

Міндетті фортификациялауға жататын тағамдық өнімді байыту (фортификациялау) және оның нарығындағы айналысы қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 31 қазандағы № ҚР ДСМ-176/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 5 қарашада № 21590 болып тіркелді.

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі Кодексінің 111-бабының 3-тармағына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Қоса беріліп отырған Міндетті фортификациялауға жататын тағамдық өнімді байыту (фортификациялау) және оның нарығындағы айналысы қағидалары бекітілсін.

2. "Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 123 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10564 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 1 маусымда жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау Министрінің
міндеттерін атқарушы*

М. Шоранов

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау
Министрінің міндеттерін

Міндетті фортификациялауға жататын тағамдық өнімді байыту (фортификациялау) және оның нарығындағы айналысы қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы Міндетті фортификациялауға жататын тағамдық өнімді байыту (фортификациялау) және оның нарығындағы айналысы қағидалары (бұдан әрі – Қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі Кодексінің 111-бабының 3-тармағына, "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес әзірленген және санитариялық-эпидемиологиялық қадағалануға жататын тағамдық өнімдерді байыту (фортификациялау) тәртібін айқындайды.

2. Осы Қағидаларда мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:

1) алдын ала жасалған қоспа – берілген пропорцияда және өз көлемінде біркелкі бөлінген дәруменді-минералды қоспасы (алғы қоспа) және қосымша толықтырғышы бар қоспа;

2) байыту (фортификация) - тағамдық өнімді өндіру немесе қайта өңдеу процесінде оған дәрумендерді, минералдарды және басқа да заттарды тағамдық және биологиялық құндылығын арттыру, сондай-ақ адамда олардың тапшы болуына байланысты аурулардың профилактикасы мақсатында енгізу;

3) дәруменді-минералды қоспа (алғы қоспа) – сусымалылығын қамтамасыз ететін ингредиенттер (дәрумендер, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары, балласты бейтарап заттар)" мен басқа да заттардың (толықтырғыштардың) кешені;

4) микронутриенттер – адам организмінің тиісінше өсуі мен зат алмасуы үшін белгілі бір шағын мөлшерде алмастыруға болмайтын дәрумендер, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары.

3. Тағамдық өнімнің мынадай түрлері байытылады:

1) нан пісіруге арналған жоғары және бірінші сортты бидай ұны;

2) нан пісіруге арналған ашытқы, нан, нан-тоқаш өнімдері мен ұннан жасалған кондитерлік өнімдер;

3) сүт және сүт-қышқылы өнімдері;

4) май өнімдері;

5) ыдыстарға құйылған ауыз су;

- 6) алкогольсіз сусындар;
- 7) дәнді дақылдардан жасалған жарма өнімдері;
- 8) дайын тағамдар;
- 9) тағамдық ас тұзы.

Қазақстан Республикасының аумағында өткізу үшін өндірілетін нан пісіруге арналған жоғары және бірінші сортты бидай ұны құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен және басқа да заттармен міндетті түрде байытуға (фортификациялауға) жатады.

Қазақстан Республикасының аумағында өткізу үшін өндірілетін тағамдық ас тұзы міндетті түрде йодтауға жатады.

4. Тағамдық өнімдерді байыту үшін:

- 1) дәрумендер;
- 2) полидәруменді және дәруменді алғы қоспалар;

3) R-каротиннің және басқа да каротиноидтердің су - және май ерітетін препараттары;

4) минералды заттар мен металдар;

5) көп функционалды өсімдік қоспалары пайдаланылады.

5. Тағамдық өнімді байыту (фортификациялау) үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешіміне, Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2018 жылғы 18 сәуірдегі № 44 шешіміне, Еуразиялық экономикалық комиссия Алқасының 2017 жылғы 30 маусымдағы № 80 шешіміне сәйкес сәйкестікті бағалаудан (растаудан) өткен тағамдық және биологиялық белсенді заттар (дәруменді-минералды қоспалар, препараттар және басқа тамақ компоненттері) пайдаланылады.

6. Тағамдық өнімді байыту байытылатын өнімдердің тұтынушылық қасиеттерін нашарлатпайды, олардағы басқа да тағамдық заттардың құрамы мен сіңімділігін азайтпайды, өнімдердің дәмін, хош иісін, балғын болуын елеулі түрде өзгертпейді, олардың сақталу немесе жарамдылық мерзімін қысқартпайды.

7. Байыту үшін пайдаланылған байытылған тағамдық өнімдердегі дайындаушының кепілдік беретін әрбір тағамдық немесе биологиялық белсенді заттың құрамы тұтыну деңгейіне 100 мл немесе 100 г дейін немесе осындай өнімнің бір реттік порциясын тәуліктік тұтыну деңгейінің кемінде 5 процентін жеткізумен қамтамасыз етіледі.

8. Байытылған тағамдық өнімді қаптамалау онда микронутриенттердің кепілдік берілген мөлшерінің болуын, өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге тиіс. Құрамында жарыққа сезімтал препараттары бар тағамдық өнім үшін күңгірт қаптама пайдаланылады.

9. Микронутриенттердің енгізілу нормалары мен біркелкілігін өндірістік бақылау технологиялық процесс кезеңдерінде жүзеге асырылады. Технологиялық бақылау кезінде сынамаларды іріктеу нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес жүргізіледі.

2-тарау. Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын тағамдық өнімді байыту (фортификациялау) тәртібі

10. Микронутриенттерді тағамдық өнімге енгізу Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен бекітілген рецептураларға және технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес және олардың өнімде болуының ғылыми негізделген профилактикалық нормаларында көзделген мөлшерде жүзеге асырылады.

11. Байытылған тағамдық өнімде тағамдық немесе биологиялық белсенді заттардың болуы техникалық регламенттердің, стандарттау жөніндегі құжаттардың, өзге де нормативтік техникалық құжаттардың және дайындаушының техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес келеді.

12. Байытуды жүргізу кезінде байытылатын өнімнің түрін және қолданылатын технологияны ескеру керек. Технологиялық процес сатысы мен технологиялық жабдықтар:

- 1) микронутриенттердің байытылатын өнімнің бүкіл массасына біркелкі бөлінуін;
- 2) тіркелген көлемде, массада немесе бірлі-жарым бұйымдарда микронутриенттердің кепілдік берілген құрамын;
- 3) микронутриенттерді тамақ массасына енгізудің қарапайымдылығын;
- 4) байытылған өнім сынамасын іріктеу мүмкіндігін;
- 5) технологиялық процестің жекелеген сатыларының дәруменді-минералды қоспалардың тұрақсыз компоненттеріне теріс әсерін төмендетуді қамтамасыз етеді.

Ингредиенттердің біркелкі араласуына дозалаудың дәлдігімен және микронутриенттерді өнімге енгізудің үздіксіздігімен, сондай-ақ дайын байытылған өнімді бөлшектеп салуды қоса алғанда, араластыру уақытын реттеумен қол жеткізіледі.

13. Ұнды байыту (фортификациялау) ұн алудың толық қалыптасатын технологиялық процесі бар объектілерде және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дозалау мен араластыру үшін қажетті технологиялық жабдық болған кезде жүзеге асырылады.

14. Алғы қоспаның ингредиенттерін ұнмен біркелкі араластыруды қамтамасыз ету мүмкін болмаған кезде оны өндіру кезінде қолданылатын алғы қоспа базасында алдын ала жасалған қоспаны қолданады.

15. Нан пісіру ашытқысы, нан, нан-тоқаш өнімдері және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер йод препараттарымен, В және Е тобының дәрумендерімен, никотин және фолий қышқылымен, суда еритін R-каротин препараттарымен, дәруменді-минералды қоспалармен байытылуы мүмкін.

16. Нан пісіру ашытқыларын йодтау кезінде калий йодиті ерітіндісі нормативтік-техникалық құжаттамада белгіленген мөлшерде вакуум-сүзгілеу сатысында қосады.

17. Тағамдық ас тұзы тұз өндіретін өнеркәсіп кәсіпорындарында йодталады.

18. Сүт өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында сүт және сүт өнімдері қолданыстағы стандарттарға сәйкес байытылады.

19. Дәрумендер және микроэлементтер салқын сүтте алдын ала ерітілген рецептураға сәйкес сүттің жалпы массасына қосылады.

20. Сарымай, маргариндер мен өсімдік майлары белгіленген тәртіппен бекітілген рецептураларға және технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес майда еритін және суда еритін дәрумендермен байытылады.

21. Дәрумендер өсімдік майларына дезодорациялау процесінен кейін енгізіледі. Суда еритін дәрумендер сулы-сүт фазасына, майда еритіндері - май фазасына қосылады.

22. Жекелеген майда еритін дәрумендердің температурасы Цельсий бойынша 50 градустан (бұдан әрі – °C) аспайды.

23. Ыдысқа құйылған ауыз су халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен тағамдық өнімдерде пайдалануға жол берілген биологиялық белсенді макро- және микроэлементтермен (йод, фтор, кальций, магний, гидрокарбонаттар, натрий, калий, селен) байытылады.

24. Алкогольсіз салқын сусындар – А, С, РР, В тобының дәрумендерімен, микроэлементтермен (кальций, магний, натрий, калий).

25. Ыдысқа құйылған ауыз суды биологиялық белсенді макро- және микроэлементтермен байытуға Кеден одағы комиссиясының 2017 жылғы 23 маусымдағы № 45 шешімімен бекітілген гигиеналық нормативтердің деңгейінде жол беріледі.

26. Мектепке дейінгі балалар мекемелерінде және балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда дайын тағамдарды С-дәрумендеу жүргізіледі.

Бірінші тағамдарды дәрумендеуді тікелей үлестіру алдында, сусындарды (компоттарды) +15°C аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін оларды өткізу алдында жүргізеді, кисельдерге аскорбин қышқылы ертіндісін кейіннен араластыра және өткізу температурасына дейін суыта отырып, оны +30 - +35°C температураға дейін салқындатқан кезде енгізеді. Дәруменделген тағамдар ысытылмайды.