістендіргіштерге жатпайды.

56. Хош иістендіргіштерді дайындаушы ілеспе құжаттарда мыналарды:

1) техникалық құжаттармен регламенттелетін тағамдық қоспалардан басқа, тағамдық қоспалардың хош иістендіргіштеріне енетін мөлшерлік құрамын;

2) шектеулерге сәйкес биологиялық белсенді заттардың болуын көрсетеді.

57. Хош иістендіргіштерді халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісім бойынша бөлшек саудада сатуға рұқсат етіледі.

5. Тағамдық қоспаларды орауға және таңбалауға қойылатын талаптар

58. Тағамдық қоспаларды орау және таңбалау "Орауға, таңбалауға, заттаңбалауға және оларды дұрыс жазуға қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптарына сай болуы тиіс.

59. Тағамдық қоспаларды орау контаминациялануды (ластануды) азайту үшін, зақымдануды болдырмау және таңбалау үшін барабар қорғанышты қамтамасыз етуге тиіс.

60. Орау материалдары көрсетілген сақтау және пайдалану жағдайларында тағамдық қоспалардың қауіпсіздігі мен жарамдылығы үшін уытты және қауіпті болмауға тиіс.

61. Тағамдық қоспаларды заттаңбасында мынадай қосымша ақпарат көрсетіледі:

- 1) егер "Е" индексі болса онда тағамдық қоспа қолдануға рұқсат етілген;
- 2) құрамы, салмақтық мөлшері (көп компонентті тағамдық қоспа үшін);
- 3) тағамдық қоспаны сақтау және қолдану, қарсы көрсеткіш жөніндегі қысқаша нұсқаулық (ұсыным);
- 4) хош иістендіргіштер үшін хош иістендіргіштің типі (табиғи, табиғиға ұқсас , жасанды) қосымша көрсетіледі.

62. Құрамында тағамдық қоспалары бар тамақ өнімдерінің заттаңбаларында қосымша мынадай ақпарат көрсетіледі:

1) тағамдық қоспаның функциялық сыныбы мен оның атауы немесе Е индексі (болған жағдайда), мысалы, "тотығуға қарсы аскорбин қышқылы" немесе " тотығуға қарсы Е300";

2) аспартамды пайдаланғанда мынадай ескертпе жазу болуға тиіс: " Фенилкетонуриямен ауыратындарға пайдалануға болмайды";

3) құрамында көп атомды спиртті бар (эритриттен басқа, сорбит, ксилит және басқалар) қантты алмастырғыштар үшін "Бір тәулікте 15-20 г астам пайдалану әлсіздену әсерін туындатуы мүмкін" деген ескертпе жазу болуға тиіс.

63. Құрамында дәмін хош иістендіретін препараттар бар тамақ өнімдерінің заттаңбаларында "табиғи хош иістендіргіш" деп немесе оның нақты түрі (мысалы : экстрактілер, тұнбалар, эфир майлары, майлы шайырлар және басқалар) көрсетіледі.

64. Қайта қалпына келтірілген өнімдерді өндіру үшін оларды пайдалану кезінде концентрацияланған өнімдерді алу процесінде бөлінген дәмін хош иістендіретін заттарды заттаңбада көрсетпеуге рұқсат етіледі.

65. Тамақ өнімдерінің заттаңбаларында мынадай жағдайларда:

1) егер мұндай тағамдық қоспалар түпкі тамақ өнімінде функционалдық әсер етсе;

2) егер мұндай тамақ өнімдері балаларға арналған және диеталық тағам болса , тағамдық ингредиенттерінің құрамына кіретін тағамдық қоспалар көрсетіледі.

66. Тамақ өнімдерінің заттаңбаларында қышқылды сүт өнімдері мен ірімшікті өндіру кезінде пайдаланылатын ферментті препараттардан басқа, оларды дайындау кезінде қолданылатын технологиялық қосалқы заттар көрсетілмейді.

67. Тағамдық қоспаларды дайындаушы заттаңбада (зат белгіде, қосымша қағазында) генетикалық түрлендірілген объектілерден алынған ингредиенттердің пайдаланылғаны туралы мәліметті көрсетеді.

6. Қатерді бағалау

68. Қатерді басқару мақсатында тағамдық қоспаларды дайындаушы:

1) мыналарды:

тағамдық қоспаларды дайындау кезінде ықтимал қауіпті факторларды талдауды;

қауіпті факторлар анықталуы мүмкін өндірістік процестердің қатерін сәйкестендіруді және бағалауды;

қауіпті нүктелерді қадағалау және бақылау рәсімдерін жүргізуді;

2) мыналарды:

қауіпті бақылау нүктелерін тиімді бақылау шараларын;

тамақ өнімінің сапасын басқарудың құжатталған жүйесін әзірлеуді қамтамасыз етеді.

7. Сәйкестігін растау

69. Тағамдық қоспалар сәйкестігін міндетті растауға жатпайды. Олардың қауіпсіздігін растау денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен тәртіппен берілетін мемлекеттік тіркеу туралы белгіленген үлгідегі құжаттың болуы болып табылады.

70. Тағамдық қоспалар техникалық реттеу саласындағы Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес тағамдық қоспаларды өндірушінің (дайындаушының) қалауы бойынша ерікті сертификаттауға жіберілуі мүмкін.

8. Үйлестірілген стандарттардың тізбесі

Ескерту. 8-бөлім алынып тасталды - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

9. Қолданысқа енгізу мерзімі мен шарттары

73. Осы Техникалық регламент ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткеннен соң қолданысқа енгізіледі.

74. Осы Техникалық регламент қолданысқа енгізілгенге дейін берілген сәйкестігін растау саласындағы құжаттар олардың қолданылу мерзімі аяқталғанға дейін жарамды болып саналады.

"Тағамдық қоспалардың, оларды
өндіру мен айналымының
қауіпсіздігіне қойылатын талаптар"
техникалық регламентіне
қосымша

"Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптары қолданылатын өнімдердің тізбесі

Ескерту. Қосымша жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

КО СЭҚ ТН коды	Позицияның атауы
1	2
0910 91	- - осы топқа 1 б ескертпеде айтылған қоспалар:
0910 91 100 0	- - - бөлшектелмеген және ұсақталмаған
0910 91 900 0	- - - бөлшектелген немесе ұсақталған
0910 99	- - өзгелері:
0910 99 100 0	- - - шөптес пажитник тұқымдары
	- - - өзгелері:
0910 99 910 0	- - - бөлшектелмеген және ұсақталмаған
0910 99 990 0	- - - бөлшектелген немесе ұсақталған
1302	Шырындар және өсімдік экстракттары; пектиндік заттар, пектинаттар және пектаттар; агар-агар және өсімдіктерден алынған түрлері өзгерген немесе өзгермеген басқа да желімдер және қ о й ы л т қ ы ш т а р : - өсімдік шырындары және экстракттары:
1302 12 000 0 ішінен	- - өнген дән жармасынан
1302 13 000 0	- - құлмақтан
1302 19	- - өзгелері
1302 19 050 0	- - шайыр
1302 19 980 0	- - - - өзгелері
1302 20	- пектиндік заттар, пектинаттар және пектаттар:
1302 20 100 0	- - құрғақ
1302 20 900 0	- - өзгелері

2103 90 300 0	- - құрамында 44,2-49,2 л 100 % об.-дан спирт және 1,5-6 мас. %-дан ащы дәм, дәмдеуіштер және 0,5 л. немесе одан аз сыйымдылықтағы құрамында 4-10 %-дан қантты әртүрлі ингредиенттер бар хош иісті ащы дәмдер
2103 90 900 9	- - - өзгелері
2106 90 200 0	- - сусындар өндірісі кезінде пайдаланылатын хош иісті заттар негізіндегі өнімдер спиртінен басқа, құрамда л. 100% спирттік жартылай фабрикаттар
	- - дәмді-хош иісті немесе бояғыш қосындылары бар қант шәрбаттары
2106 90 300 0	- - - изоглюкоза шәрбаттары
2106 90 510 0	- - - - лактоза шәрбаттары
2106 90 550 0	- - - - глюкоза шәрбаты және мальтодекстрин шәрбаты
2106 90 590 0	- - - - өзгелері
2106 90 920 0	- - - құрамында сүт майлары, сахароза, изоглюкоза, глюкоза немесе крахмал жоқ немесе құрамында 1,5 мас. %-дан сүт майлары, 5 мас. %-дан сахароза немесе изоглюкоза, 5 мас. %-дан кем глюкоза немесе крахмалы бар

Техникалық регламентке
2-қосымша

Үйлестірілген стандарттардың тізбесі (дәлелдеу базасы)

Ескерту. 2-қосымша алынып тасталды - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК