

# **Постановление ПКР от 23 ноября 2012 года №792**

28 Ноябрь 2012

## **Об утверждении Технического регламента «О безопасности продуктов детского питания»**

В соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить Технический регламент «О безопасности продуктов детского питания» согласно приложению.
2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

**Премьер-министр Ж. Сатыбалдиев**

Приложение

## **Технический регламент «О безопасности продуктов детского питания»**

### **Глава 1. Общие требования**

1. Целью настоящего Технического регламента «О безопасности продуктов детского питания» (далее – Технический регламент) является обеспечение защиты жизни и здоровья детей от воздействия опасных и вредных факторов в пищевых продуктах, возникающих в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов детского питания, и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей.

2. Настоящий Технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности к продуктам детского питания, процессам их

производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации и регулирует отношения, возникающие:

- 1) при идентификации продуктов детского питания;
- 2) при оценке соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего Технического регламента;
- 3) при упаковке и маркировке продуктов детского питания.

3. К объектам настоящего Технического регламента относятся продукты детского питания промышленного изготовления, в том числе импортные; продукты, изготовленные на молочных кухнях и научно-производственных отделах, для детей младенческого, раннего, дошкольного и школьного возрастов (далее - продукты детского питания), указанные в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Настоящим Техническим регламентом не регулируются следующие объекты:

- 1) пищевые продукты домашнего приготовления, обработки и хранения, предназначенные для домашнего использования;
- 2) готовые к употреблению пищевые продукты и блюда, изготовленные в столовых дошкольных, школьных образовательных учреждений и организациях здравоохранения, за исключением молочных кухонь и научно - производственных отделов.

4. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

ароматизатор – вкусоароматическое природное вещество с характерным запахом, предназначенное для производства пищевых ароматизаторов;

безглютеновые продукты – продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, или продукт, из которого глютен удален в ходе промышленной обработки, содержание глютена в котором не превышает 200 мг на 1 кг продукта;

безлактозные пищевые продукты и смеси – продукт, в котором содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта;

безопасность продуктов детского питания – отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота и утилизации продуктов детского питания;

биологически активные пищевые добавки – продукты, содержащие витамины, минеральные и другие вещества природного происхождения, способствующие поддержанию здоровья и профилактике заболеваний;

дети младенческого возраста (младенец) – дети от рождения до двенадцати месяцев;

дети раннего (младшего) возраста – дети от двенадцати месяцев до двух лет;

дети дошкольного возраста – дети в возрасте от трех до семи лет;

дети первого полугодия жизни – дети от рождения до шести месяцев;

дети школьного возраста – дети в возрасте от семи до семнадцати лет;

детские травяные чаи – продукт, изготовленный на основе трав и экстрактов трав;

генетически модифицированные продукты - пищевые продукты, произведенные из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных, продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, полученные из генно-инженерно-модифицированных растений или животных, или из сырья, произведенного с использованием технологий генной инженерии;

генетически модифицированные организмы - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии или содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинацию генов;

краситель – пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления, восстановления окраски продуктов детского питания;

краситель натуральный – смесь органических красящих и сопутствующих веществ, полученная из сырья растительного или животного происхождения;

краситель синтетический – органические красящие вещества или их смесь, полученная химическим путем;

краситель неорганический – неорганические вещества или их смесь природного происхождения и (или) полученные химическим путем;

консервант – пищевая добавка, предназначенная для увеличения сроков годности (хранения) продуктов детского питания, защиты их от микробиологической порчи;

маркировка - текст, товарные знаки, условное обозначение и рисунки, несущие информацию для потребителя и нанесенные на пищевую продукцию, документы, памятки (листы-вкладыши), этикетки, контр-этикетки, кольеретки, ярлыки, наклейки (стикеры), потребительскую тару (упаковку);

маркировка пищевых характеристик – это описание, предназначенное для того, чтобы информировать потребителя о пищевых свойствах пищевого продукта;

пищевая добавка – природное или искусственное вещество и их соединения, специально вводимое в продукты детского питания в целях придания им определенных свойств и (или) сохранения их качества;

пищевая ценность продуктов для детского питания – совокупность свойств продуктов детского питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых пищевых веществах и энергии;

пробиотики – пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующей тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

пробиотики (эубиотики) – биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта;

пробиотические микроорганизмы – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы, представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющих на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Propionibacterium* и другие;

пробиотические продукты – пищевой продукт, изготовленный с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

продукты детского питания – пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые отвечают возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вред здоровью ребенка. Продукты детского питания включают также специализированные продукты для питания детей (включая функциональное питание), химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка, и относятся к диетическим продуктам питания для детей;

Продукты детского питания подразделяются на:

адаптированные молочные смеси (детские питательные смеси) – продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенный для использования в качестве продуктов питания младенцев и детей младшего возраста с целью удовлетворения их физиологических потребностей;

адаптированные кисломолочные смеси – продукт в жидкой, пастообразной или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, с добавлением лизоцима, пробиотических микроорганизмов или без них, предназначенный для использования в качестве продуктов питания младенцев и детей младшего возраста с целью удовлетворения их физиологических потребностей. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не превышает 70 градусов Тернера;

антирефлюксные продукты – продукт, содержащий загуститель для предотвращения срыгивания у детей;

зерновые продукты – продукт, изготовленный из различных видов муки и крупы, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

зерно-молочные продукты – продукт, изготовленный из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25 % от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

кисломолочные смеси – продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных с добавлением бифидо- и лактобактерии, ацидофильных палочек и др;

молочные продукты – продукт, изготовленный из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов не более 20 % от общей массы продукта;

мясные продукты – продукт, изготовленный из различных видов мяса животных и птиц, содержащий не менее 40 % мясного компонента от общей массы продукта;

мясорастительные и рыбораствительные продукты – продукт, изготовленный из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащий не менее 20 % мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

неадаптированные кисломолочные смеси – продукт в жидкой, пастообразной или порошкообразной форме, изготовленный на основе цельного коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных с добавлением лизоцима, пробиотических микроорганизмов или без них, предназначенный для кормления детей раннего возраста, кислотность неадаптированных кисломолочных смесей превышает 70 градусов Тернера;

низколактозные пищевые продукты и смеси – продукт, в котором содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта;

обогащенные продукты – продукт, в который для повышения пищевой ценности и профилактики заболеваний добавлены один 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);

последующие молочные смеси – адаптированные или частично адаптированные смеси на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для вскармливания детей старше 6 месяцев жизни, в сочетании с продуктами прикорма;

продукты прикорма – пищевые продукты, вводимые в рацион детям первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, детским питательным смесям или последующим смесям, изготовленные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения, с учетом возрастных физиологических особенностей;

растительно-мясные и растительно-рыбные продукты – продукт, изготовленный из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащий не менее 8 % мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

фруктовые и овощные продукты – продукты, изготовленные из фруктов, овощей, ягод, в том числе с добавлением иных ингредиентов, не более 20 % от массы продукта;

фруктово-зерновые продукты – продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре, с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25 % от массы продукта;

фруктово-молочные продукты – продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25% от массы продукта;

продукты детского питания для младенческого (младенца) возраста – продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до двенадцати месяцев;

продукты детского питания для детей раннего (младшего) возраста – продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от двенадцати месяцев до двух лет;

продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста – продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отвечают повышенным требованиям по показателям безопасности;

продукты и смеси на основе полного или частичного гидролиза (гидролизата) белка, изготовленные из белков молока коровьего, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

продукты и смеси со сниженным содержанием фенилаланина – продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот, без фенилаланина;

продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла – пищевой продукт, изготовленный из рыбы и нерыбных объектов промысла, содержащие не менее 40 % компонента от общей массы продукта;

производитель продуктов детского питания – физическое или юридическое лицо, занимающееся производством продуктов питания для детей, указанных в настоящем Техническом регламенте, осуществляющее сбыт продуктов непосредственно или через распространителей, а также через контролируемые или сотрудничающие с ним лица;

сахар – это низкомолекулярные углеводы, состоящие из моно- и олигосахаридов. К моносахаридам относятся глюкоза и фруктоза, к олигосахаридам – сахароза, мальтоза и лактоза;

стабилизатор (гелеобразователь, уплотнитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор пены) – пищевая добавка, предназначенная для обеспечения стабильности дисперсных систем за счет формирования на границе раздела двух несмешивающихся фаз структурно-механического барьера и представляющая собой индивидуальные химические или природные соединения и (или) их смеси;

стабилизатор (фиксатор) окраски – пищевая добавка, предназначенная для сохранения окраски пищевых продуктов;

стабилизатор пены – многофункциональная пищевая добавка, предназначенная для повышения стойкости пены;

упаковка - любая тара для пищевых продуктов для доставки в качестве отдельного предмета, закрывающая пищевой продукт полностью или частично и включающая обертку. Тара может вмещать несколько единиц или типов упаковок, когда продукт в таком виде предлагается потребителю;

эмульгатор – пищевая добавка, предназначенная для сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся компонентов при производстве пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальные химические и натуральные вещества или их смеси, имеющая дифильную природу и обладающая специфичными поверхностно-активными свойствами на границе раздела двух несмешивающихся фаз;

этикетка - любая описательная характеристика продукта и его изготовителя, представленная в виде трафарета, штампа, надписи, рельефа на единице потребительской тары, а также листе-вкладыше или ярлыке, прилагаемые или прикрепляемые к каждой единице товара.

## **Глава 2. Идентификация продуктов детского питания**

5. Идентификация продуктов детского питания проводится заинтересованными лицами посредством установления пищевого назначения продукта и предназначения его для питания детей, без проведения инструментальных исследований, на основании информации, представленной на потребительской упаковке и (или) документов

изготовителя, декларирующих пищевую цель его использования для питания детей.

### **Глава 3. Требования к размещению, планировке и устройству предприятий по производству продуктов детского питания**

6. Размещение объектов по производству продуктов детского питания, а также установление санитарно-защитных зон осуществляется в соответствии с законодательством Кыргызской Республики с учетом требований настоящего Технического регламента.

7. Не допускается размещение предприятий и цехов по производству продуктов детского питания:

- 1) в жилых, административных зданиях, встроенно-пристроенных помещениях, а также в подвальных и полуподвальных этажах зданий;
- 2) в экологически неблагоприятных зонах и территориях.

8. Выпуск продуктов детского питания для младенческого и раннего возрастов должен осуществляться только в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), изолированных от других видов производства.

9. Допускается размещение объектов по производству специализированных продуктов питания детей с другими объектами пищевой промышленности в отдельном блоке.

### **Глава 4. Требования к производственным помещениям**

10. При проектировании, строительстве и реконструкции предприятий по производству продуктов питания для детей необходимо соблюдать поточность технологических процессов, исключая встречные и перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненный и чистый инвентарь, в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

11. Цеха по производству специализированных продуктов питания для детей на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола должны быть герметизированы. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, должны быть пригодными для мытья и дезинфекции.

12. Для работы с живыми микроорганизмами должны быть выделены отдельные помещения (боксы).

13. В помещениях, требующих особого технологического и санитарно - противоэпидемического режима (заквасочная, расфасовка

продуктов детского питания, производство пробиотических продуктов в лабораторных боксах), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5-2,2 Ватт на 1 м<sup>3</sup> (кубического) воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

## **Глава 5. Требования к водоснабжению и канализации**

14. Предприятия, независимо от форм собственности, мощности и места расположения, должны быть оборудованы системами внутреннего водопровода и канализации:

1) водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водоснабжения. Требования к системе водоснабжения регулируются Законом Кыргызской Республики «Технический регламент «Безопасность зданий и сооружений». При ее отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины;

2) в системе водоснабжения предприятий (в том числе молочных кухнях, научно-производственных отделах) по производству продуктов детского питания следует предусмотреть аварийный запас чистой воды для непрерывного обеспечения водой в аварийных ситуациях, а также для обеспечения достаточного времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением;

3) запас воды должен обеспечивать завершение производственного цикла и проведение необходимых санитарных мероприятий в случае приостановки работы производства по причине отсутствия подачи воды из централизованной системы;

4) источники водоснабжения и водопроводные сооружения, подающие воду на хозяйственно-питьевые нужды из поверхностных и подземных источников, должны иметь зону санитарной охраны и соответствовать требованиям Закона Кыргызской Республики «Технический регламент «О безопасности питьевой воды»;

5) требования к устройству системы канализации предприятий по производству детского питания должны регулироваться законодательством Кыргызской Республики;

6) вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, должна соответствовать положениям Закона Кыргызской Республики «Технический регламент «О безопасности питьевой воды».

В случае использования хлорированной водопроводной воды централизованных систем питьевого водоснабжения из поверхностных водоисточников для технологических нужд (в качестве сырья для приготовления продукта детского питания) необходима ее доочистка;

7) количество холодной и горячей воды, пара должно полностью обеспечивать все потребности предприятия. Расчет потребности воды производится в соответствии с нормами технологического проектирования.

## **Глава 6. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений**

15. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений должны отвечать положениям Закона Кыргызской Республики «Технический регламент «Безопасность зданий и сооружений».

16. На предприятиях по производству продуктов детского питания в производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и других помещениях следует предусмотреть приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости с местной вытяжной вентиляцией.

17. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

18. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей предприятий или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и т.п.), допускается в качестве источника тепла использовать электроэнергию.

19. В неотапливаемых складах отопление следует устанавливать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня). Отопление складов следует предусматривать при необходимости, для поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

20. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов детского питания должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

21. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех производственных цехах и помещениях, а при необходимости - местным или комбинированным освещением.

22. При выполнении производственных операций, требующих особого зрительного напряжения, следует использовать комбинированное или местное освещение в зависимости от объема и характера работ.

## **Глава 7. Требования к технологическим процессам производства, оборудованию и инвентарю**

23. Производитель обязан осуществлять процесс производства таким образом, чтобы продукты детского питания соответствовали требованиям настоящего Технического регламента.

24. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю должны отвечать положениям Закона Кыргызской Республики «Общий Технический регламент «О безопасной эксплуатации и утилизации машин и оборудования».

25. Технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с продуктами детского питания, должны:

1) подвергаться тщательной мойке и (или) очищению и при необходимости - дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения продукции;

2) быть произведены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами;

3) иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность их мойки и (или) очищения, и при необходимости - проведения дезинфекции.

26. Выпуск продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста должен осуществляться на действующих технологических линиях (в начале смены или в отдельную смену, после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря).

27. Резервуары для изготовления и хранения сырья, компонентов и готовых продуктов детского питания должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

28. При производстве не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Стекломерные измерительные приборы должны иметь металлические футляры.

## **Глава 8. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов детского питания**

29. Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать законодательству Кыргызской Республики, требованиям настоящего Технического регламента (приложения 2, 3, 8), и иметь товарно-сопроводительные документы, подтверждающие его происхождение и безопасность.

30. При производстве продуктов детского питания не допускается использование сырья, выращенного в экологически неблагоприятных районах.

Предприятия, выпускающие продукты детского питания, не должны быть размещены вблизи техногенных промышленных объектов (заводов, ТЭЦ, автозаправочных станций, производственных предприятий, занимающихся добычей золота или других редкоземельных металлов, а также выпускающих химические, токсические и радиоактивные вещества, антибиотики, вакцины), которые оказывают отрицательное влияние не только на состояние здоровья человека, но и на состояние окружающей атмосферы, водоемов и почвы.

31. Для культурно - возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, о пестицидах, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

32. Юридические и физические лица, индивидуальные предприниматели, изготавливающие диетические продукты из животноводческого сырья, должны обеспечить его безопасность от возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

33. Виды сырья, которые не должны использоваться при производстве продуктов детского питания для детей:

1) младенческого и раннего возрастов - представлены в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту;

2) дошкольного и школьного возрастов - представлены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

34. При производстве продуктов детского питания не допускается использовать искусственные пищевые добавки и продовольственное сырье, изготовленные с использованием кормов и кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетически модифицированных организмов, биологически активных добавок к пище.

35. При производстве детских травяных чаев должно использоваться лекарственное растительное сырье, зарегистрированное в порядке, установленном Правительством Кыргызской Республики (приложение 10 к настоящему Техническому регламенту).

36. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

37. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям Закона Кыргызской Республики «Технический регламент «О безопасности питьевой воды».

38. При использовании растительного сырья необходимо обязательное наличие информации о применении пестицидов при выращивании растительного сырья, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

39. Хранение сырья и материалов должно осуществляться в условиях, обеспечивающих защиту от их вредителей и загрязняющих веществ.

## **Глава 9. Требования к безопасности пищевых добавок**

40. Пищевые добавки, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать законодательству Кыргызской Республики и требованиям настоящего Технического регламента (приложение 7 к настоящему Техническому регламенту).

41. Для придания специфического аромата и вкуса в производстве продуктов питания для детей раннего возраста допускается использование натуральных пищевых ароматизаторов.

42. При производстве продуктов питания для детей младенческого и раннего возрастов допускается использование только натуральных красителей растительного происхождения.

43. Не допускается использование искусственных, синтетических подсластителей в производстве продуктов детского питания, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом.

## **Глава 10. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания и средств для искусственного питания**

44. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, обеспечивающих безопасность продуктов детского питания и её сохранность в течение срока годности, при условии соблюдения правил хранения, установленных изготовителем.

45. Продукты питания для детей раннего возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

- 1) консервированные соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей – 0,35 л;
- 2) консервированные пюре из фруктов и (или) овощей на молочной и фруктово-зерновой основе – 0,25 кг;
- 3) сухие продукты (детские питательные смеси, последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) - 0,5-1 кг;
- 4) жидкие адаптированные и частично адаптированные детские питательные смеси и последующие смеси — 0,2-0,4 л;
- 5) питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты — 0,25-0,5 л;
- 6) пастообразные молочные продукты — 0,1 кг;
- 7) консервированные мясные и рыбные пюре — 0,13 кг;
- 8) консервированные мясо- (рыбо-) растительные и растительно-мясные (рыбные) продукты - 0,25 кг;
- 9) продукты прикорма на комбинированной основе — 0,25 кг.

46. Продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

- 1) жидкие молочные и кисломолочные продукты – 0,5-1,0 л;
- 2) пастообразные молочные продукты – 0,2 кг;
- 3) консервированные мясные и мясорастительные продукты – 0,35 кг;
- 4) соки и нектары фруктовые, овощные и плодоовощные – 2,0 л.

47. Маркировка продуктов детского питания осуществляется в соответствии с законодательством Кыргызской Республики с учетом требований настоящего Технического регламента и включает дополнительно следующую информацию:

- 1) в маркировке пищевых продуктов детского питания должна быть указана надпись (шрифтом, размером, не менее основного) «Для детского питания»;
- 2) в маркировке пищевых продуктов, предназначенных для питания детей младенческого и раннего возрастов, должны быть приведены возрастные рекомендации.

48. Маркировка на специализированные продукты детского питания должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании детей.

49. Этикетка на средствах для искусственного питания (бутылки, соски, кружки и т.д.) должна содержать следующую информацию:

- 1) наличие слов «важное замечание», «предупреждение»;
- 2) наличие информации по чистке и стерилизации в виде словесного описания и графического изображения;

3) наличие информации, объясняющей преимущества кормления из чашки, для формирования у ребенка правильного прикуса и правильного развития челюстно-лицевого аппарата.

50. Нормативными правовыми актами Кыргызской Республики, разработанными на основании вступивших в установленном законом порядке силу международных договоров, участницей которых является Кыргызская Республика, могут устанавливаться дополнительные требования к упаковке и маркировке продуктов детского питания.

51. Любой продукт детского питания подлежит распространению только в случае если информация на его упаковке или этикетке соответствует требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными нормативными правовыми актами.

## **Глава 11. Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации продуктов детского питания**

52. Условия хранения, транспортировки, реализации продуктов детского питания устанавливаются производителем.

53. Сроки годности, условия хранения, режимы транспортировки и реализации продуктов детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем.

54. Транспортные средства для перевозки продукции должны быть исправными и чистыми и обеспечивать температурно-влажностный режим, установленный производителем.

55. Продукты детского питания для детей младенческого возраста должны реализовываться только через организации торговли или специализированные отделы магазинов, аптеки (за исключением аптек при организациях здравоохранения), раздаточные пункты вне лечебно-профилактических организаций при обеспечении ими соответствующих условий хранения.

56. В реализацию не допускаются продукты детского питания, не соответствующие требованиям настоящего Технического регламента, с признаками недоброкачества и не имеющие документов, подтверждающих их безопасность.

57. Утилизация продуктов детского питания, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, должна осуществляться в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики «О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации» от 9 июля 1997 года № 407.

## **Глава 12. Требования к пищевой ценности и безопасности продуктов детского питания**

58. Пищевая ценность и безопасность продуктов детского питания для детей:

- младенческого и раннего возраста должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту;

- дошкольного и школьного возрастов должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении 5 к настоящему Техническому регламенту.

59. Пищевая ценность и безопасность специализированных продуктов детского питания должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

60. Безопасность сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям, изложенным в приложении 8 к настоящему Техническому регламенту.

61. Пищевая ценность и безопасность консервированных продуктов для детского питания должны соответствовать требованиям, изложенным в приложениях 4, 5, 6, 7 к настоящему Техническому регламенту.

## **Глава 13. Требования безопасности продуктов детского питания**

62. Настоящим Техническим регламентом устанавливаются следующие требования безопасности продуктов детского питания:

1) применение мер по обеспечению безопасности продуктов детского питания должно основываться на анализе риска. При оценке риска безопасности продуктов для детского питания, диетического питания детей должны быть использованы имеющиеся научные данные, соответствующие методы обработки и производства (изготовления), методы инспектирования, выборочного контроля, лабораторных исследований, учтены степень распространенности конкретных заболеваний, наличие зон свободных от заболеваний;

2) оценка безопасности продуктов детского питания осуществляется путем:

а) выявления характеристик пищевой продукции, которые могут вызвать вредное воздействие на жизнь и здоровье детей;

б) анализа воздействия каждой из выявленных потенциальных опасностей на жизнь и здоровье детей и их последствий;

в) определения мер ограничения выявленных рисков.

63. Оценка безопасности продуктов детского питания осуществляется как комплексная оценка рисков в ходе лабораторного исследования продуктов детского питания.

64. Сведения об оценке риска и мерах по его ограничению во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации продуктов детского питания должны содержаться в национальных стандартах, технологической документации.

65. Управление риском должно основываться на результатах оценки риска, а также на принципе предупреждения возможного вредного воздействия на жизнь и здоровье детей.

66. Определение органолептических и физико-химических и микробиологических показателей осуществляются по национальным и международным стандартам. При этом должны использоваться методики, аттестованные в установленном порядке, и средства измерений, внесенные в государственный реестр и поверенные в установленном порядке.

67. В продуктах детского питания не допускается наличие патогенных микроорганизмов, вызывающих инфекционные заболевания и представляющих опасность для здоровья детей.

68. Готовые продукты детского питания для детей младенческого и раннего возрастов не должны содержать:

1) искусственные и идентичные натуральным ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением разрешенных для производства продуктов детского питания настоящим Техническим регламентом;

2) искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители), за исключением случаев, предусмотренных настоящим Техническим регламентом;

3) поваренные соли в продуктах прикорма свыше 0,4 %;

4) пряности, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

5) сахара (низкомолекулярных углеводов) выше значения, установленного настоящим Техническим регламентом, в зависимости от возраста детей (приложения 4, 5, 6 к настоящему Техническому регламенту);

6) трансизомеры в детских питательных смесях не более 4 % от общего содержания жирных кислот;

7) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

8) кофе и алкоголь.

69. Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве продуктов детского питания для детей младенческого и раннего возрастов, установлен настоящим Техническим регламентом (приложение 9 к настоящему Техническому регламенту).

70. Готовые продукты детского питания промышленного производства для детей дошкольного и школьного возрастов не должны содержать:

1) соли пищевой поваренной свыше 0,8 % в рыбных полуфабрикатах, свыше 0,9 % - в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2 % - в мясных и рыбных консервах, свыше 1,8 % - в колбасных изделиях;

2) нитритов свыше 0,003 % - в колбасных изделиях;

3) жгучих специй в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

4) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

5) алкоголя;

6) кофе натурального;

7) ядер абрикосовой косточки;

8) кулинарных и кондитерских жиров;

9) пиросульфита натрия;

10) сахара выше значений, установленных настоящим Техническим регламентом.

71. При изготовлении продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, сорбата калия, натрия.

72. Для кондиционирования питьевой воды допускается использование минеральных компонентов в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

## **Глава 14. Оценка соответствия**

73. Оценка соответствия продуктов детского питания проводится в следующих формах:

- 1) производственный контроль;
- 2) государственный надзор;
- 3) подтверждение соответствия.

74. Физические или юридические лица, осуществляющие производство продуктов детского питания, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, который должны быть сертифицированы в установленном порядке.

Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом.

Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) контролируемые параметры технологических процессов;
- 2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, и готовой продукции на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем Техническом регламенте;
- 3) графики и режимы мойки, санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;
- 4) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;
- 5) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;

6) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой продукции;

7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;

8) процедуры отзыва продукции из обращения;

9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;

11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

75. Порядок и периодичность производственного контроля, анализа рисков и критических контрольных точек при проведении собственного производственного лабораторного контроля устанавливаются предприятиями в зависимости от профиля производства и вида вырабатываемой продукции.

76. На всех предприятиях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль на базе собственных производственных лабораторий, либо с привлечением на договорных началах иных лабораторий. Привлеченные на договорных началах лаборатории для проведения производственного контроля лаборатории должны быть аккредитованы в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке.

77. Записи, отражающие контрольные исследования или испытания, хранятся на предприятии в течение одного года после окончания срока годности продукта для детского питания, а удостоверения безопасности – в течение тридцати дней.

78. Не допускается проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы и выдача санитарно-эпидемиологических заключений на производимую, ввозимую и реализуемую в Кыргызской Республике продукцию, подлежащую обязательной сертификации, за исключением новой продукции.

79. Для обеспечения безопасности продукции изготовителем соблюдаются следующие принципы:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критические стадии и контрольные точки) при разработке технологий и рецептур изготовления продукции осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений технологии,

которые могут оказать негативное воздействие на безопасность продукции;

2) проведение контроля за безопасностью продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) ведение и хранение документации всех технологических операций по производству и контролю;

4) проведение необходимого контроля технологических средств, вспомогательных материалов и продукции на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

5) обеспечение прослеживаемости продукции;

6) определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении, в рамках должностных инструкций;

7) обучение и аттестация персонала;

8) осуществление комплексных мероприятий, обеспечивающих безопасность продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении, согласно условиям изготовителя;

9) использование системы самоинспекции и (или) аудита;

10) проведение надлежащей утилизации продукции, тары, промышленной упаковки;

11) документирование результатов контроля в форме протоколов, журналов, актов, а также с помощью технических средств контроля.

80. Государственный надзор за соответствием продуктов детского питания, процессами производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Технического регламента осуществляется в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Государственный надзор за продуктами детского питания осуществляется на следующих стадиях обращения продуктов детского питания:

1) хранение (кроме складов готовой продукции изготовителя продукции);

2) перевозка (транспортирование), кроме территории предприятия-изготовителя;

3) реализация сторонним потребителям (включая реализацию работникам предприятия для их личных нужд);

4) при ввозе на территорию Кыргызской Республики.

81. Продукты детского питания, выпускаемые в обращение на территории Кыргызской Республики, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в форме обязательной сертификации.

82. Заявитель вправе выбрать схему подтверждения соответствия, предусмотренную для продуктов детского питания настоящим Техническим регламентом.

83. Заявитель обязан обеспечить соответствие продуктов детского питания требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

84. Заявителем при подтверждении соответствия продуктов детского питания может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Кыргызской Республики, являющиеся изготовителем или продавцом, либо выполняющие функции иностранного изготовителя, на основании договора с ним в части обеспечения соответствия продуктов детского питания и средств для искусственного питания требованиям настоящего Технического регламента.

85. Обязательная сертификация продуктов детского питания осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на продукты детского питания, на основании договора между заявителем и органом по сертификации.

86. Для подтверждения соответствия продуктов детского питания требованиям настоящего Технического регламента устанавливаются следующие схемы обязательной сертификации продукции:

схема 2 - для импортной продукции при долгосрочных (более одного года) контрактах или постоянных поставках серийной продукции по отдельным контрактам, с выдачей сертификата соответствия на срок до трех лет и выполнением инспекционного контроля на образцах продукции, взятых у продавца. Поставки продукции должны осуществляться напрямую производителем, либо официальным представителем производителя;

схема 3 - для серийно выпускаемой продукции, предназначенной для неопределенного круга потребителей. Изготовитель должен представить доказательства систематического контроля процессов продукции, проведения приемо-сдаточных испытаний каждой партии продукции и выдачи документов (паспортов или сертификатов качества), подтверждающих безопасность каждой партии продукции. Сертификат

соответствия выдается на срок до трех лет с учетом эффективности действия системы организации контроля готовой продукции, результатов предыдущих сертификационных испытаний и инспекционного контроля, отсутствия рекламаций от потребителей;

схема 4 - при тех же условиях, что и при схеме 3, но при необходимости всестороннего и жесткого инспекционного контроля продукции серийного производства, выпускаемой для неопределенного круга потребителей, если безопасность продукции зависит от условий транспортировки и хранения, и у изготовителя отсутствует собственная испытательная лаборатория. Сертификат соответствия выдается на срок до двух лет;

схема 5 - при сертификации продукции на предприятии, имеющем систему качества, с выдачей сертификата соответствия на продукцию на три года;

схема 6 - когда производство, поставка или реализация данной продукции носят разовый характер (партия, единичная продукция), при этом

производятся испытания образцов (образца), взятых от партии. Сертификат соответствия по схеме 6 выдается сроком до одного года с учетом сроков годности, условий хранения, использования и возможности реализации данной продукции.

Схемы 2а, 3а и 4а рекомендуется применять вместо соответствующих схем 2, 3 и 4, если заявитель не может представить органу по сертификации информацию об уровне и состоянии производства продукции, обеспечивающих стабильность параметров безопасности, в результате чего для проведения сертификации необходимо осуществить анализ состояния производства. Для серийно выпускаемой сертифицируемой продукции, имеющей ограниченный срок годности или хранения, требующей для сохранения безопасности строгого соблюдения условий транспортирования и хранения (скоропортящаяся пищевая продукция и т.д.), должна применяться только схема 4а.

87. При выборе любой схемы обязательной сертификации продуктов детского питания заявитель формирует комплект документов, который должен содержать:

- 1) регистрационные документы (свидетельство о государственной регистрации, устав и т.д.) и реквизиты заявителя;
- 2) наименование, общее описание, назначение продукта;

3) национальный стандарт или международный стандарт, либо подробное описание этого продукта с указанием основных показателей, условий хранения, сроков годности (для иностранных изготовителей);

4) сертификат соответствия системы управления качеством изготовителя (при наличии такой системы);

5) товарно-сопроводительные документы, оформленные в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке, договор (контракт) поставки этого продукта, сертификат происхождения этого продукта (для подтверждения ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, при сертификации партии этого продукта).

88. При выборе любой схемы обязательной сертификации продуктов детского питания заявитель может подать заявку на сертификацию продукта и одновременно представляет установленный пунктом 87 настоящего Технического регламента комплект документов в орган по сертификации.

89. Орган по сертификации рассматривает представленные заявителем комплект документов и заявку и принимает решение относительно заявки. При положительном решении относительно заявки орган по сертификации осуществляет отбор образцов продуктов детского питания, проводит их идентификацию, определяет программу их исследований (испытаний) и направляет образцы этого продукта на исследования (испытания) в аккредитованную испытательную лабораторию (центр).

90. Для подтверждения соответствия продуктов детского питания требованиям настоящего Технического регламента применяются только метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям Закона Кыргызской Республики «Об обеспечении единства измерений».

91. Орган по сертификации на основании результатов анализа представленного комплекта документов, идентификации сертифицируемой продукции, результатов исследований (испытаний) образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) и результатов анализа состояния производства продукции (в случае его проведения) выдает заявителю сертификат соответствия на продукцию.

92. Сроки проведения сертификации продуктов детского питания устанавливаются договором между заявителем и органом по сертификации и не должны превышать:

- 1) трех дней - при сертификации такой продукции по схемам, не предусматривающим анализа состояния производства этой продукции;
- 2) пять дней - при сертификации такой продукции по схеме, предусматривающей анализ состояния производства этой продукции.

93. Заявитель, получив сертификат соответствия на продукты детского питания, вправе маркировать ее знаком соответствия техническому регламенту. Заявитель принимает необходимые меры по обеспечению соответствия продуктов детского питания требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

94. Сертификат соответствия продукта детского питания хранится у заявителя, копия этого сертификата соответствия и комплект документов хранятся в органе по сертификации, выдавшем сертификат соответствия, в течение не менее чем двух лет по истечении срока его действия.

95. В течение срока действия сертификата соответствия на продукты детского питания орган по сертификации осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в соответствии с графиком его осуществления, установленным договором между заявителем и органом по сертификации, в зависимости от выбранной схемы ее сертификации, путем проведения периодических исследований (испытаний) образцов продукции, отбор которых осуществляется на складе готовой продукции изготовителя или продавца, и, при необходимости, проводит повторный анализ состояния производства продукции.

96. Органом по сертификации при выявлении несоответствий требованиям настоящего Технического регламента по результатам проведенного им инспекционного контроля принимается одно из следующих решений:

- 1) подтверждение действия сертификата соответствия;
- 2) приостановление действия сертификата соответствия;
- 3) прекращение действия сертификата соответствия.

Решение о подтверждении действия сертификата соответствия принимается при соответствии продуктов детского питания требованиям настоящего Технического регламента.

Решение о приостановке действия сертификата соответствия принимается при выявлении незначительных несоответствий, например, таких, как отсутствие подписи эксперта (хозяйствующего субъекта) при оформлении заявок на сертификацию, актов отбора образцов продукции

для испытаний или неправильное заполнение указанных документов, которые не повлияют на принятие решения органа по сертификации на соответствие (несоответствие) продукции установленным требованиям настоящего Технического регламента.

Решение о прекращении действия сертификата соответствия принимается при выявлении грубых нарушений (отсутствие результатов испытаний, проведение испытаний продукции не в полном объеме, отрицательный результат испытаний).

97. Продукты детского питания, соответствие которых требованиям настоящего Технического регламента подтверждено в порядке, предусмотренном настоящим Техническим регламентом, маркируется знаком обращения на рынке.

Изображение знака обращения на рынке наносится в информационных целях на сопроводительную документацию и (или) на потребительскую упаковку, и на транспортную упаковку.

#### **Глава 15. Ответственность за несоответствие продуктов детского питания положениям настоящего Технического регламента**

98. Лица, виновные в нарушении требований настоящего Технического регламента, привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

#### **Глава 16. Заключительные положения**

99. Документы, подтверждающие соответствие продуктов детского питания, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания их срока действия.

100. Продукты детского питания, производимые на территории Кыргызской Республики и импортируемые в Кыргызскую Республику до вступления в силу настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов в данной области.

101. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики, в сфере безопасности продуктов детского питания, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

**Руководитель Аппарата  
Правительства-министр  
Н. Момуналиев**