

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

### *Күшін жойған*

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің м.а. 2015 жылғы 24 ақпандағы № 123 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 27 наурызда № 10564 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 31 қазандағы № ҚР ДСМ-176/2020 бұйрығымен

**Ескерту. Күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 31.10.2020 № ҚР ДСМ-176/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы"

2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 160-бабының 3-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

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

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның мерзімді баспасөз басылымдарында және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Министрдің

міндетін атқарушы

М. Құсайынов

## **Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) қағидалары**

### **1. Жалпы ережелер**

1. Осы Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) қағидалары (бұдан әрі - Қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 160-бабының 3-тармағына, Қазақстан Республикасының "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі, "Йод тапшылығы ауруларының алдын алу туралы" 2003 жылғы 14 қазандағы Заңдарына (бұдан әрі - Заң) сәйкес әзірленген және санитариялық-эпидемиологиялық қадағалануға жататын тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) тәртібін айқындайды.

2. Осы Қағидаларда мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:

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

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

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

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

3. Тамақ өнімінің мынадай түрлері байытылады:

1) 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) 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 сұрыпты бидай ұны құрамында темір бар витаминдер, минералдармен және басқа да заттармен міндетті түрде байытылуға (фортификациялауға) жатады.

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

4. Тамақ өнімдерін байыту үшін:

- 1) витаминдер;
- 2) поливитаминді және витаминді премикстер;
- 3) R-каротиннің және басқа да каротиноидтердің су - және май ерітетін препараттары;
- 4) минералды заттар мен металдар;
- 5) көп функционалды өсімдік қоспалары пайдаланылады.

5. Тамақ өнімін байыту (фортификациялау) үшін мемлекеттік тіркеу нысанында сәйкестілігі бағаланған (расталған) және Кодекстің 146-бабының 4-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін Балалар тамағы өнімдерін, тағамға тағамдық және биологиялық активті қоспаларды, генетикалық түрлендірілген объектілерді, бояғыштарды, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдарын, сумен және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар мен бұйымдарды, химиялық заттарды, адам денсаулығына зиянды әсер ететін өнімдер мен заттардың жекелеген түрлерін мемлекеттік тіркеу және мемлекеттік тіркеу туралы шешімді кері қайтарып алу қағидаларымен белгіленген Мемлекеттік тіркеу туралы куәліктердің тізіліміне енгізілген витаминді-минералды қоспалар, препараттар мен басқа да ингредиенттер пайдаланылуы тиіс.

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

7. Байытылған тамақ өніміндегі өндіруші кепілдік беретін 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 аспайды.

8. Байытылған тамақ өнімін орау онда микронутриенттердің кепілдік берілген мөлшерінің болуын, өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге тиіс. Құрамында жарыққа сезімтал препараттары бар тамақ өнімі үшін орам күңгірт болуы тиіс.

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

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

## **2. Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалануға жататын тамақ өнімін байыту (фортификациялау) тәртібі**

10. Микронутриенттерді тамақ өніміне 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 тамақ өнімінде витаминдер мен микроэлементтердің болуы техникалық регламенттердің, мемлекеттік стандарттардың, ұйымдар стандарттарының және басқа да нормативтік-техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес келуі тиіс.

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 кепілдемелі болуын;

3) микронутриенттерді тамақ массасына енгізудің қарапайымдылығын;

4) байытылған өнім сынамасын іріктеу мүмкіндігін;

5) технологиялық процестің жекелеген сатыларының витаминді-минералды қоспалардың тұрақсыз компоненттеріне теріс әсерін төмендетуді 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. 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. Премикс ингредиенттерін ұнмен біркелкі араластыруды қамтамасыз ету мүмкін болмағанда оны өндіру кезінде қолданылатын премикс базасында алдын ала жасалған қоспаны қолданады.

15. Егер алдын ала жасалған қоспаны қолданудан жақсы араластыру тиімділігіне қол жеткізілмеген, ал қосымша араластыру жабдығын орната отырып, технологияны реконструкциялау экономикалық тұрғыдан ақталмаған жағдайда, ұйымдастыру әдісі қолданылады - дайындаушыдағы әрбір қапқа осы қапты байытуға арналған, нан пісіру кәсіпорындарында қамырға (нан ашытатын ағаш шелекке) оны өңдеу сатысында ұнға салынатын алдын ала жасалатын қоспаның орамы қоса беріледі. Мұндай ұн өткізу үшін сауда желісіне жіберілмейді.

16. Нан пісіру ашытқысы, нан, нан-тоқаш өнімдері және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер йод препараттарымен, В және Е тобының витаминдерімен, никотин және фольй қышқылымен, суда еритін R-каротин препараттарымен, витаминді-минералды қоспалармен байытылуы мүмкін.

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

18. Тағамдық ас тұзы тұз өндіретін өнеркәсіп кәсіпорындарында йодталады.

19. Заңда көзделген жағдайларды қоспағанда, тартылған тағамдық тұздың барлық № 0, № 1 және № 2 сұрыптары йодталуы тиіс.

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

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

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

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

24. Жекелеген майда еритін витаминдердің температурасы Цельсий бойынша 50 градустан (бұдан әрі - °C) аспайды.

25. Ыдысқа құйылған ауыз су халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосымен тағам өнімдерінде пайдалануға жол берілген биологиялық активті макро- және микроэлементтермен (йод, фтор, кальций, магний, гидрокарбонаттар, натрий, калий, селен және т.б.) байытылады. Алкогольсіз салқын сусындар - А, С, РР, В тобының витаминдерімен, микроэлементтермен (кальций, магний, натрий, калий, және т.б.).

26. Ыдысқа құйылған ауыз суды биологиялық активті макро- және микроэлементтермен байытуға Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың 9-бөлімінде белгіленген ауыз су сапасының гигиеналық нормативтері деңгейінде жол беріледі.

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

Бірінші тағамдарды витаминдеуді тікелей үлестіру алдында, 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. Витаминделген тағамдар ысытылмайды.