



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

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 19 января 2008 года N 32. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 сентября 2015 года № 754

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 08.09.2015 № 754 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

П р и м е ч а н и е Р Ц П И .

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ И.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 123.

В соответствии с подпунктом 5) статьи 5 Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ** :

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

2. Признать утратившим силу постановление Правительства Республики Казахстан от 7 июля 2005 года N 708 "Об утверждении Правил обязательной фортификации (обогащения) пшеничной муки высшего и первого сортов, производимой на территории Республики Казахстан" (САПП Республики Казахстан, 2005 г., N 28, ст. 358).

3. Настоящее постановление вводится в действие со дня первого официального опубликования.

П р е м ь е р - М и н и с т р

Республики Казахстан

У т в е р ж д е н ы
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 19 января 2008 года N 32

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

1. Общие положения

1. Настоящие Правила обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору разработаны в соответствии с Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и определяют порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (далее - Правила).

2. В настоящих Правилах используются следующие термины и понятия:

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

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;

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

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

3. Могут быть обогащены следующие виды пищевой продукции:

- 1) мука первого и высшего сорта;
- 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;
- б) напитки безалкогольные.

4. Для обогащения пищевых продуктов используются:
- 1) витамины;
 - 2) поливитаминные и витаминные премиксы;
 - 3) водо- и жирорастворимые препараты R-каротина и других каротиноидов;
 - 4) минеральные вещества и металлы;
 - 5) растительные многофункциональные добавки.

5. Для обогащения (фортификации) пищевой продукции должны использоваться витаминно-минеральные добавки, препараты и другие ингредиенты, прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и согласованные к применению для этих целей государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с действующим законодательством, при наличии утвержденной нормативно-технической документации по ее применению.

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

8. Упаковка обогащенного пищевого продукта должна обеспечивать гарантированное содержание в нем микронутриентов, качество и безопасность продукта. Для пищевой продукции, содержащей светочувствительные препараты, упаковка должна быть затемненной.

9. Производственный контроль за соблюдением норм и равномерности введения микронутриентов осуществляется на этапах технологического процесса

Производственный контроль безопасности пищевой продукции осуществляется аттестованными и (или) аккредитованными лабораториями (центрами) в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

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

10. Внесение микронутриентов в пищевую продукцию осуществляется в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями, утвержденными в установленном законодательством Республики Казахстан порядке и в

количествах, предусмотренных научно-обоснованными профилактическими нормами содержания их в продукте.

11. Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пищевой продукции, предназначенной для реализации на территории Республики Казахстан, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам и иным нормативным документам по стандартизации.

Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пищевой продукции, предназначенной на экспорт, должна соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций и другой нормативно-технической документации действующих в стране-импортере и эти требования должны отражаться в договоре поставки.

Сноска. Пункт 11 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 23.07.2013 № 735.

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

1) равномерное распределение микронутриентов по всей массе обогащаемого п р о д у к т а ;

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 пшеничной хлебопекарной первого и высшего сортов (далее - мука) осуществляется на объектах с полностью сформированным технологическим процессом получения муки и при наличии необходимого технологического оборудования для дозирования и смешивания, допущенного к применению в Республике Казахстан.

14. При невозможности обеспечения равномерного смешивания ингредиентов премикса с мукой при ее производстве, применяют предсмесь на базе применяемого премикса. 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 должен сопровождаться предназначенной для обогащения этого мешка упаковкой премикса или предсмеси, которая вводится в муку на стадии ее переработки в тесто (дежа) на хлебопекарных предприятиях. Такая мука не может направляться для реализации в торговую сеть.

15. Исходным сырьем для обогащения муки является мука высшего и первого сортов, соответствующая требованиям стандарта и другим нормативно-техническим документам. Обогащенная мука предназначена для реализации в торговой сети и применения в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

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 R-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 должна подвергаться пищевая соль всех сортов помолов N 0, N 1 и N 2, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Республики Казахстан.

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

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 могут обогащаться 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 должна превышать 50 градусов по Цельсию.

25. Вода питьевая, расфасованная в емкости может обогащаться биологически активными макро- и микроэлементами (йод, фтор, кальций,

магний, гидрокарбонаты, натрий, калий, селен, и др.), разрешенными для использования в пищевых продуктах уполномоченным органом в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан. 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 техническими регламентами и стандартами организаций.