

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 28 июня 2012 года № 456

О Техническом регламенте «О безопасности пищевой йодированной соли»

В соответствии с [Законом](#) Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» Правительство Кыргызской Республики

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Технический регламент «О безопасности пищевой йодированной соли» согласно [приложению](#).

2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального [опубликования](#).

Премьер-министр

О. Бабанов

[Приложение](#)

Утвержден
[постановлением](#) Правительства
Кыргызской Республики
от 28 июня 2012 года № 456

Технический регламент

«О безопасности пищевой йодированной соли»

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент «О безопасности пищевой йодированной соли» (далее - Технический регламент) применяется в целях обеспечения защиты жизни и здоровья людей при употреблении пищевой йодированной соли, а также предупреждения действий со стороны производителей и распространителей пищевой йодированной соли, вводящих в заблуждение потребителей.

2. Требования настоящего Технического регламента распространяются на физические лица и юридические лица, независимо от форм собственности, осуществляющие деятельность в сфере производства, транспортировки,

хранения, реализации и утилизации пищевой йодированной соли (далее - предприятия) и определяют требования к технологии получения пищевой йодированной соли, ее транспортировке, хранению и реализации.

3. Объектами настоящего Технического регламента являются:

1) безопасность пищевой йодированной соли, произведенной и распространяемой на территории Кыргызской Республики, используемой потребителем в качестве пищевого продукта;

2) процессы производства, хранения, перевозки, реализации пищевой йодированной соли.

Требования настоящего Технического регламента распространяются на производимую на территории Кыргызской Республики и ввозимую на территорию Кыргызской Республики пищевую йодированную соль.

4. Для целей настоящего Технического регламента используются следующие определения:

анализ рисков и критические контрольные точки - система контроля безопасности с проведением процедуры использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки рисков, состоящая из четырех взаимосвязанных компонентов: определения источника опасности, оценки риска, управления риском и информации о риске;

безопасность пищевой йодированной соли - совокупность свойств и характеристик пищевой йодированной соли, свидетельствующих об отсутствии недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровью человека и последующих поколений;

вредное воздействие на человека - воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевых продуктах добавок, загрязняющих веществ, токсинов, болезнетворных организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений, а также нарушение режимов хранения, транспортировки и утилизации, с неправильным использованием отходов, способное привести к негативным явлениям в животном и растительном мире, окружающей среде;

государственный надзор - деятельность уполномоченного органа исполнительной власти по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений требований настоящего Технического регламента в области обеспечения потребителя безопасной пищевой йодированной солью, а также по предупреждению действий, вводящих в заблуждение потребителей;

идентификация - установление тождественности характеристик пищевой йодированной соли ее существенным признакам;

йодирование соли - процесс обогащения соли йодом для массовой профилактики йододефицитных заболеваний;

контроль - форма оценки соответствия, осуществляемая путем наблюдения и выводов, сопровождаемых соответствующими испытаниями и измерениями;

обращение продукции - стадии жизненного цикла продукции от отгрузки изготовителем до ее приемки конечным пользователем, в которой происходит смена собственника продукции посредством купли-продажи;

пищевая йодированная соль - пищевой продукт, представляющий собой мелкие кристаллы хлористого натрия и обогащенный соединениями йода;

рейодирование соли - процесс повторного йодирования пищевой йодированной соли, содержание йода в которой должно соответствовать требованиям настоящего Технического регламента;

предельно допустимая концентрация (ПДК) - максимальная концентрация веществ в соли (сырье и готовая продукция), в которой вещество при ежедневном поступлении в организм человека в течение всей жизни не оказывает прямого или опосредованного влияния на здоровье населения в настоящем и последующих поколениях, а также не ухудшает гигиенические условия потребления пищевой йодированной соли;

поставщики соли - физические лица, а также юридические лица, независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, осуществляющие ввоз или реализацию пищевой йодированной соли;

сырье - все виды соли на этапах, предшествующих йодированию и упаковке;

потребитель соли:

1) физическое лицо, приобретающее и использующее продукцию исключительно для личных целей (бытовых нужд, не связанных с извлечением прибыли);

2) организация или лицо, получающее продукцию в целях последующей реализации или распределения;

производственный контроль - контроль продукции и процессов производства на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, осуществляемый участником хозяйственной деятельности в сфере производства и обращения пищевых продуктов;

процесс производства - последовательность этапов производства пищевых продуктов, имеющих критические регламентируемые условия;

риск для здоровья - вероятность угрозы жизни или здоровью человека либо угрозы жизни или здоровью будущих поколений, обусловленных воздействием неблагоприятных факторов, связанных с приёмом в пищу небезопасных продуктов питания.

5. Идентификация пищевой йодированной соли проводится в целях:

1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;

2) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);

3) установления соответствия продукции, в том числе ее наименования, требованиям настоящего Технического регламента;

4) подтверждения соответствия продукции сведениям, заявляемым производителем (продавцом);

5) обеспечения защиты интересов всех участников рынка.

6. Идентификацию пищевой йодированной соли осуществляет заявитель.

Для установления принадлежности пищевой йодированной соли к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с признаками, раскрываемыми в определениях, приведенных в пункте 4 настоящего Технического регламента.

При недостаточной или недостоверной информации, необходимой для осуществления идентификации пищевой йодированной соли, идентификацию должны осуществлять по совокупной оценке физико-химических показателей, указанных в [приложении 2](#) к настоящему Техническому регламенту, в действующих национальных, международных, региональных стандартах, стандартах организаций, технологической документации и других документах на пищевую йодированную соль.

Глава 2. Требования к безопасности сырья, пищевой йодированной соли

7. Сырье, используемое при производстве пищевой йодированной соли, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным в [приложении 1](#) к настоящему Техническому регламенту.

8. Для йодирования пищевой соли применяют соединения йода - йодат калия или йодид калия.

Йодат калия является более стабильным и менее токсичным соединением по сравнению с йодидом калия и профилактический эффект соли, обогащенной йодатом калия, длится до 1 года при условии соблюдения правил хранения, указанных в действующих стандартах.

Срок хранения соли, обогащенной йодидом калия, не превышает 3-х месяцев ([приложение 3](#)).

9. Хранение сырья и препаратов, используемых при производстве пищевой йодированной соли, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение попадания атмосферных осадков и защиту сырья и препаратов от загрязняющих веществ.

10. Вода, входящая в состав пищевой йодированной соли и используемая при ее производстве, должна соответствовать требованиям Закона Кыргызской Республики «Технический регламент «О безопасности питьевой воды».

11. Пищевая йодированная соль, находящаяся в обращении на территории Кыргызской Республики, не должна причинять вред жизни и здоровью граждан и должна соответствовать требованиям к безопасности пищевой йодированной соли, установленным в [приложении 1](#) к настоящему Техническому регламенту, в части гигиенических показателей.

Определение показателей безопасности смешанной пищевой йодированной соли осуществляется исходя из соотношения массовых долей ее отдельных компонентов, с учетом как этих массовых долей, так и нормативов допустимых уровней вредных веществ, установленных в [приложениях 1, 2 и 3](#) к настоящему Техническому регламенту.

12. Пищевая йодированная соль должна быть упакована таким образом, чтобы исключить возможность доступа к содержимому без очевидного нарушения целостности самой упаковки, либо закрывающего эту упаковку устройства.

13. Способ укупоривания потребительской тары должен исключать возможность подделки пищевой йодированной соли, а также обеспечивать ее герметичность и сохранность при транспортировании, хранении и реализации потребителю в течение срока годности пищевой йодированной соли.

14. Материалы для упаковки пищевой йодированной соли до принятия соответствующего технического регламента должны соответствовать требованиям стандартов, действующих в сфере упаковки и упаковочных материалов.

15. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие обязательные сведения, предоставляемые на государственном и официальном языках:

1) наименование продукта, включая информацию о способе изготовления (выварочная, каменная, самосадочная или садочная);

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, - адрес(а) производств(а) и организации в Кыргызской Республике, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- дата изготовления или дата упаковывания;

- сорт;

- помол;

- масса нетто;

- пищевые добавки, (противослеживающие, стабилизирующие и другие при их применении);

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

Такую же информацию наносят на мешки или ярлыки, прикрепленные к мешкам;

2) на одноразовых пакетиках соли 1-10 г указывают:

- наименование продукта;

- массу нетто;

3) дополнительная информация для йодированной соли:

- форма добавленного йода (йодат или йодид калия);

- содержание йода;

- рекомендуемая суточная доза потребления (г);

- срок годности;
- надпись «По истечении срока годности йодированную соль используют как обычную пищевую поваренную соль»;

4) для соли с другими добавками, применяемыми для профилактических целей, указывают их наименования и содержание, а также срок годности соли (при наличии). По истечении срока годности этой соли ее используют как обычную пищевую поваренную соль.

Глава 3. Требования безопасности к процессам производства, хранения, транспортировки, реализации пищевой йодированной соли

16. Физические и юридические лица, производящие пищевую йодированную соль, обязаны осуществлять процессы ее производства таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

17. Обеспечение безопасности пищевой йодированной соли при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:

- 1) соблюдение условий хранения и перевозки продукции;
- 2) проведение контроля за безопасностью продукции средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту этого контроля;
- 3) обеспечение документирования информации о технологических операциях по производству продукции и контролю за ней в технических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем продукции;
- 4) проведение контроля за сырьем, технологическими и вспомогательными материалами, используемыми при производстве продукции (входного контроля), а также контроля за продукцией на этапах технологического процесса ее производства и за готовой продукцией;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
- 6) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;
- 7) обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства продукции в целях обеспечения ее безопасности;
- 8) выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- 9) проведение мероприятий по контролю уровня йодирования пищевой соли, результаты которых должны быть зарегистрированы в соответствии с [приложением 4](#) к настоящему Техническому регламенту;
- 10) проведение рейодирования продукции надлежащими способами ([приложение 3](#)).

18. Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения пищевой йодированной соли, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

19. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточных технологических процессов производства пищевой йодированной соли, при которых обеспечено отсутствие встречных потоков сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению пищевой йодированной соли опасными и (или) вредными веществами;

2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и (или) дезинфекции этого оборудования и производственных помещений;

3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения пищевой йодированной соли в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе производственных помещений;

4) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) необходимое пространство для выполнения технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, контактов с токсичными материалами, осыпания частиц в производимую продукцию и образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия хранения сырья и готовой продукции.

20. Производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой йодированной соли, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть доступными для проведения их мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен не должны иметь повреждений и должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов;

3) потолки и надземные конструкции должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и надземных конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи. Все внешние окна производственных помещений, которые подлежат открыванию, должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть выполнены из материалов с гладкой и неабсорбирующей поверхностью;

6) рабочие поверхности технологического оборудования должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

21. Предприятия, осуществляющие производство пищевой йодированной соли, должны иметь:

1) туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации;

2) умывальники для мытья рук, с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и сушки;

3) системы вентиляции, системы кондиционирования, конструктивные характеристики которых позволяют избежать возможности загрязнения продукции, а также обеспечивают доступ к частям этих систем, нуждающимся в очищении или замене;

4) местные очистные сооружения, включающие в себя обязательно песколовку и отстойник;

5) естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с законодательством Кыргызской Республики в сфере соблюдения условий труда;

6) раздевалки для работников, размещаемые вне производственных помещений и оборудованные для раздельного хранения личной и рабочей одежды работников.

22. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для производства продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

23. Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по производству пищевой йодированной соли, должны создать такие условия труда, при которых воздействие вредных производственных факторов на работающих не должно превышать предельно допустимые концентрации и предельно допустимые уровни.

24. Технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой йодированной солью, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и вступившими в установленном законом порядке в силу международными договорами, участницей которых является Кыргызская Республика;

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

3) быть изготовлены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами;

4) иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность их мойки и (или) очищения, и, при необходимости, проведения дезинфекции;

5) быть установлены таким образом, чтобы давать возможность осуществлять их санитарную обработку и уборку производственных помещений и других рабочих зон.

25. При необходимости технологическое оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Отходы производства и мусор должны удаляться из производственных помещений регулярно.

26. Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения отходов и мусора, закрываемые контейнеры.

27. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений осуществляются в соответствии с [Законом](#) Кыргызской Республики «Об отходах производства и потребления» и [постановлением](#) Правительства Кыргызской Республики «О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации» от 9 июля 1997 года № 407 и не должны приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

28. Для хранения сырьевой соли должны быть предусмотрены специальные площадки. Площадки для хранения соли должны быть подняты над поверхностью земли, чтобы беречь готовую продукцию от влаги, вымощены досками (без щелей). Складированную соль необходимо оберегать от подтекания воды и попадания грязи. Во избежание попадания атмосферных осадков площадки должны организовываться в закрытых помещениях с эффективной вентиляцией.

Вблизи складированной соли не разрешается хранение других материалов и предметов, загрязняющих соль.

Пищевую йодированную соль в мешках или бумажных пакетах при погрузочно-разгрузочных работах разрешается складывать только на подготовленные чистые и сухие площадки (на поддоны).

29. Срок годности в зависимости от вида йодирующего компонента устанавливается изготовителем в соответствии с пунктом 8 настоящего Технического регламента.

Условия хранения йодированной соли устанавливаются изготовителем.

30. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки данной продукции должны обеспечивать ее соответствие требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в течение всего срока годности.

31. Перевозка продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем продукции.

32. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с пищевой йодированной солью других пищевых продуктов или других грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение и загрязнение. В случае если транспортные средства были использованы для перевозки других пищевых продуктов, перед погрузкой пищевой йодированной соли следует провести тщательную уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска их загрязнения.

33. Транспортные средства и (или) контейнеры, используемые для перевозки пищевой йодированной соли, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимых условий.

34. Конструктивные характеристики и эксплуатационные особенности транспортных средств и помещений, предназначенных для хранения продукции, должны обеспечивать возможность проведения в них надлежащей уборки, дезинфекции и дератизации.

35. Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения продукции, должны регулярно подвергаться механической очистке, мойке и, при необходимости, дезинфекции. Вода, используемая для мойки, должна соответствовать требованиям Закона Кыргызской Республики «Технический регламент «О безопасности питьевой воды».

36. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке продукции в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

37. Хранение пищевой йодированной соли у продавца должно осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем продукции. Хранение пищевой йодированной соли осуществляется в специально выделенных, закрытых, чистых, вентилируемых помещениях, определенных изготовителем продукции.

Пищевая йодированная соль, находящаяся в процессе хранения, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, дате изготовления и сроке годности данной продукции.

38. Если при реализации пищевой йодированной соли, часть информации об этой продукции размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

39. Требования к безопасности йодирования пищевой соли и технологии указываются в [приложении 3](#) к настоящему Техническому регламенту. Уровень йодирования выпускаемой пищевой соли должен быть зарегистрирован в соответствии с [приложением 4](#).

40. По истечении срока хранения или в случае установления несоответствия требованиям настоящего Технического регламента в процессе обращения согласно результатам лабораторного контроля, проводимого органом по государственному надзору пищевой йодированной соли, она подлежит промышленной переработке и рейодированию за счет средств юридических и физических лиц, осуществляющих ввоз, производство, хранение и реализацию пищевой соли. Реализация пищевой йодированной соли с истекшим сроком хранения не допускается.

41. Рейодированию или признанию в качестве технической соли подлежит пищевая йодированная соль в случаях, если:

- 1) истек срок годности пищевой йодированной соли;

- 2) массовая доля йода в пищевой йодированной соли менее чем 25,0 мг/кг;
- 3) на этапе обращения обнаружена бракованная пищевая йодированная соль;
- 4) на этапе обращения пищевой йодированной соли она признана в установленном порядке фальсифицированной.

42. Пищевая йодированная соль признается браком, если:

- 1) обнаружено превышение предельно допустимых концентраций химических показателей;
- 2) обнаружены примеси посторонних веществ;
- 3) не выполнены требования настоящего Технического регламента к упаковке и маркировке.

Пищевая йодированная соль признается фальсифицированной, если не соблюдены требования, установленные настоящим Техническим регламентом к пищевой йодированной соли, указанные на этикетке.

Глава 4. Оценка соответствия пищевой йодированной соли

43. Пищевая йодированная соль, изготавливаемая в Кыргызской Республике и ввозимая на ее территорию, допускается к размещению на внутреннем рынке только при условии ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

44. Оценку соответствия пищевой йодированной соли проводят в формах:

- 1) производственного контроля;
- 2) декларирования соответствия;
- 3) государственного надзора.

45. Физические или юридические лица, осуществляющие производство пищевой йодированной соли, 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, сертифицированной в установленном порядке.

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

47. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) перечень контролируемых параметров технологического процесса;
- 2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении пищевой йодированной соли и готовой продукции, на соответствие требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом;

3) графики и режимы санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;

4) графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования, инвентаря;

5) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;

6) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;

7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены и периодического медицинского осмотра 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.

48. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

49. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний пищевой йодированной соли. Испытания пищевой йодированной соли, должным образом идентифицированной заявителем на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

50. Декларирование соответствия пищевой йодированной соли осуществляется заявителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

51. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие пищевой йодированной соли установленным в настоящем Техническом регламенте обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии пищевой йодированной соли на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия пищевой йодированной соли требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента безопасности производства пищевой йодированной соли.

52. Сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия пищевой йодированной соли.

53. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой йодированной соли. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

54. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

- 1) техническая документация;
- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;
- 4) документы, предусмотренные для пищевой йодированной соли в соответствии с законодательством Кыргызской Республики, касающиеся ее безопасности и выданные уполномоченными на то органами и организациями (гигиенические заключения, заключения пожарной безопасности и иные);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой пищевой йодированной соли требованиям настоящего Технического регламента.

55. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска данной пищевой йодированной соли или срока реализации партии пищевой йодированной соли.

При производстве пищевой йодированной соли декларация о соответствии принимается на срок не более 3 лет. При реализации партии пищевой йодированной соли декларация о соответствии принимается на срок не более срока годности партии, указанной в декларации.

56. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной пищевой йодированной соли или группы однородной пищевой йодированной

соли, выпускаемой одним изготовителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом, к декларации о соответствии на группу однородной пищевой йодированной соли оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

57. Принятая декларация о соответствии пищевой йодированной соли требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью при Правительстве Кыргызской Республики в установленном порядке.

58. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения пищевой йодированной соли в соответствии с законодательством Кыргызской Республики в сфере проведения государственного надзора.

59. Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве пищевой йодированной соли обеспечивают физические и юридические лица, осуществляющие ее производство, обязанные создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Декларирование соответствия пищевой йодированной соли, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения изготовителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем пищевую йодированную соль.

60. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний пищевой йодированной соли должны быть признаны в соответствии с международными договорами и межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

61. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

Глава 5. Заключительные положения

62. До вступления в силу настоящего Технического регламента пищевая йодированная соль, производимая на территории Кыргызской Республики и импортируемая в Кыргызскую Республику, должна соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также стандартов, действующих на территории Кыргызской Республики.

63. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

64. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики в сфере безопасности пищевой йодированной соли, процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

[Приложение 1](#)
к [Техническому](#)
[регламенту](#)
«О безопасности
пищевой
йодированной соли»

Показатели безопасности для пищевой йодированной соли

Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Соль пищевая йодированная	Токсичные элементы:		
	Свинец	2,0	
	Мышьяк	0,5	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,1	
		0,01	«Экстра», лечебно-профилактическая
	Йод	40±15	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300 Бк/кг	
	стронций-90	100 Бк/кг	

[Приложение 2](#)
к [Техническому](#)
[регламенту](#)
«О безопасности
пищевой
йодированной соли»

Физико-химические показатели пищевой йодированной соли

Показатель	Норма в пересчете на сухое вещество для сорта			
	экстра	высшего	первого	второго
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее	99,70 промытая	98,40 промытая	97,70 промытая	97,00
Массовая доля кальций-иона, %, не более	0,02	0,35	0,50	0,65
Массовая доля магний-иона, %, не более	0,01	0,05	0,10	0,25
Массовая доля сульфат-иона, %, не более	0,16	0,80	1,20	1,50
Массовая доля сульфата натрия, %, не более	0,20	Не нормируется		
Массовая доля калий-иона, %, не более	0,02	0,10	0,10	0,20
Массовая доля оксида железа (III), %, не более	0,005	0,005	0,010	0,010
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, %, не более	0,03	0,16	0,45	0,85
Массовая доля влаги, %, не более	0,2-1,0			
Массовая доля йода, %, не более	0,0025-0,0055%, что соответствует (40±15) мкг/г			

Гранулометрический состав соли

Сорт соли	Гранулометрический состав	Норма, %
Экстра	До 0,8 мм включительно, не менее.	75,0
	Свыше 0,8 мм до 1,2 мм включительно, не более	25,0
Высший и первый, помол № 0	До 0,8 мм включительно, не менее.	70,0
	Свыше 0,8 мм до 1,2 мм включительно, не более	10,0
Высший, первый и второй:		
Помол № 1	До 1,2 мм включительно, не менее.	85,0
	Свыше 2,5 мм, не более	3,0

Помол № 2	До 2,5 мм включительно, не более.	90,0
	Свыше 4,0 мм, не более	5,0
Помол № 3	До 4,0 мм включительно, не менее.	85,0
	Свыше 4,0 мм, не более	15,0

Приложение 3
к [Техническому
регламенту](#)
«О безопасности
пищевой
йодированной соли»

Санитарные требования к технологии йодирования пищевой соли

Физико-химические показатели йода и его некоторых соединений, используемых для йодирования пищевой соли

№	Название вещества	Химическая формула	Содержание йода в веществе, (%)	Температура плавления, С0	Константы пересчета массы йода в массу соединения и массу соединения в массу йода	Растворимость вещества, в воде, г/л				
						00 С	200 С	300 С	400 С	600 С
1	Йодид калия	KI	76,5	686	1,307	1280	1440	1520	1600	1760
2	Йодат калия	KIO3	59,5	560	1,686	47,3	81,3	117	128	185

Способы йодирования пищевой соли

«Сухой» способ йодирования соли

Йодирующий препарат тщательно перемешивают с небольшим количеством соли и получают «премикс», который добавляют к основной массе соли и тщательно перемешивают.

Для установления равномерности распределения йодирующей добавки в массе соли отбирают пробы из разных точек партии соли и проводят испытание на содержание йода. Если разница в результатах анализа больше 3 г/т в пересчете на йодат калия, то перемешивание продолжают до уменьшения разницы в показателях йодирования меньше 3 г/т.

«Мокрый» способ йодирования соли

«Мокрый» способ йодирования соли заключается в йодировании соли путем её опрыскивания раствором йодирующего препарата в специальной емкости, изготовленной из нержавеющей стали. При этом необходимо использовать раствор йодирующего препарата соответствующей концентрации (37,5 г/л). Затем следует тщательное перемешивание обогащенной йодом соли механической мешалкой, либо вращением самой емкости до равномерного распределения йода в соли. Анализ проводится, как указано выше, разница в результатах анализа не должна превышать 3 г/т в пересчете на йодат калия.

Йодирующая установка обогащения соли «мокрым» способом состоит из бункера для соли, дозирующего приспособления, шнекового устройства, форсунки для опрыскивания и емкости для раствора йодата калия.

Из бункера соль через дозирующее приспособление равномерно подается в шнековое устройство и опрыскивается раствором йодата калия.

Шнековое устройство перемешивает и подает йодированную соль на выход.

При использовании данного метода разница между результатами анализа образцов, взятых с разных мест йодированной соли, не должна превышать 3 г/т в пересчете на йодат калия.

Нормы йодирования пищевой соли

Норма йодирования пищевой соли установлена из расчета $40,0(\pm)15,0$ грамма элементного йода на тонну пищевой соли $(40,0 (\pm) 15,0) \times 10^{-4} \%$;

- в пересчете на йодат калия содержание йодата калия должно быть $(67,5(\pm)25,3) \times 10^{-4} \%$;

- в пересчете на йодид калия содержание йодида калия должно быть $(52,3(\pm)19,6) \times 10^{-4} \%$;

В случае применения йодида калия в качестве йодирующего средства, необходимо добавление в соль стабилизатора, тиосульфата натрия $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \times 5\text{H}_2\text{O}$, содержание которого должно быть $(25,0(\pm)5,0) \times 10^{-3} \%$.

На солеперерабатывающих предприятиях в стадии производства и переработки пищевой соли содержание элементного йода, добавляемого в соль, должно быть от $40,0 \times 10^{-4} \%$ до $55,0 \times 10^{-4} \%$;

- в пересчете на йодат калия, содержание йодата калия должно быть от $67,5 \times 10^{-4} \%$ до $92,8 \times 10^{-4} \%$;

- в пересчете на йодид калия, содержание йодида калия должно быть от $52,3 \times 10^{-4} \%$ до $71,9 \times 10^{-4} \%$.

Предприятия, выпускающие йодированную пищевую соль, должны гарантировать уровень содержания йода в пределах установленных норм в течение 3 месяцев при йодировании соли йодидом калия и в течение 1 года - при йодировании соли йодатом калия.

Приготовление раствора йодата калия.

На солеперерабатывающих предприятиях при производстве и переработке пищевой соли содержание элементного йода в соли должно быть от $40,0 \times 10^{-4}\%$ до $55,0 \times 10^{-4}\%$, в пересчете на йодат калия содержание йодата калия должно быть от $67,5 \times 10^{-4}\%$ до $92,8 \times 10^{-4}\%$, т.е. масса йодата калия, добавляемого на одну тонну соли на стадии производства или переработки, должна быть от 67,5 г. до 92,8 г.

Исходя из этих норм необходимо:

- приготовление раствора йодата калия с концентрацией 37,5 г/л;
- опрыскивание 2 литрами полученного раствора одной тонны соли (т.е. в 1 тонну соли вносится 75 г. йодата калия). В результате, концентрация йода составит $44,5 \times 10^{-4}\%$, что гарантирует сохранение концентрации йода в соли в течение года, при условии правильного хранения и транспортировки.

При использовании «мокрого способа», количество воды, использованной на растворение 75 г. йодата калия, рассчитанного на обогащение 1 тонны соли, составляет влажность 0,2 %.

Для приготовления раствора йодата калия указанной концентрации необходимо отвесить 375 г йодата калия, растворить его в 10 литрах воды при постоянном перемешивании.

Нормативы ввода обогатителя при производстве и переработке и рецептура приготовления раствора йодата калия должны быть отражены в технологических инструкциях предприятий и согласованы с уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью.

[Приложение 4](#)
к [Техническому](#)
[регламенту](#)
«О безопасности
пищевой
йодированной соли»

Форма 1-п

Журнал

регистрации уровня йодирования выпускаемой пищевой соли

Дата проведения	Продукция, ее сорт	Йодирующий препарат	Результаты анализа, г/т	Подпись лица, проводившего
-----------------	--------------------	---------------------	-------------------------	----------------------------

анализа		(добавка)		испытание

При проведении контроля безопасности выпускаемой соли уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью, данные также включаются в указанный журнал регистрации уровня йодирования выпускаемой пищевой соли.