

**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 "Әділет").

      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 приказомИсполняющий обязанностиМинистра здравоохраненияРеспублики Казахстанот 31 октября 2020 года№ ҚР ДСМ-176/2020 |

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

 **Глава 1. Общие положения**

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

 © 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан