



Нормативна база

Внесено зміни

ДО «РЕГЛАМЕНТУ МАКСИМАЛЬНИХ РІВНІВ ОКРЕМИХ ЗАБРУДНЮЮЧИХ РЕЧОВИН У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ»

Наказом Міністерства охорони здоров'я від 22.05.2020 №1238 внесено зміни до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах». Ці державні санітарні правила і норми, йдеться в наказі, застосовуються для всіх операторів ринку харчових продуктів, які здійснюють первинне виробництво, виробництво, реалізацію або обіг харчових продуктів. Харчові продукти або інгредієнти не можуть перебувати в обігу, якщо вони містять забруднюючі речовини в кількості, що перевищує максимально допустимі рівні.

При застосуванні максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин, встановлених до харчових продуктів, що були висушені, розбавлені, перероблені, або багатоінгредієнтних харчових продуктів (з більш як одним інгредієнтом), необхідно враховувати:

- 1) зміни концентрації забруднюючих речовин, спричинені процесом висушування або розбавлення;
- 2) зміни концентрації забруднюючих речовин, спричинені процесом переробки;

- 3) пропорції інгредієнтів у харчовому продукті;
- 4) аналітичну межу кількісного визначення.

Під час проведення компетентним органом заходів державного нагляду (контролю) оператор ринку має надати й обґрунтувати коефіцієнти концентрації або розбавлення для відповідних операцій висушування, розбавлення, переробки або змішування інгредієнтів чи для відповідних висушених, розбавлених, перероблених або багатоінгредієнтних харчових продуктів.

Забороняється викорис-

товувати в якості інгредієнтів харчові продукти, які не відповідають максимально допустимим рівням забруднюючих речовин. Забороняється змішувати харчові продукти, вміст забруднюючих речовин у яких відповідає встановленим максимальним рівням, з харчовими продуктами, вміст забруднюючих речовин у яких перевищує встановлені максимально допустимі рівні.

Забороняється змішувати харчові продукти, що підлягають сортуванню або іншим видам механічної обробки з метою зменшення рівня забруднення, з харчовими продуктами, які призначені для безпосереднього споживання людиною, або з харчовими продуктами, які призначені для використання у якості інгредієнтів. Забороняється піддавати навмисній детоксикації за допомогою хімічної обробки харчові продукти, що містять мікотоксини.

У наказі містяться особливі вимоги до арахісу (земляного горіха), насіння олійних культур, горіхів, сухофруктів, рису і кукурудзи, до салату-латуку, до неперероблених зернових культур у частині контролю дезоксиніваленолу, зеараленону, фумонізину, токсинів Т-2 і HT-2, склероцію ріжків та алкалоїдів ріжків.

Наказ набуває чинності через шість місяців з дня його офіційного опублікування, крім пункту 2 розділу IV та розділу VIII додатку до Державних санітарних правил і норм «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджених цим наказом, які набувають чинності через три роки після набуття чинності цього наказу.



Нові документи

МАРКУВАННЯ ПРОДУКТУ МАЄ МІСТИТИ ЛИШЕ ПРАВДИВУ ІНФОРМАЦІЮ



Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 15.05.2020 №1145 затверджено Вимоги до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про їхню користь для здоров'я.

Наказом встановлено, що харчові продукти, які відповідали вимогам законодавства до набрання чинності цього наказу, проте нині не відповідають цим вимогам, можуть ввозитися на митну територію України, вироблятися і вводитися в обіг протягом трьох років після набрання чинності наказу. Такі харчові продукти можуть перебувати в обігу до настання кінцевої дати споживання, закінчення строку придатності, мінімального терміну придатності, дати «вжити до».

Вимоги покликані змусити виробників надавати повну інформацію про продукт. Тобто реклама та маркування продукту мають містити лише доказову інформацію. Вони не повинні мати неправдивої відомості, а також дані, які споживач може неправильно трактувати.

Також виробник не може заохочувати до надмірного вживання певного продукту, не може стверджувати або натякати, що збалансоване та різноманітне харчування не може забезпечити отримання організмом необхідної кількості поживних речовин. Забороняється використовувати твердження про користь для здоров'я у маркуванні, презентації або рекламі напоїв, що містять понад 1,2% об'ємних одиниць спирту.

Твердження про поживну цінність та про користь для здоров'я можуть бути використані у маркуванні, супровідних документах та рекламі, якщо вони відповідають додаткам 1, 2 і 3 до Вимог, а також відповідають умовам застосування та використання, що зазначені у цих додатках.

Наприклад, твердження, що продукт є низькокалорійним та інше твердження, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зазначено лише у випадку, якщо харчовий продукт не містить більше, ніж 20 ккал (80 кДж) на 100 мл для рідких харчових продуктів або більше, ніж 40 ккал (170 кДж) на 100 г для інших харчових продуктів. Твердження про те, що харчовий продукт є джерелом білку, може бути зазначено лише у випадку, якщо щонайменше 12% енергетичної цінності (калорійності) продукту забезпечується білком.

Твердження про користь для здоров'я дозволяються до використання лише у випадку, якщо у маркуванні або у інших супровідних документах та матеріалах або рекламі міститься така інформація:

- 1) важливість різноманітного і збалансованого харчування та здорового способу життя;
- 2) кількість та умови (рекомендації) щодо споживання харчового продукту, необхідна для отримання заявленого корисного ефекту;
- 3) у випадку необхідності, застереження для осіб, яким слід уникати вживання харчового продукту в їжу;
- 4) відповідне попередження для харчових продуктів, які можуть становити небезпеку для здоров'я у випадку споживання у надлишкових кількостях.

Наприклад, твердження, що активоване вугілля сприяє зниженню надмірного метеоризму після вживання їжі, може бути використане виключно для харчового продукту, який містить 1 г активованого вугілля на визначену порцію. «Вуглеводи сприяють підтриманню нормальної функції мозку», — для використання цього твердження, споживачеві повинна бути надана інформація, що позитивний ефект може бути отримано при вживанні 130 г вуглеводів щоденно з усіх джерел.

Рекомендації або схвалення медичними асоціаціями, асоціаціями дієтологів та інших організацій, що мають на меті покращення здоров'я людей, можуть застосовуватися лише за наявності науково обґрунтованих доказів для таких рекомендацій та схвалення.

Якщо на маркуванні харчових продуктів зазначені твердження про зниження ризику захворювань, то вони повинні містити інформацію про те, що захворювання має кілька факторів ризику і що зміна одного з цих факторів може або не може мати сприятливий ефект.

Наприклад, твердження, що білок необхідний для нормального росту і розвитку кісток у дітей, може бути використано лише для харчових продуктів, що є принаймні джерелом білку, як зазначено в умовах застосування твердження «ДЖЕРЕЛО БІЛКУ» (не менше 12%). Твердження, що додатковий прийом фолієвої кислоти збільшує статус фолатів у матері, може бути використане лише до дієтичних добавок, які забезпечують надходження щонайменше 400 мкг фолієвої кислоти на добу.

Цей наказ набув чинності з дня його офіційного опублікування.

Навчання

Оволодівали ризик-орієнтованим підходом

У ДП «Черкасистандартметрологія» відбувся семінар-навчання на тему: «Організація роботи підприємства та проведення внутрішнього аудиту відповідно до ISO 19011 в умовах запобігання поширення COVID-19». Умови проведення семінару відповідали законодавчим вимогам щодо запобігання поширенню коронавірусної інфекції. З лекцією на цю тему виступив директор ТОВ «Центр експертних рішень», кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, FSSC 22000 С.В.Чорний.



У ході семінару представники харчових підприємств ознайомилися з «Правилами застосування спрощеного підходу до розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)», «Керівництвом для харчових підприємств» Всесвітньої організації охорони здоров'я та методичними рекомендаціями щодо запобігання поширенню гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2.

Знання, здобуті на семінарі, допоможуть фахівцям харчових підприємств своєчасно

вжити заходів для підтримки цілісності харчових ланцюгів і забезпечення безперервного постачання споживачам безпечних харчових продуктів.

Значна частина семінару була присвячена вивченню вимог стандарту ДСТУ ISO 19011:2019 (ISO 19011:2018, IDT) «Настанови щодо проведення аудитів систем управління». Зазначений стандарт замінює попередню версію та набуває чинності з 1 січня 2021 року.

Під час навчання працівники харчових підприємств набували навичок практичного застосування ризик-орієнтованого підходу до проведення аудитів. На всі запитання слухачів лектор надав вичерпні відповіді.