

Зарегистрировано  
Министерством юстиции Республики Таджикистан  
от 28 июля 2020 года, регистрационный номер 1028

## **РАСПОРЯЖЕНИЕ МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН**

### **Об утверждении Санитарно-эпидемиологических требований по обогащению (фортификации) пшеничной муки первых, высших сортов и поваренной соли норм и рекомендуемый уровень содержания ингредиентов 190.010.090.**

В соответствии с абзацем вторым статьи 8, статей 27 и 33 Закона Республики Таджикистан "Об обеспечении населения обогащенными пищевыми продуктами",

#### **РАСПОРЯЖАЮСЬ:**

1 Утвердить Санитарно-эпидемиологические требования по обогащению (фортификации) пшеничной муки первых, высших сортов и поваренной соли норм и рекомендуемый уровень содержания ингредиентов (прилагаются).

2. Производители обогащенной пшеничной муки первого и высших сортов и пищевой поваренной соли обязаны соблюдать настоящие Санитарно-эпидемиологические требования по обогащению (фортификации) пшеничной муки первых, высших сортов и поваренной соли норм и рекомендуемый уровень содержания ингредиентов.

3. Поручить Службе государственного санитарно-эпидемиологического надзора принять необходимые меры по контролю соблюдения Санитарно-эпидемиологических требований по обогащению (фортификации) пшеничной муки первых, высших сортов и поваренной соли норм и рекомендуемый уровень содержания ингредиентов.

4. Настоящее распоряжение согласно установленному порядку представить в Министерство юстиции Республики Таджикистан для государственной регистрации и ввести в действие после государственной регистрации и официального опубликования.

5. Распоряжение Министерства здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан от 31 января 2020 года, №58 "Об утверждении Санитарных правил обогащения (фортификации) пшеничной муки первых, высших сортов и поваренной соли" признать утратившим силу.

6. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя министра-куратора отрасли.

**МИНИСТР ДЖАМОЛИДДИН АБДУЛЛОЗОДА**

г. Душанбе, от 14 июля 2020 года, №519

Утверждено

распоряжением Министра здравоохранения и социальной защиты населения Республики  
Таджикистан от 14 июля 2020 года, №519

## **САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБОГАЩЕНИЮ (ФОРТИФИКАЦИИ) ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ПЕРВЫХ, ВЫСШИХ СОРТОВ И ПОВАРЕННОЙ СОЛИ НОРМ И РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические требования по обогащению (фортификации) пшеничной муки первых, высших сортов и поваренной соли норм и рекомендуемый уровень содержания ингредиентов (далее - Требования) разработаны в соответствии с абзацем вторым статьи 8, статей 27 и 33 Законом Республики Таджикистан "Об обеспечении населения обогащенными пищевыми продуктами" способствует профилактике микронутриентной недостаточности и связанных с ней заболеваний посредством питательной эффективности, носящего предупредительный характер, обогащения (фортификации) пшеничной муки первых и высших сортов и пищевой поваренной соли, также обеспечивает государственный надзор и контроль в сфере обеспечения безопасности обогащения данных пищевых продуктов.

2. В настоящих Требованиях используются следующие понятия:

- предсмесь - смесь, содержащая в заданной пропорции и равномерно распределенная в своем объеме витаминно-минеральную добавку (премикс) и дополнительный наполнитель;

- обогащение - процесс введения (добавления) в пищевые продукты одного или более необходимых микронутриентов;

- премикс - совокупность витаминов и минералов, используемых при обогащении продуктов питания;

- микронутриенты - незаменимые пищевые вещества, то есть жизненно-важные источники, определяющие пищевую ценность пищевых продуктов, необходимые для нормального построения, роста, обновления органов, тканей, обмена веществ и развития организма человека в целом;

- микронутриентная недостаточность - состояние организма человека, обусловленное недостаточным поступлением с пищевыми продуктами витаминов, железа и других микроэлементов, в которых ежедневно нуждается организм человека, приводящее к появлению и развитию железодефицитных, йододефицитных и иных заболеваний;

- пищевая соль - соль, предназначенная для потребления людей и животных;

## **2. ВИДЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПОДЛЕЖАЩИХ ОБОГАЩЕНИЮ**

3. Виды пищевой продукции подлежащих обогащению:

- пшеничная мука первых и высших сортов;

- пищевая поваренная соль.

4. Для обогащения пшеничной муки высшего и первых сортов и пищевой поваренной соли используются:

- витамин B12;

- витаминные-премиксы;

- минеральные-вещества и металлы.

5. Для обогащения (фортификации) пшеничной муки первых и высших сортов и поваренной соли должны использоваться витаминно-минеральные добавки, препараты и другие ингредиенты, которые разрешены Министерством здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан в соответствии с действующим законодательством, при наличии утвержденной нормативно технической документации по ее применению.

6. Обогащение пшеничной муки первых и высших сортов и пищевой поваренной соли не должно ухудшать потребительские свойства обогащаемых продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других присутствующих в них пищевых веществ, существенно изменяет вкус, аромат, свежесть продуктов, сокращать срок их хранения или годности.

7. Гарантируемое производителем содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенном продукте питания должно быть достаточным для удовлетворения не менее 10 % суточной потребности в этих микронутриентах при обычном уровне потребления обогащенного продукта и не должно превышать 30 % от рекомендуемой суточной потребности.

8. Упаковка обогащенного пищевого продукта должна обеспечивать гарантированное содержание в нем микронутриентов, качество и безопасность продукта. Для пищевой продукции, содержащей светочувствительные препараты, упаковка должна быть затемненной.

### **3. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

9. Производственный контроль соблюдения норм и равномерности введения микронутриентов осуществляется на этапах технологического процесса.

10. Производственный контроль безопасности пшеничной муки первых, высших сортов и пищевой поваренной соли осуществляется аттестованными и (или) аккредитованными лабораториями (центрами) в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

11. Внесение микронутриентов в пшеничную муку первых и высших сортов и пищевой поваренной соли осуществляется в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями, утвержденными в установленном законодательством Республики Таджикистан порядке и в количествах, предусмотренных научно-обоснованными профилактическими нормами содержания их в продукте.

12. Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пшеничной муке высших и первых сортов и пищевой поваренной соли, предназначенные для реализации на территории Республики Таджикистан, должны соответствовать требованиям уполномоченных структур Министерства здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан.

13. Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пшеничной муке высших и первых сортов и поваренной соли, предназначенных на экспорт, должно соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций и другой нормативно технической документации действующих в стране импортере и эти требования должны отражаться в договоре поставки.

14. При проведении обогащения пшеничной муки высших и первых сортов и поваренной соли следует учитывать вид обогащаемого продукта и применяемую технологию.

15. Стадии технологического процесса и технологического оборудования должны обеспечивать следующие требования:

- равномерное распределение микронутриентов по всей массе обогащаемой пшеничной муки высших и первых сортов и поваренной соли;
- гарантированное содержание микронутриентов в фиксированном объеме, массе или единичном изделии;
- простоту внесения микронутриентов в пищевую массу;
- возможность отбора проб обогащенного продукта;
- сведение к минимуму негативного влияния отдельных стадий технологического процесса на неустойчивые компоненты витаминно-минеральной добавки.

16. Равномерность смешивания ингредиентов достигается точностью дозирования и непрерывностью введения микронутриентов в продукт, а также регулированием времени смешивания, включая расфасовку готового обогащенного продукта.

17. Обогащение (фортификация) муки пшеничной первого и высшего сортов (далее - мука) осуществляется на объектах с полностью сформированным технологическим процессом получения муки и при наличии необходимого технологического оборудования для дозирования и смешивания, допущенного к применению в Республике Таджикистан.

18. При невозможности обеспечения равномерного смешивания ингредиентов премикса с мукой при ее производстве, применяют предсмесь на базе применяемого премикса.

19. В случае если эффект хорошего смешивания от применения предсмеси не достигается, а реконструкция технологии с установкой дополнительного смешивающего оборудования экономически не оправдана, применяют организационный метод - каждый мешок у изготовителя должен сопровождаться предназначенной для обогащения этого мешка упаковкой премикса или

предсмеси, которая вводится в муку на стадии ее переработки в тесто (дрожжи) на хлебопекарных предприятиях. Такая мука не может направляться для реализации в торговую сеть.

20. Исходным сырьем для обогащения муки является мука высшего и первого сортов, соответствующая требованиям стандарта и другим нормативно-техническим документам. Обогащенная мука предназначена для реализации в торговой сети и применения в производстве хлебоуточных и кондитерских изделий.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОГАЩЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

21. На основании рекомендаций Всемирной организации здравоохранения пшеничная мука высшего и первого сортов обогащаются препаратами, железа, цинка, витаминами В12 и фолиевой кислотой. Дополнительная норма премиксов для обогащения пшеничной муки высшего и первого сортов утверждена распоряжением Министерства здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан от 3 декабря 2019 года, № 923.

22. Пищевая поваренная соль йодировается на предприятиях соледобывающей промышленности в соответствии с требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.3.2.008-08 "Соль пищевая йодированная. Требование к производству, транспортировке, хранению и реализации", утверждено распоряжением министра здравоохранения и социальной защиты Республики Таджикистан от 21 апреля 2008 года, №189-ф и зарегистрировано в Министерстве юстиции Республики Таджикистан 13 мая 2008 года, № 392.

23. Йодированию должна подвергаться поваренная соль всех сортов помолов N 0, N 1 и N 2, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Республики Таджикистан.

24. Вся йодированная пищевая поваренная соль должна упаковываться в плетенные полипропиленовые мешки, чистые, ранее неиспользовавшиеся джутовые мешки или другие не пористые материалы с подкладкой из полиэтилена высокой плотности, обеспечивающие сохранения йода на должном уровне в течение периода потребления. Упаковки йодированной соли должна обеспечивать сохранность качества и установленного минимального уровня содержания йода в соли до момента истечения срока годности продукции.

25. Поставка йодированной соли в розничную сеть или в место ее конечного распределения осуществляется не позднее чем через 12 месяцев с даты ее производства, после чего срок ее хранения считается истекшим. Соль с просроченным сроком хранения подлежит замене или возврату поставщику (продавцу).

#### **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

26. Производители обогащенной пшеничной муки первого и высших сортов и пищевой поваренной соли обязаны организовать и проводить производственный контроль их безопасности на всех стадиях производства, соблюдать требования нормативно-правовых и нормативно-технических актов, в том числе условий оборота пищевых продуктов.

27. В целях обеспечения качества и безопасности обогащенной пшеничной муки первых и высших сортов и пищевой поваренной соли производители обязаны провести проверку уровня премиксов, контроль оборудования, процесс смешивания, мониторинг, контроль расфасовки и маркировки, а также обеспечить продавцов сертификатом конкретной партии обогащенных пшеничной муки первых и высших сортов и пищевой поваренной соли, поставленной на продажу.