

Об утверждении правил обогащения (фортификации) и обращения на рынке пищевой продукции, подлежащей обязательной фортификации

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 октября 2020 года № ҚР ДСМ-176/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 ноября 2020 года № 21590.

В соответствии с пунктом 3 статьи 111 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые правила обогащения (фортификации) и обращения на рынке пищевой продукции, подлежащей обязательной фортификации.

2. Признать утратившим силу приказ исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 123 "Об утверждении Правил обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10564, опубликован 1 июня 2015 года в информационно-правовой системе "Эділет").

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

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

*Исполняющий обязанности
Министра здравоохранения Республики Казахстан*

М. Шоранов

Утверждены приказом
Исполняющий обязанности
Министра здравоохранения
Республики Казахстан

Правила обогащения (фортификации) и обращения на рынке пищевой продукции, подлежащей обязательной fortификации

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие правила обогащения (фортификации) и обращения на рынке пищевой продукции, подлежащей обязательной fortификации (далее – Правила) разработаны в соответствии с пунктом 3 статьи 111 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и определяют порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому контролю и надзору.

2. В настоящих Правилах используются следующие термины и понятия:

- 1) предсмесь – смесь, содержащая в заданной пропорции и равномерно распределенную в своем объеме витаминно-минеральную добавку (премикс) и дополнительный наполнитель;
- 2) обогащение (фортификация) – введение витаминов, минералов и других веществ в пищевую продукцию в процессе ее производства или переработки с целью повышения пищевой и биологической ценности, а также профилактики заболеваний, обусловленных их дефицитом у человека;
- 3) витаминно-минеральная добавка (премикс) – комплекс ингредиентов (витамины, минералы, металлы, аминокислоты, жирные кислоты, балластные нейтральные вещества) и другие вещества (наполнители), обеспечивающие сыпучесть;
- 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 пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов;
- 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 пищевые и биологически активные вещества (витаминно-минеральные добавки, препараты и иные пищевые компоненты), прошедшие оценку (подтверждение) соответствия согласно Решению Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 года № 44, Решению Коллегии Евразийской экономической комиссии от 30 июня 2017 года № 80.

6. Обогащение пищевых продуктов не ухудшает потребительские свойства обогащаемых продуктов, не уменьшает содержание и усвояемость других присутствующих в них пищевых веществ, не изменяет существенно вкус, аромат, свежесть продуктов, не сокращает срок их хранения или годности.

7. Гарантируемое изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, обеспечивается доведением до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

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.

Глава 2. Порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому контролю и 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 пищевых или биологически активных веществ в обогащенной пищевой продукции, соответствует с требованиями технических регламентов, документов по стандартизации, иной нормативной технической документации и технической документации изготовителя.

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

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

17. Пищевая поваренная соль йодируется на предприятиях соледобывающей промышленности.

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

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

20. Сливочное масло, маргарины и растительные масла обогащаются жирорастворимыми и водорастворимыми витаминами в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями.

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

22. Температура отдельных жирорастворимых витаминов не превышает 50 градусов по Цельсию (далее – °С).

23. Вода питьевая, расфасованная в емкости обогащается биологически активными макро- и микроэлементами (йод, фтор, кальций, магний, гидрокарбонаты, натрий, калий, селен), допущенными для использования в пищевых продуктах государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

24. Безалкогольные прохладительные напитки – витаминами А, С, РР, группы В, макроэлементами (кальций, магний, натрий, калий).

25. Обогащение питьевой воды, расфасованной в емкости (упакованной питьевой воды), биологически активными веществами (макро- и микроэлементами) допускается на уровне гигиенических нормативов, установленных в Решении Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45.

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

Витаминизацию первых блюд проводят непосредственно перед раздачей, напитков (компот) – после их охлаждения до температуры не более +15 перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30-+35 с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизированные блюда не подогреваются.