

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Республиканские санитарно-гигиенические и
санитарно-противоэпидемические правила и нормы

2.3.5. Продовольственное сырье
и пищевые продукты

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И ИХ ПРИМЕНЕНИЮ

Санитарные правила и нормы
СанПиН 13-10 РБ 2002

Минск -2003

РЭСПУБЛІКА БЕЛАРУСЬ

МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
САЇТАРНЫ ЎРАЧ РЬ

220048, г. Мінск, Мяснікова, 39



Телефон 22-64-47

РЕСПУБЛІКА БЕЛАРУСЬ

МІНІСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РБ

"28" ноября 2002. № _____

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ N 94

Об утверждении санитарных правил и норм
"Гигиенические требования к качеству
и безопасности пищевых добавок и
их применению"

В соответствии с Законом Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения»
ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению» СанПиН 13-10 РБ 2002.

2. Не применять на территории Республики Беларусь "Санитарные правила по применению пищевых добавок" №1923-78 от 29.09.1978, утвержденные заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.И. Заиченко.

3. До 01.06.2003г. юридическим и физическим лицам пересмотреть и согласовать в установленном порядке все технические условия, а также технические описания, рецептуры и технологические инструкции на производство пищевой продукции, в которых определены требования к показателям безопасности пищевых добавок.

4. Главным государственным санитарным врачам областей и г. Минска довести настоящее постановление до сведения заинтересованных лиц и обеспечить контроль за его выполнением.

В.И.Ключенович



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
Міністэрства аховы здароўя
ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
САНИТАРНЫ ЎРАЧ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, вул. Мяснікова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

Телефон 222-69-97

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
Министерство здравоохранения
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Минск, ул. Мясникова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

«З» *аб'явілі* 2003г. № *94*

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № *94*

О внесении изменений в Постановление
 от 28 ноября 2002 года № 94

Руководствуясь Законом Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000г. (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000г., №52,2/172) постановляю:

1. Внести в Постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002 года №94 следующие изменения:

1.1 пункт 1 изложить в следующей редакции:

«Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению» СанПиН 13-10 РБ 2002 и ввести в действие с 01 ноября 2003г. на территории Республики Беларусь»;

1.2 пункт 2 изложить в следующей редакции:

«Не применять на территории Республики Беларусь с 01 ноября 2003г. «Санитарные правила по применению пищевых добавок» №1923-78 от 29.09.1978, утвержденные заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.И. Заиченко»;

1.3. пункт 3 изложить в следующей редакции:

«До 01 марта 2004г. юридическим и физическим лицам, использующим в производстве пищевые добавки, внести соответствующие изменения в нормативную и технологическую документацию».

2. Главным государственным санитарным врачам административных территорий данное Постановление довести до всех заинтересованных.

3. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь Филонова В.П.

В.И. Ключенович

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
28.11.2002 г. № 94

Дата введения – с 01.11.2003 г.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И ИХ ПРИМЕНЕНИЮ

(в редакции постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93, от 24.01.2005г. № 2; постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 06.09.2007г. № 82, от 31.07.2008г. № 125).

Санитарные правила и нормы
СанПиН 2.3.5.13-10 РБ 2002

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению» (далее – Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы качества и безопасности применяемых пищевых добавок, а также требования по соблюдению указанных нормативов при обороте пищевых добавок и пищевых продуктов.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения».

1.3. Требования настоящих Санитарных правил применяются в отношении пищевых добавок при их разработке, постановке на производство, импортировании и экспортировании, а также на всех этапах оборота пищевых продуктов.

1.4. Требования настоящих Санитарных правил не распространяются на загрязнители, не являющиеся пищевыми добавками (вещества, используемые для защиты растений; вещества, добавляемые для увеличения пищевой ценности: витамины, минеральные вещества; натуральные концентраты (сухие или в другой форме), вводимые в пищевой продукт в ходе технологического процесса, благодаря специфическому аромату, питательным свойствам или способности окрашивания; вещества, используемые для обработки питьевой воды; продукты, содержащие пектин и продукты, полученные воздействием разведенной кислоты с последующей частичной нейтрализацией солями натрия и калия (жидкий пектин) сухих прессованных яблок, шкурки цитрусовых или обоих; основы для жевательных резинок; декстрин белый или желтый, крахмал

кальцинированный или декстринированный, крахмал, модифицированный кислотной или щелочной обработкой, отбеленный крахмал, крахмал физически модифицированный и крахмал обработанный амилалитическими ферментами; хлористый аммоний; плазму крови, пищевой желатин, гидролизированный белок и его соли, молочный белок и клейковину; аминокислоты и их соли, иные, чем глутаминовая кислота, глицин, цистеин и цистин и их соли, которые не имеют функции пищевых добавок; казеинаты и казеин; инулин). Санитарные правила не применяются к микроорганизмам и механическим примесям.

1.5. Требования настоящих Санитарных правил являются обязательными для производителей, поставщиков, продавцов пищевых добавок, продовольственного сырья и пищевых продуктов. За правильное использование пищевых добавок в технологическом процессе, их качество и содержание в конечном продукте отвечает производитель.

1.6. Санитарные правила предназначены для органов и учреждений, осуществляющих государственный и ведомственный санитарный надзор в Республике Беларусь, исполнительных и распорядительных органов власти, разработчиков нормативной и технологической документации, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и оборот пищевых добавок и пищевых продуктов, а также для других органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля и надзора за качеством пищевой продукции.

2. ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

2.1. Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» № 397-3 от 23.05.2000г.

2.2. Постановление Совета Министров № 1236 от 10.08.2000г. «Об утверждении положения об осуществлении государственного санитарного надзора в Республике Беларусь».

2.3. СанПиН 11-63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

2.4. «Классификатор санитарно-гигиенических эпидемиологических нормативов и методических документов» 11-6-3 РБ 98.

2.5. Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) ГН-10-117-99.

2.6. Положение о порядке осуществления государственной гигиенической регламентации и регистрации химических и биологических веществ, материалов и изделий из них, продукции производственно-бытового назначения, продуктов питания на территории Республики Беларусь утвержденное Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь №54 от 13.11.2000 г.

- 2.7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Москва, 2002.
- 2.8. Санитарные нормы и правила по пищевым добавкам. Кишинэу, 2001.
- 2.9. Санитарные правила и нормы по использованию пищевых добавок. Киев, 1996.
- 2.10. Разрешенные пищевые добавки. Вильнюс, 1999.
- 2.11. Директивы Европейского Экономического Сообщества и рекомендации комиссии «Codex Alimentarius» по пищевым добавкам и ароматизаторам.

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящих Санитарных правилах применяются следующие основные термины и определения:

3.1. Продовольственное сырье – вещества растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения, вода, а также пищевые добавки, используемые для производства пищевых продуктов.

3.2. Пищевой продукт – продукт, в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского питания и продукты диетического питания, биологически активные добавки к пище, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также алкогольная продукция, пиво).

3.3. Пищевая добавка - природное или искусственное вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе производства или торгового оборота продовольственного сырья и пищевых продуктов в целях придания им определенных свойств, сохранения их качества.

3.4. Продукты детского питания – пищевые продукты, отвечающие физиологическим особенностям детского организма до 3-х летнего возраста.

3.5. Диетические продукты – пищевые продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания.

3.6. Специализированные пищевые продукты – предназначены для удовлетворения специфических потребностей организма человека, находящегося в особых физических условиях или физиологических состояниях.

3.7. Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов – совокупность свойств и характеристик продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые обуславливают способность удовлетворять физиологические потребности человека при обычных условиях их использования.

3.8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов – совокупность свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, при которых они не являются вредными и не представляют опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях их использования.

3.9. Пищевая ценность – комплекс свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и необходимых веществах.

3.10. Биологическая ценность – показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

3.11. «С пониженной энергетической ценностью» – с энергетической ценностью, сниженной не менее чем на 30% в сравнении с оригинальным или аналогичным пищевым продуктом.

3.12. «Без добавления сахара» - без добавления любых моно- и дисахаров за исключением фруктозы или других пищевых продуктов, используемых благодаря их подслащающим свойствам; в пищевых продуктах для диабетиков.

3.13. Консерванты – вещества, которые увеличивают период хранения пищевых продуктов, защищая их от порчи, обусловленной микроорганизмами.

3.14. Красители – вещества, содержащие природные пигменты растительного или животного происхождения – природные красители; синтетические и искусственные красители, которые содержат синтезированные химическим путем пигменты, не встречающиеся в природе, а также минеральные пигменты неорганического происхождения, металлы и соли (органические, неорганические, комплексные).

3.15. Подсластители – вещества, иные, чем сахар, которые используются при изготовлении пищевых продуктов для придания им сладкого вкуса.

3.16. Антиокислители – вещества, которые увеличивают период хранения пищевых продуктов, защищая их от порчи, обусловленной окислением, таким как прогоркание жиров, изменение цвета.

3.17. Вещества носители, растворители – вещества, используемые для растворения, разбавления, диспергирования или иного изменения пищевой добавки без изменения ее технологических функций (и без влияния на другие технологические эффекты и таковые).

3.18. Регуляторы кислотности – вещества, которые увеличивают кислотность пищевых продуктов, придавая им кислый вкус.

3.19. Противослеживатели – вещества, которые уменьшают стремление частиц пищевых продуктов к взаимному слипанию.

3.20. Пеногасители – вещества, предупреждающие или уменьшающие образование пены.

3.21. Рыхлители – вещества, способствующие увеличению объема пищевых продуктов, без особого влияния на изменение их энергетической ценности.

3.22. Эмульгаторы – вещества, способствующие образованию и сохранению однородности двух или более несмешиваемых фаз, таких как масло растительное и вода в пищевых продуктах.

3.23. Соли эмульгаторы – вещества, которые превращают белок, содержащийся в жирах в дисперсном состоянии, определяя таким образом однородное распределение жиров в других компонентах.

3.24. Отвердители – вещества, которые делают или поддерживают ткани фруктов и овощей стойкими или твердыми, или взаимодействуют с желирующими агентами для образования или укрепления гелей.

3.25. Пенообразователи – вещества, способствующие образованию однородной дисперсии газовой фазы в жидком или твердом пищевом продукте.

3.26. Желирующие агенты – вещества, придающие пищевому продукту структуру путем образования гелей.

3.27. Глазираторы – вещества, которые, будучи использованы для внешнего покрытия пищевого продукта, придают ему блеск или обеспечивают защитное покрытие.

3.28. Влагоудерживающие агенты – вещества, препятствующие высыханию пищевых продуктов путем контрактивации эффекта атмосферы с пониженной влажностью или способствующие растворению порошка в водной фазе.

3.29. Модифицированный крахмал - вещество, полученное средством одной или нескольких химических обработок пищевого крахмала, подвергнутого физической или ферментной обработке и разведенного или отбеленного кислотами и щелочами.

3.30. Газы для упаковки - газы, иные, чем воздух, введенные в упаковку перед, во время и после закладки в него пищевого продукта.

3.31. Выталкиватели - газы, иные, чем воздух, которые выталкивают пищевой продукт из упаковки.

3.32. Комплексообразователи – образующие химические комплексы с ионами металлов.

3.33. Стабилизаторы - вещества, способствующие поддержанию физико-химических свойств пищевого продукта путем сохранения дисперсности двух или более не смешивающихся веществ в пищевом продукте и включающие также вещества, стабилизирующие, сохраняющие или усиливающие существующий цвет пищевых продуктов.

3.34. Загустители - вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов.

3.35. Вещества для обработки муки – вещества, иные, чем эмульгаторы, добавляемые в муку или тесто для улучшения хлебопекарных свойств.

3.36. Натуральные ароматы и натуральные ароматические вещества – продукты и, соответственно, отдельные вещества, пригодные для питания человека, полученные исключительно физическими процессами из сырья растительного или животного происхождения.

3.37. Ароматические вещества, идентичные натуральным – вещества, химически идентичные веществам, присутствующим в натуральных переработанных или не переработанных продуктах, предназначенных для питания человека, изолированные химическим синтезом и которые имеют токсикологические характеристики, идентичные натуральным.

3.38. Искусственные ароматические вещества – вещества, которые не были идентифицированы в натуральных переработанных или не

переработанных продуктах, предназначенных для питания человека; полученные химическим синтезом.

3.39. Усилители вкуса – вещества, усиливающие существующий вкус и/или запах пищевого продукта.

3.40. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Ароматизатор пищевой – пищевая добавка, вносимая в пищевой продукт для придания ему определенного аромата и вкуса и представляющая собой смесь ароматических веществ, или индивидуальное ароматическое вещество; в состав ароматизатора могут входить пищевые продукты (соки, соль, сахар, специи и др.), наполнители (растворители или носители), пищевые добавки и вещества, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь;

ароматизатор коптильный (дымовой) – пищевой ароматизатор, получаемый на основе очищенных дымов, применяемых в традиционном копчении;

ароматизатор натуральный – пищевой ароматизатор, ароматический компонент которого содержит только натуральные ароматические вещества;

ароматизатор идентичный натуральному - пищевой ароматизатор, ароматический компонент которого содержит одно и более идентичное натуральным ароматическое вещество, может содержать также натуральные ароматические вещества и коптильные ароматизаторы;

ароматизатор искусственный - пищевой ароматизатор, ароматический компонент которого содержит одно и более искусственное ароматическое вещество, может содержать также натуральные и идентичные натуральным ароматические вещества.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1.В Республике Беларусь разрешено применение пищевых добавок согласно перечню и (или) имеющих действующее Удостоверение о государственной гигиенической регистрации. Перечень пищевых добавок, разрешенных к применению в Республике Беларусь при изготовлении пищевых продуктов, приведен в Приложении 1.

4.2. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Пищевыми добавками (по тексту настоящих правил) не являются вещества:

вещества, используемые для защиты растений;

вещества, добавляемые для увеличения пищевой ценности (витамины, минеральные вещества);

натуральные концентраты (сухие или в другой форме) вводимые в пищевой продукт в ходе технологического процесса, благодаря специфическому аромату, питательных свойств или способности окрашивания;

вещества, используемые для обработки питьевой воды;

продукты, содержащие пектин и продукты, полученные воздействием разведенной кислоты с последующей частичной нейтрализацией солями натрия и калия (жидкий пектин) сухих прессованных яблок, шкурки цитрусовых или обоих;

основа для жевательных резинок;

декстрин белый или желтый;

хлористый аммоний;

плазма крови, пищевой желатин, гидролизированный белок и его соли, молочный белок и клейковина;

аминокислоты и их соли, иные, чем глутаминовая кислота, глицин, цистеин и цистин и их соли, которые не имеют функции пищевых добавок;

казеинаты и казеин;

инулин.

Пищевые добавки могут присутствовать в пищевых продуктах в чистом виде или в виде веществ, образующихся в результате химического взаимодействия пищевых добавок с компонентами пищевых продуктов.

4.3. Применение пищевых добавок не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного влияния пищевых продуктов на здоровье потребителя, а также уменьшать их пищевую ценность (за исключением некоторых продуктов специального или диетического назначения).

4.4. Не допускается применение пищевых добавок с целью сокрытия испорченности или недоброкачества сырья или готового продукта.

4.5. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Запрещается ввоз или реализация в Республике Беларусь пищевых продуктов, которые произведены с использованием веществ, запрещенных к применению в Республике Беларусь.

4.6. Введение новых пищевых добавок в пищевые продукты или изменение условий их использования считается оправданным только тогда, когда это направлено на достижение указанных ниже целей, и когда таковых нельзя достигнуть другими технологически целесообразными способами:

4.6.1. Сохранения природных свойств и пищевой ценности продукта; снижение пищевой ценности возможно в случаях, предусмотренных технологией производства специальных или диетических продуктов;

4.6.2. Увеличение срока годности, улучшение качества и повышение стабильности продукта, или улучшения его органолептических свойств, при условии, что это не изменит сути пищевого продукта, не введет в заблуждение потребителя и не увеличит риск вредного влияния продукта на здоровье, по сравнению с традиционными способами;

4.6.3. Улучшения условий подготовки, обработки, фасовки и других производственных процессов, а также упаковки, транспортирования и хранения

пищевых продуктов. Но при этом использование пищевых добавок не должно способствовать сокрытию порчи продукта или изменений в продукте, которые возникают вследствие несоблюдения установленных технологических регламентов и санитарных норм и правил по каждому этапу производства.

4.7. Пищевые добавки должны использоваться при производстве пищевых продуктов в минимально необходимых для достижения технологического эффекта количествах, но не больших установленных максимально допустимых уровней (МДУ), указанных в данных Санитарных правилах.

4.8. Максимально допустимые уровни для пищевых добавок, которые приводятся в данных Санитарных правилах (Приложение 2), означают предельно допустимую концентрацию в продукте пищевой добавки, которая может добавляться или находиться в пищевом продукте независимо от того, добавлена ли она непосредственно, или в составе другого продукта (полуфабриката), который используется согласно рецептуры при изготовлении готового продукта.

4.9. Пищевые добавки, уровни которых настоящими Санитарными правилами не нормируются, дозируются в соответствии с действующей в республике нормативной и технологической документацией и Удостоверением о государственной гигиенической регистрации.

4.10. Регламент и область применения пищевых добавок могут пересматриваться или корректироваться в случае получения новых научных данных.

4.11. Настоящими Санитарными правилами с целью классификации и маркировки пищевых добавок предусмотрено использование стандартов и директив Комиссии «Codex Alimentarius» и действующих Директив ЕЭС.

4.12. Пищевые добавки, отвечающие общим требованиям к степени очистки, имеют код, состоящий из индекса согласно Европейской цифровой системе (Е) и номера, цифры которого означают наименование функциональных классов. В состав кода могут вводиться строчные буквы, которые указывают дальнейшую классификацию подразделения. Индекс Е, номер и строчные буквы в обозначении кода пищевых добавок обязательны, например Е 450.

4.13. Маркировка пищевых добавок должна содержать в полном объеме сведения, регламентируемые действующими нормативными документами, а также химическое или торговое название с указанием кода. Если одно или несколько веществ, входящих в состав добавки, имеют ограничения по применению, необходимо указывать процентное соотношение одного или нескольких веществ, объединенных в составе добавки.

4.14. На потребительской упаковке пищевого продукта, приготовленного с использованием пищевых добавок, необходимо указывать название каждой пищевой добавки (химическое, или торговое название, или кода в порядке возрастания номеров).

4.15. Пищевые добавки, ароматизаторы и их смеси на пищевых предприятиях подлежат хранению в отдельных помещениях.

4.16. Пищевые добавки, обозначенные в приложении 10, используются во всех пищевых продуктах в соответствии с принципом «quantum satis» за исключением следующих групп пищевых продуктов:

необработанные пищевые продукты - пищевые продукты, которые не подверглись обработке, которая бы привела к значительному изменению их природных свойств (деление, резка, освобождение от костей, измельчение, освобождение от шкуры, дробление, промывание, замораживание, упаковка, охлаждение, шелушение и т.д.).

4.17. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Пищевые добавки E410, E412, E415, E417 не должны использоваться для изготовления сухих пищевых продуктов, не подлежащих восстановлению жидкостью перед употреблением.

На маркировке пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки E410, E412, E415, E417, подлежащих восстановлению водой, должна быть нанесена надпись «Не употреблять в сухом виде».

4.18. Не допускается применение красителей и ароматизаторов для усиления свойственных продукту природных цвета и аромата.

4.19. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

При совместном использовании комплексных пищевых добавок суммарная концентрация добавок в готовом пищевом продукте не должна превышать максимально допустимый уровень той добавки, которая имеет меньший максимально допустимый уровень.

4.20. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Расширение области применения пищевых добавок, вошедших в приложение 1, и регламенты их применения рассматриваются в индивидуальном порядке при проведении государственной гигиенической регистрации и(или) экспертизе нормативной документации.

5. ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

5.1. Красители

5.1.1. Не считаются красителями:

пищевые продукты в высушенном или концентрированном виде и ароматизаторы, введенные в ходе технологического процесса в пищевой продукт, благодаря их ароматическим, энергетическим или питательным свойствам вместе с эффектом окрашивания, таких как паприка, шафран;

красители, используемые для окрашивания внешней несъедобной части пищевого продукта, таких как оболочка сыров, колбас.

5.1.2. Красители природного происхождения и их смеси не должны содержать синтетических красителей.

5.1.3. Красители должны храниться на производственных предприятиях пищевой промышленности в упаковке завода – производителя, в специально отведенных помещениях с соблюдением условий хранения, указанных в нормативной документации.

5.1.4. Для производственных целей в цехах растворы красителей и их смесей должны храниться в специально закрытой таре, которая обеспечивает удобное дозирование. На таре должна быть этикетка с четким названием красителя или смеси, обозначена концентрация, растворитель, дата изготовления или получения красителя, должность, Ф.И.О. приготовившего раствор.

5.1.5. Для приготовления растворов красителей используют эмалированную (с неповрежденной эмалью) посуду из нержавеющей стали и пластмассовую посуду, устойчивую к воздействию красителей.

5.1.6. Красители, разрешенные для ограниченного использования, перечислены в приложении 3.1.

5.1.7. Красители: рибофлавины E 101, хлорофилл E 140, медные комплексы хлорофиллов E 141, карамель E 150a, b, c, d, каротины E 160a, капсантин E 160c, бетаин E 162, антоцианы E 163, углекислые соли кальция E 170, диоксид титана E 171, окиси железа E 172 могут быть использованы quantum satis – сколько необходимо в пищевых продуктах, перечисленных в приложении 3 часть 1.2 и в других пищевых продуктах, за исключением перечисленных в пункте 4.16 и в приложении 2 (относительно красителей).

5.1.8. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Этиловый и метиловый эфиры бета-апокаротиновой кислоты E160f, лютеин E161b могут добавляться в мороженое, десерты и кондитерские изделия до максимально допустимого уровня согласно таблице 1.2. приложения 3, но количество каждого из красителей E110, E122, E124, E155 не должно превышать 50 мг/кг.

5.1.9. Для маркировки мяса относительно состояния здоровья животных, от которых оно происходит, могут использоваться только красители; зеленый прочный FCF E 143, коричневый НТ E 155, синий блестящий FCF E 133, красный очаровательный AC E 129 или соответствующая смесь синего блестящего FCF E 133 и красного очаровательного AC E 129.

5.1.10. Для декоративной окраски яиц или для маркировки скорлупы яиц, а также для непосредственной продажи населению разрешается использовать только следующие красители: E 100; E 101 (i) (ii); E 102; E 104; E 110; E 120; E 122; E 124; E 129; E 131; E 132; E 133; E 140; E 141 (i) (ii); E 142; E 143; E 150a, b, c, d; E 151; E 152; E 153; E 155; E 160a (i) (ii); E 160 b, c, d, e, f, g; E 161a, b, c, d, e, f, g; E 162; E 163(i) (ii) (iii); E 170; E 171; E 172; E 173; E 174; E 175; при этом из продажи населению исключаются E 160 b; E 161 g; E 173.

5.1.11. Не разрешается применение синтетических красителей для производства алкогольной продукции.

5.1.12. Понятие «карамель» относится к коричневому цвету разной интенсивности и не соответствует ароматизированному продукту из подогретого сахара.

5.2. Консерванты

5.2.1. Пищевой продукт, в состав которого входят консерванты за счет содержания в сырье или полуфабрикатах, должен соответствовать требованиям, установленным для готового продукта (по номенклатуре и количественному содержанию консервантов).

5.2.2. Для консервирования пищевых продуктов можно использовать комбинации не более чем из двух химических консервантов. При этом суммарная концентрация консервантов в готовом пищевом продукте не должна превышать концентрацию того консерванта, который имеет меньшую МДУ.

5.2.3. При использовании нитритно-посолочных смесей в мясном производстве руководствоваться рекомендациями, согласованными с Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

5.2.4. При использовании нитрита натрия или нитрита калия в производстве пищевых продуктов необходимо придерживаться особых условий, а именно:

на предприятиях-производителях утверждается перечень сотрудников, которые работают с нитритом натрия и/или с нитритом калия;

сухие нитрит калия и нитрит натрия сохраняются отдельно от остальных материалов в закрытом и опломбированном помещении или сейфе;

в производственные цеха нитрит натрия и нитрит калия должны поступать из лаборатории только в виде рабочих растворов с указанием концентрации и даты приготовления;

растворы нитритов могут находиться в производственных цехах только в специально предназначенной закрытой таре под замком с четкой надписью «Нитрит натрия», «Нитрит калия»;

запас рабочего раствора в цеху не должен превышать потребности одной смены;

использование тары, предназначенной для растворов нитритов, не допускается для использования в других целях. Тара должна иметь соответствующую маркировку.

5.3. Регуляторы кислотности

5.3.1. Пищевые кислоты, поступающие в розничную продажу для использования в домашнем хозяйстве, должны фасоваться в мелкую, удобную для использования тару и иметь на этикетке краткую инструкцию, указывающую способ использования и рекомендации относительно дозировки, а также обозначение «пищевая (ой)».

5.3.2. Кислоты, щелочи, соли, которые используются как пищевые добавки на пищевых предприятиях, должны храниться в отдельном помещении для пищевых добавок, отдельно от пищевых продуктов и пищевого сырья, в условиях, которые соответствуют требованиям нормативных документов.

5.3.3. Кислоты, щелочи, соли (в случаях необходимости содержания их в производственных цехах) должны храниться в специальной таре, маркированной четкой этикеткой с указанием вещества, концентрации и даты получения.

5.4. Антиокислители

5.4.1. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Введение антиокислителей в жиры животные, маргарины, шпик соленый, масла животные и масла растительные допускается только при производстве пищевых животных жиров, маргарина, шпика соленого, масла животного и масла растительного, предназначенных для длительного хранения (более 3-х месяцев).

5.4.2. Введение антиокислителей в мясные продукты способствует восстановлению их окраски, более быстрому распаду нитрита (нитрата) натрия, калия.

5.5. Подсластители

5.5.1. Подсластители используются в производстве диетических пищевых продуктов специального назначения, самостоятельно или в комбинации с другими подсластителями или сахаром. Используя комбинацию подсластителей, необходимо учитывать их качественный синергизм.

5.5.2. Подсластители могут быть использованы в общественном питании только для приготовления диетических блюд (название подсластителя (лей) диетических блюд указано на этикетке к блюду), при этом в каждой порции содержание подсластителя не должно превышать его разовую дозу.

5.5.3. Этикетка каждой упаковочной единицы пищевого продукта с подсластителем должна содержать информацию о нем, а для аспартама и смесевых подсластителей, содержащих аспартам - предупреждающую надпись: «Продукт содержит фенилаланин» или «содержит источник фенилаланина».

5.5.4. При продаже потребителю «подсластителя к столу» в маркировке должно быть следующее обозначение: «Подсластитель к столу на основе...» с указанием конкретного подслащивающего вещества. Препараты должны быть обеспечены аннотацией (краткая инструкция о назначении вещества, способ употребления, рекомендации относительно дозировки в пищевые продукты или суточной дозировки, существующие ограничения и противопоказания, в том числе: «Не рекомендуется детям до 3-х лет»).

5.5.5. Запрещается использование подсластителя вместо сахара в питании детских организованных коллективов, за исключением медицинского показания для детей, больных диабетом.

5.5.6. Продукты детского питания не должны содержать подсластителей, за исключением специализированной пищи.

5.6. Ферментные препараты

5.6.1. Применяются в пищевой промышленности для интенсификации технологических процессов и повышения качества пищевого продукта, при этом активность ферментов в готовых пищевых продуктах не должна обнаруживаться.

5.6.2. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Запрещается использование патогенных и токсигенных штаммов для производства ферментных препаратов в пищевой промышленности.

5.6.3. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Маркировка ферментативных препаратов должна содержать следующую информацию: вид активности фермента (протеолитическая, амилазная и т.п.); вид микроорганизма-продуцента, который используется, и метод культивирования (П - поверхностный, Г - глубинный); степень концентрации ферментов в сравнении с окончательной культурой. Готовые ферментные препараты не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов. На потребительской упаковке указание по применению ферментных препаратов на этапах производства пищевых продуктов не обязательно.

5.6.4. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Действие настоящих Санитарных правил не распространяется на вспомогательные продукты, которые используются в пищевом производстве, связанном с микробиологическими процессами - дрожжи, бактериальные закваски.

5.6.5. (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

Применение ферментных препаратов в промышленном производстве регламентируется приложением 8.

5.7 Ароматизаторы.

5.7.1. Не разрешается использование искусственных ароматизаторов в производстве молока, йогуртов и других ферментированных молочных продуктов, алкогольных напитков. Для смесей ароматизаторов должно быть использовано их видовое название «ароматизатор» и в продолжении слова «натуральный», «идентичный натуральному», «искусственный». Для смеси из искомых видов применяется соответствующее их сочетание, при этом

регламентация проводится по идентичному натуральному или синтетическому ингредиенту.

5.7.2. Ингредиентный состав ароматизаторов, в том числе ароматические компоненты согласовываются с Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

5.7.3. В состав ароматизаторов допускается вводить пищевые продукты (соки, соль, сахар, специи и др), растворители или носители, пищевые добавки и вещества (горечи, тонизирующие добавки и добавки-обогащители) по действующему Удостоверению государственной гигиенической регистрации.

5.7.4. При использовании в производстве ароматизаторов сырья растительного происхождения, содержащего биологически активные вещества, производитель обязан декларировать их содержание в готовых ароматизаторах. Содержание биологически активных веществ не должно превышать МДУ, установленных в приложении 7.2.

5.7.5. В производстве продуктов питания для детей допускается использование ароматизаторов перечисленных в приложении 9.

5.7.6. Применение ароматизаторов в промышленном производстве регламентируется приложением 7.

5.8. Вспомогательные материалы

5.8.1. Сорбенты

При применении сорбентов и других материалов для обработки, вещества, из которых они изготовлены, не должны переходить в пищевые продукты, при многократном использовании должны быть указаны условия и способы регистрации до первоначальных свойств.

5.8.2. Растворители

Разрешается использовать только те растворители, которые не имеют собственного технологического эффекта, при этом вид растворителя и его концентрация указываются на этикетке.

5.9. Пищевые добавки, которые разрешены к использованию при производстве пищевых продуктов для детей от 0 до 3-х лет.

5.9.1. При изготовлении молочно-кислых продуктов могут быть использованы непатогенные культуры производители молочной кислоты L(+)-.

5.9.2. При совместном добавлении в пищевой продукт лецитина E 322 и моно- и диглицеридов жирных кислот E 471, МДУ, доля каждого из них уменьшается пропорционально в зависимости от общей пропорции их содержания.

5.9.3. Допускается содержание гуммиарабика E 414, диоксида кремния аморфного E 551, в результате добавления питательных веществ, содержащих

не более 10 г/кг каждого из них, а также маннит Е 421, используемый в качестве носителя для витамина В12 (не более одной части витамина В12 на 1000 частей маннита).

5.9.4. Указанные в приложении 9 МДУ относятся к пищевым продуктам приготовленным к употреблению, в соответствии с инструкцией по применению.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ РЕГЛАМЕНТАЦИИ И РЕГИСТРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

(в ред. постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.10.2004г. № 93)

6.1. При проведении государственной гигиенической регламентации и регистрации разрешенных настоящими Санитарными правилами пищевых добавок импортного производства заявитель представляет следующие документы:

декларацию производителя (спецификацию) о составе пищевой добавки (с указанием кода согласно международной классификации);

сертификат (удостоверение) качества, лист безопасности от производителя;

сертификат безопасности (Health certificate) на нефасованные в потребительскую упаковку пищевые добавки, в котором уполномоченные службы страны-производителя по карантину растений (на натуральные пищевые добавки растительного происхождения) и ветеринарному контролю (на комплексные пищевые добавки, содержащие компоненты животного происхождения) подтверждают декларацию производителя о безопасности для здоровья людей производимой продукции (по требованию);

образцы этикетки, ярлыка и другие обозначения на потребительской таре;

декларацию от производителя, подтверждающую соответствие представленных для проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы в Республике Беларусь образцов требованиям законодательства страны-изготовителя и их соответствия серийно выпускаемой продукции (в случае проведения государственной гигиенической регистрации по представленным производителем образцам).

6.2. При проведении государственной гигиенической регламентации и регистрации пищевых добавок, не вошедших в Перечень пищевых добавок, разрешенных к применению при производстве пищевых продуктов согласно приложению 1 настоящих Санитарных правил, заявитель (импортер) обязан дополнительно, кроме указанных в пункте 6.1., представить следующие документы (указанное не относится к комплексным пищевым добавкам, в состав которых входят пищевые добавки, разрешенные настоящими Санитарными правилами):

документы уполномоченного органа страны-экспортера, подтверждающие безопасность использования вещества или смеси веществ в качестве пищевой добавки в стране-производителе;

информацию производителя по токсиколого-гигиенической оценке пищевой добавки;

подробное описание физико-химических свойств вещества или смеси веществ, входящих в состав пищевой добавки, степень чистоты, источник сырья, способ получения;

разрешение органов здравоохранения или других компетентных государственных учреждений, ответственных за безопасность пищи в стране производителя на применение новых пищевых добавок;

обоснование необходимости применения новой пищевой добавки.

6.3. Образцы пищевых добавок представляются в объеме, необходимом для проведения лабораторных исследований, в оригинальной упаковке от производителя с указанием изготовителя, наименования продукта, даты изготовления, сроков годности, нормативного документа, в соответствии с которым произведен продукт.

6.4. Документы, указанные в пункте 6.1. настоящих Санитарных правил представляются в оригинале, заверенные печатью производителя с приложением аутентичного перевода на русский или белорусский язык, заверенного печатью производителя или по месту перевода (по требованию).

6.5. При проведении государственной гигиенической регламентации и регистрации пищевых добавок отечественного производства, производитель представляет следующие документы:

нормативную документацию на производство пищевой добавки (технические условия, технологическую инструкцию, рецептуру или иной документ), заверенную и согласованную в установленном порядке;

потребительскую этикетку или проект ее;

описание вещества или веществ, входящих в состав пищевой добавки (физико-химические свойства, степень чистоты, наличие примесей, источник сырья, способ получения);

регламент и область применения;

санитарно-гигиеническое заключение территориального учреждения государственного санитарного надзора об условиях производства;

удостоверение о государственной гигиенической регистрации технологического оборудования;

информацию по токсиколого-гигиенической оценке пищевой добавки, не включенной в настоящие Санитарные правила.

6.6. При наличии действующего удостоверения о государственной гигиенической регистрации Республики Беларусь, либо его копии, заверенной в установленном порядке, каждая ввозимая (реализуемая) партия пищевых добавок должна сопровождаться сертификатом (удостоверением) качества (анализа) от производителя.