

Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) ережесін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 19 қаңтардағы N 32 Қаулысы.
Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 8 қыркүйектегі № 754 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 08.09.2015 № 754 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі).

Р Қ А О - н ы ң е с к е р т п е с і .

ҚР мемлекеттік басқару деңгейлері арасындағы өкілеттіктердің аражігін ажырату мәселелері бойынша 2014 жылғы 29 қыркүйектегі № 239-V ҚРЗ Заңына сәйкес ҚР Ұлттық экономика министрінің м.а. 2015 жылғы 24 ақпандағы № 123 бұйрығын қараңыз.

"Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңының 5-бабының 5) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ** :

1. Қоса беріліп отырған Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) ережесі бекітілсін.

2. "Қазақстан Республикасының аумағында өндірілетін жоғары және бірінші сортты бидай ұнын міндетті түрде фортификациялау (байыту) ережесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2005 жылғы 7 шілдедегі N 708 қаулысының (Қазақстан Республикасының ПҰАЖ-ы, 2005 ж., N 28, 358-құжат) күші жойылды деп танылсын.

3. Осы қаулы алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы н ы ң

Премьер-Министрі

Қ а з а қ с т а н

Р е с п у б л и к а с ы

Ү к і м е т і н і ң

2 0 0 7

ж ы л ғ ы

1 9

қ а ң т а р д а ғ ы

N

3 2

қ а у л ы с ы м е н

бекітілген

Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) ережесі 1. Жалпы ережелер

1. Осы Ереже Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) (бұдан әрі - Ереже) "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңына сәйкес әзірленген және санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) тәртібін айқындайды.

2. Осы Ережеде мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:
алдын ала жасалған қоспа - берілген пропорцияда және өз көлемінде тең бөлінген витаминді-минералды қоспасы (премиксі) және қосымша толықтырғышы бар қоспа;

байыту (фортификациялау) - бір немесе одан да көп қажетті ингредиенттерді (витамины, минералдар, белоктар, амин қышқылдары, май қышқылдары) және онда бастапқыда болмаған не жеткіліксіз мөлшерде болған немесе өндіру (дайындау) процесінде (сатысында) жоғалтылған басқа да заттарға өнімнің тағамдық құндылығын арттыру және халық арасында микронутриентті аурулардың алдын алу мақсатында белгілі бір қасиеттерді беру үшін оларды тамақ өнімдеріне қосу және тең болу;

витаминді-минералды қоспа (премикс) - технологиялық ерекшеліктерді (сусымалылығын сақтауға) жасауға арналған ингредиенттер (витамины, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары, балласты бейтарап заттар) мен басқа да заттардың кешені;

микронутриенттер - адам организмінің тиісінше өсуі мен зат алмасуы үшін белгілі бір шағын мөлшерде алмастыруға болмайтын витаминдер, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары.

3. Тамақ өнімдерінің мынадай түрлері байытылуы мүмкін:

- 1) бірінші және жоғары сортты ұн;
 - 2) нан пісіруге арналған ашытқы, нан, нан-тоқаш өнімдері мен ұннан жасалған кондитерлік өнімдер;
 - 3) сүт және қышқыл-сүт өнімдері;
 - 4) май өнімдері;
 - 5) сыйымдылыққа құйылған ауыз су;
- б) алкогольсіз сусындар.

4. Тамақ өнімдерін байыту үшін мыналар пайдаланылады:

- 1) витаминдер;
- 2) поливитамины мен витаминді премикстер;
- 3) су- және май ерітетін R-каротин және басқа да каротиноид препараттары;
- 4) минералды заттар мен металдар;
- 5) көп функциялы өсімдік қоспалары.

5. Тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) үшін бекітілген оны қолдану жөніндегі нормативтік-техникалық құжаттамасы бар болғанда, қолданыстағы

заңнамаға сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық сараптамадан өткен және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен осы мақсаттар үшін қолдануға келісілген витаминді-минералды қоспалар, препараттар мен басқа да ингредиенттер пайдаланылуы тиіс.

6. Тамақ өнімдерін байыту байытылатын өнімдердің тұтынушылық қасиеттерін нашарлатпауға, олардағы басқа да тағамдық заттардың құрамы мен сіңімділігін азайтпауға, өнімдердің дәмін, хош иісін, жаңалығын елеулі өзгертпеуге, олардың сақталу немесе жарамдылық мерзімін қысқартпауға тиіс.

7. Өндіруші кепілдік беретін байытылған тамақ өніміндегі витаминдер мен минералды заттардың болуы байытылған өнімді тұтынудың әдеттегі деңгейінде осы микронутриенттерге тәуліктік қажеттіліктің кемінде 10 %-ын қанағаттандыру үшін жеткілікті болуы тиіс және ұсынылып отырған тәуліктік қажеттіліктің 30 %-ынан аспауға тиіс.

8. Байытылған тамақ өнімдерін орау онда микронутриенттердің кепілдік берілген мөлшерінің болуын, өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге тиіс. Жарыққа сезімтал препараттардан тұратын тамақ өнімдері үшін орамы қараңғыланған болуы тиіс.

9. Микронутриенттердің енгізілу нормалары мен біркелкілігін өндірістік бақылау технологиялық процесс кезеңдерінде жүзеге асырылады.

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін өндірістік бақылау Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен аттестатталған (немесе) аккредиттелген зертханаларда (орталықтарда) жүзеге асырылады.

2. Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) тәртібі

10. Микронутриенттерді тамақ өнімдеріне қосу Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен бекітілген рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес және олардың өнімде болуының ғылыми негізделген профилактикалық нормаларында көзделген мөлшерде жүзеге асырылады.

11. Қазақстан Республикасының аумағында өткізуге арналған байытылған тамақ өнімдерінде витаминдер мен микроэлементтердің болуы нормативтік-техникалық құжаттаманың талаптарына, санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға және стандарттау жөніндегі өзге де нормативтік құжаттарға сәйкес келуі тиіс.

Экспортқа арналған байытылған тамақ өнімдерінде витаминдер мен микроэлементтердің болуы импорттаушы елде қолданылатын техникалық регламенттердің, ұлттық стандарттардың, ұйымдар стандарттарының және басқа

да нормативтік-техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес келуі тиіс және бұл талаптар жеткізу шартында көрсетілуі тиіс.

Ескерту. 11-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 23.07.2013 № 735 қаулысымен.

12. Байытуды жүргізу кезінде байытылатын өнімдердің түрін және қолданылатын технологияны ескерген жөн. Технологиялық процестің сатылары мен технологиялық жабдықтар:

1) микронутриенттердің байытылатын өнімнің бүкіл массасына біркелкі бөлінуін;

2) белгіленген көлемде, массада немесе бірлі-жарым бұйымдарда микронутриенттердің кепілдік берілген болуын;

3) микронутриенттерді Тағам салмағына қосудың қарапайымдылығын;

4) байытылған өнім сынамасын іріктеу мүмкіндігін;

5) технологиялық процестің жекелеген сатыларының витаминді-минералды қоспалардың тұрақсыз компоненттеріне теріс әсерін төмендету мәліметтерін қамтамасыз етуге тиіс.

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. Бірінші және жоғары сортты нан пісіретін бидай ұнын (бұдан әрі - ұн) байыту (фортификациялау) ұн алудың толық қалыптасатын технологиялық процесі бар объектілерде және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дозалау мен араластыру үшін қажетті технологиялық жабдық болғанда жүзеге асырылады.

14. Премикс ингредиенттерін біркелкі араластыруды қамтамасыз ету мүмкін болмағанда оны өндіру кезінде қолданылатын премикстің негізінде алдын ала жасалған қоспаны қолданады. Егер алдын ала жасалған қоспаны қолданудан жақсы араластыру тиімділігіне қол жеткізілмесе, ал қосымша араластыру жабдығын орната отырып, технологияны қайта жаңарту экономикалық тұрғыдан ақталмаса, ұйымдастыру әдісін қолданады - дайындаушыдағы әрбір қап осы қапты байытуға арналып, нан пісіру кәсіпорындарында қамырға (нан ашытатын ағаш шелекке) оны қайта өңдеу сатысында ұнға салынатын премикстің немесе алдын ала жасалатын қоспаның орамы қоса жүруге тиіс. Мұндай ұнды сату үшін сауда желісіне жіберуге болмайды.

15. Ұнды байыту үшін бастапқы шикізат стандарттың тиісті талаптарына және басқа да нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес келетін жоғары және бірінші сортты ұн болып табылады. Байытылған ұн сауда желісінде сатуға және нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер өндірісінде қолдануға арналған.

16. Нан пісіретін ашытқы, нан, нан-тоқаш өнімдері және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер йод препараттарымен, В және Е тобының витаминдерімен, никотин және фолий қышқылымен, суда еритін R-каротинмен, витаминді-минералды премикстермен байытылуы мүмкін.

17. Нан пісіру ашытқыларын йодтау кезінде калий иодиті ерітіндісі нормативтік-техникалық құжаттамада белгіленген мөлшерде вакуум-сүзгілеу сатысында қосылады.

18. Тағамдық ас тұзы тұз өндіретін өнеркәсіп кәсіпорындарында йодталады.

19. Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген жағдайларды қоспағанда, N 0, N 1 және N 2 барлық тартылу сорттарының тағамдық тұзы йодталуға тиіс.

20. Сүт өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында сүт және сүт өнімдері қолданыстағы стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарға сәйкес байытылады.

21. Витаминдер және микроэлементтер салқын сүтте алдын ала ерітілген рецептурасына сәйкес сүттің жалпы массасына қосылады.

22. Сарымай, маргариндер мен өсімдік майлары рецептурасына және белгіленген тәртіппен бекітілген технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес майда еритін және суда еритін витаминдермен байытылуы мүмкін.

23. Витаминдер өсімдік майларына дезодорациялау процесінен кейін қосылады. Суда еритін витаминдер сулы-сүт фазасына, майда еритіндері - майлы-тоңмайлы фазасына қосылады.

24. Жекелеген майда еритін витаминдердің температурасы Цельсий бойынша 50 градустан аспауға тиіс.

25. Сыйымдылыққа құйылған ауыз су Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау саласындағы уәкілетті органы пайдалануға рұқсат еткен тамақ өнімдеріндегі биологиялық активті макро- және микроэлементтермен (йод, фтор, кальций, магний, гидрокарбонаттар, натрий, калий, селен және т.б.) байытыла алады. Алкогольсіз: салқын сусындар - А, С, РР, В тобының витаминдерімен, микроэлементтермен (кальций, магний, натрий, калий, және т.б.).

26. Сыйымдылыққа құйылған ауыз суды биологиялық активті макро- және микроэлементтермен байытуға техникалық регламенттерде және ұйымдардың стандарттарында белгіленген ауыз су сапасының гигиеналық нормативтері деңгейінде рұқсат етіледі.