

Об утверждении Правил обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору

Утративший силу

Приказ И.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 123. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 27 марта 2015 года № 10564. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 октября 2020 года № ҚР ДСМ-176/2020.

Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 31.10.2020 № ҚР ДСМ-176/2020 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.).

В соответствии с пунктом 3 статьи 160 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Правила обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору.

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Эділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

И.о. Министра

М. Кусаинов

Утверждены
приказом и.о. Министра
национальной экономики

Правила обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору

1. Общие положения

1. Настоящие Правила обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (далее - Правила) разработаны в соответствии с пунктом 3 статьи 160 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее - Кодекс), Законами Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции", от 14 октября 2003 года "О профилактике йододефицитных заболеваний" (далее - Закон) и определяют порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору.

2. В настоящих Правилах используются следующие термины и понятия:

1) предсмесь - смесь, содержащая в заданной пропорции и равномерно распределенная в своем объеме витаминно-минеральную добавку (премикс) и дополнительный наполнитель;

2) обогащение (фортификация) - введение в пищевую продукцию и равномерное распределение в ней одного или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, белков, аминокислот, жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в ней изначально либо присутствующих в недостаточном количестве или утраченных в процессе (на стадии) производства (изготовления) для придания им определенных свойств с целью повышения пищевой ценности продукта и профилактики микронутриентных заболеваний среди населения;

3) витаминно-минеральная добавка (премикс) - комплекс ингредиентов (витамины, минералы, металлы, аминокислоты, жирные кислоты, балластные нейтральные вещества) и других веществ, для создания технологических особенностей (сохранение сыпучести);

4) микронутриенты - витамины, минералы, металлы, аминокислоты, жирные кислоты, которые являются незаменимыми в известных микроколичествах для надлежащего роста и обмена веществ организма человека.

3. Обогащаются следующие виды пищевой продукции:

1) мука;

2) хлебопекарные дрожжи, хлеб, хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия;

3) молоко и кисло-молочные продукты;

- 4) жировая продукция;
- 5) вода питьевая расфасованная в емкости;
- 6) напитки безалкогольные;
- 7) крупяные изделия из зерновых;
- 8) готовые блюда;
- 9) пищевая поваренная соль.

Производимая для реализации на территории Республики Казахстан мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов, подлежит обязательному обогащению (фортификации) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами.

Производимая для реализации на территории Республики Казахстан пищевая поваренная соль подлежит обязательному йодированию.

4. Для обогащения пищевых продуктов используются:

- 1) витамины;
- 2) поливитаминные и витаминные премиксы;
- 3) водо- и жирорастворимые препараты К-каротина и других каротиноидов;
- 4) минеральные вещества и металлы;
- 5) растительные многофункциональные добавки.

5. Для обогащения (фортификации) пищевой продукции используются витаминно-минеральные добавки, препараты и другие ингредиенты, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия в форме государственной регистрации и внесенные в Реестр свидетельств о государственной регистрации в порядке, установленном Правилами государственной регистрации и отзыва решения о государственной регистрации продуктов детского питания, пищевых и биологически активных добавок к пище, генетически модифицированных объектов, красителей, средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, материалов и изделий, контактирующих с водой и продуктами питания, химических веществ, отдельных видов продукции и веществ, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 4 статьи 146 Кодекса.

6. Обогащение пищевых продуктов не должно ухудшать потребительские свойства обогащаемых продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других присутствующих в них пищевых веществ, существенно изменять вкус, аромат, свежесть продуктов, сокращать срок их хранения или годности.

7. Гарантируемое производителем содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенном продукте питания обеспечивает достаточное для

удовлетворения не менее 10 % суточной потребности в этих микронутриентах при обычном уровне потребления обогащенного продукта и не превышать 30 % от рекомендуемой суточной потребности.

8. Упаковка обогащенного пищевого продукта обеспечивает гарантированное содержание в нем микронутриентов, качество и безопасность продукта. Для пищевой продукции, содержащей светочувствительные препараты, используется затемненная упаковка.

9. Производственный контроль за соблюдением норм и равномерности введения микронутриентов осуществляется на этапах технологического процесса. Отбор проб при технологическом контроле проводится в соответствии с нормативно-технической документацией.

2. Порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору

10. Внесение микронутриентов в пищевую продукцию осуществляется в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями, в количествах, предусмотренных научно-обоснованными профилактическими нормами содержания их в продукте.

11. Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пищевой продукции, соответствует требованиям технических регламентов, государственных стандартов, стандартов организаций и другой нормативно-технической документации.

12. При проведении обогащения следует учитывать вид обогащаемого продукта и применяемую технологию. Стадии технологического процесса и технологическое оборудование обеспечивают:

1) равномерное распределение микронутриентов по всей массе обогащаемого продукта;

2) гарантированное содержание микронутриентов в фиксированном объеме, массе или единичном изделии;

3) простоту внесения микронутриентов в пищевую массу;

4) возможность отбора проб обогащенного продукта;

5) сведение к минимуму негативного влияния отдельных стадий технологического процесса на неустойчивые компоненты витаминно-минеральной добавки.

Равномерность смешивания ингредиентов достигается точностью дозирования и непрерывностью введения микронутриентов в продукт, а также регулированием времени смешивания, включая расфасовку готового обогащенного продукта.

13. Обогащение (фортификация) муки осуществляется на объектах с полностью сформированным технологическим процессом получения муки и при наличии необходимого технологического оборудования для дозирования и смешивания.

14. При отсутствии условий для обеспечения равномерного смешивания ингредиентов премикса с мукой при ее производстве, применяют предсмесь на базе применяемого премикса.

15. В случае, если эффект хорошего смешивания от применения предсмеси не достигается, а реконструкция технологии с установкой дополнительного смешивающего оборудования экономически не оправдана, применяют организационный метод - каждый мешок у изготовителя сопровождается предназначенной для обогащения этого мешка упаковкой предсмеси, которая вводится в муку на стадии ее переработки в тесто (дежа) на хлебопекарных предприятиях. Такая мука не направляется для реализации в торговую сеть.

16. Хлебопекарные дрожжи, хлеб, хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия могут обогащаться препаратами йода, витаминами группы В и Е, никотиновой и фолиевой кислотой, водорастворимыми препаратами К-каротина, витаминно-минеральными добавками.

17. Раствор иодита калия при йодировании хлебопекарных дрожжей вносится на стадии вакуум-фильтрации в количестве, установленном в нормативно-технической документации.

18. Пищевая поваренная соль йодируется на предприятиях соледобывающей промышленности.

19. Йодированию подвергается пищевая соль всех сортов помолов № 0, № 1 и № 2, за исключением случаев, предусмотренных Законом.

20. Молоко и молочные продукты обогащаются на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности в соответствии с действующими стандартами и нормативными документами на продукцию.

21. Витамины и микроэлементы добавляются к общей массе молока в соответствии с рецептурой, предварительно растворенные в холодном молоке.

22. Сливочное масло, маргарины и растительные масла обогащаются жирорастворимыми и водорастворимыми витаминами в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

23. Витамины в растительные масла вводятся после процесса дезодорации. Водорастворимые витамины добавляются в водно-молочную фазу, жирорастворимые - в масляно-жировую фазу.

24. Температура отдельных жирорастворимых витаминов не превышает 50 градусов по Цельсию (далее - С).

25. Вода питьевая, расфасованная в емкости обогащается биологически активными макро- и микроэлементами (йод, фтор, кальций, магний, гидрокарбонаты, натрий, калий, селен и др.), допущенными для использования в пищевых продуктах ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Безалкогольные прохладительные напитки - витаминами А, С, РР, группы В, макроэлементами (кальций, магний, натрий, калий и др.).

Безалкогольные прохладительные напитки - витаминами А, С, РР, группы В, макроэлементами (кальций, магний, натрий, калий и др.).

26. Обогащение питьевой воды, расфасованной в емкости, биологически активными макро- и микроэлементами допускается на уровне гигиенических нормативов качества питьевой воды, установленных в разделе 9 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

27. В детских дошкольных учреждениях и организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков проводится С-витаминизация готовых блюд.

Витаминизацию первых блюд проводят непосредственно перед раздачей, компотов - после их охлаждения до температуры не более +15⁰С перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 - +35⁰С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизированные блюда не подогреваются.