

Указ Президента Республики Казахстан О реорганизации Дипломатической миссии Республики Казахстан в Грузии

В целях укрепления дипломатических отношений Респуб-
лики Казахстан с Грузией **ПОСТАНОВЛЯЮ:**

- Реорганизовать Дипломатическую миссию Респуб-
лики Казахстан в Грузии путем преобразования в По-
сольство Республики Казахстан в Грузии.
- Правительству Республики Казахстан принять необхо-
димые меры, вытекающие из настоящего Указа.
- Настоящий Указ вводится в действие со дня под-
писания.

Президент Республики Казахстан
Н. НАЗАРБАЕВ

Астана, Акорда, 28 января 2008 года
№ 525

Постановление Правительства Республики Казахстан

Астана, Укімет Үйі

от 19 января 2008 года № 32

Об утверждении Правил обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору

В соответствии с подпунктом 5) статьи 5 Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

- Утвердить прилагаемые Правила обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору.
- Признать утратившим силу постановление Правительства Республики Казахстан от 7 июля 2005 года № 708 «Об утверждении Правил обязательной фортификации

(обогащения) пшеничной муки высшего и первого сортов, производимой на территории Республики Казахстан» (САПП Республики Казахстан, 2005 г., № 28, ст. 358).

Премьер-Министр Республики Казахстан

К. МАСИМОВ

Утверждены
постановлением Правительства Республики Казахстан
от 19 января 2008 года № 32

Правила

обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору

1. Общие положения

1. Настоящие Правила обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору, разработаны в соответствии с Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции» и определяют порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (далее — Правила).

2. В настоящих Правилах используются следующие термины и понятия:

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

обогащение (фортификация) — введение в пищевую продукцию и равномерное распределение в ней одного или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, белков, аминокислот, жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в ней изначально либо присутствующих в недостаточном количестве или утеряных в процессе (на стадии) производства (изготовления) для придания им определенных свойств с целью повышения пищевой ценности продукта и профилактики микронутриентных заболеваний среди населения;

витаминно-минеральная добавка (премикс) — комплекс ингредиентов (витамины, минералы, металлы, аминокислоты, жирные кислоты, балластные нейтральные вещества) и других веществ, для создания технологических особенностей (сохранение сыпучести);

микронутриенты — витамины, минералы, металлы, аминокислоты, жирные кислоты, которые являются незаменимыми в известных микроклиматах для надлежащего роста и обмена веществ организма человека.

- Мука первого и высшего сорта;
 - хлебобулечные изделия, хлеб, хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия;
 - молоко и кисломолочные продукты;
 - жирная продукция;
 - вода питьевая расфасованная в емкости;
 - напитки безалкогольные.
4. Для обогащения пищевых продуктов используются:
- витамины;
 - поливитаминные и витаминные премиксы;

3) водо- и жирорастворимые препараты R-каротина и других каротиноидов;

4) минеральные вещества и металлы;

5) растительные микродофункциональные добавки.

5. Для обогащения (фортификации) пищевой продукции должны использоваться витаминно-минеральные добавки, препараты и другие ингредиенты, прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и согласованные к применению для этих целей государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с действующим законодательством при наличии утвержденной нормативно-технической документации по ее применению.

6. Обогащение пищевых продуктов не должно ухудшать потребительские свойства обогащаемых продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других присутствующих в них пищевых веществ, существенно изменять вкус, аромат, свежесть продуктов, сокращать сроки 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 эти 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 свето-чувствительные препараты, упаковка должна быть затемненной.

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

10. Производственный контроль безопасности пищевой продукции осуществляется аттестованными и (или) аккредитованными лабораториями (центрами) в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

2. Порядок обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору

1. Внесение микронутриентов в пищевую продукцию осуществляется в соответствии рецептурами и технологическими инструкциями, утвержденными в установленном законодательством Республики Казахстан порядке и в количестве, предусмотренных научно-обоснованными профилактическими нормами содержания их в продукте.

11. Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пищевой продукции, предназначенной

для реализации на территории Республики Казахстан, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам и иным нормативным документам по стандартизации.

Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенной пищевой продукции, предназначенной на экспорт, должно соответствовать требованиям технических регламентов, государственных стандартов, стандартов организации и другой нормативно-технической документации действующих в стране-импортере и эти требования должны отражаться в договоре поставки.

12. При проведении обогащения следует учитывать вид обогащаемого продукта и применяемую технологию. Стадии технологического процесса и технологическое оборудование должны обеспечивать:

- равномерное распределение микронутриентов по всей массе обогащаемого продукта;
- гарантированное содержание микронутриентов в фиксированном объеме, массе или единице изделия;
- простоту внесения микронутриентов в пищевую массу;
- возможность отбора проб обогащенного продукта;

5) сведение к минимуму негативного влияния отдельных стадий технологического процесса на неустойчивые компоненты витаминно-минеральной добавки.

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

13. Обогащение (фортификация) муки пшеничной хлебобулечной 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 Казахстан.

14. При невозможности обеспечения равномерного смешивания ингредиентов премикса с мукой при ее производстве, применяют предсмесь на базе применяемого премикса. 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 мешку у изготовителя должен сопровождаться предназначенной для обогащения этого мешка упаковкой премикса или предсмеси, которая вводится в муку на стадии ее переработки в тесто (дежа) на хлебобулечных предприятиях. Такая мука не может направляться для реализации в торговую сеть.

15. 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 хлебобулочных и кондитерских изделий.

16. Хлебобулечные дрожжи, хлеб, хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия могут обогащаться препаратами йода, витаминами группы B и E, никотиновой и фолиевой кислотой, водорастворимыми препаратами R-каротина, витаминно-минеральными добавками.

17. Раствор йодата калия при йодировании хлебобулечных дрожжей вносится на стадии вакуум-фильтрации в количестве, установленном в нормативно-технической документации.

18. Пищевая поваренная соль йодируется на предприятиях солидобывающей промышленности.

19. Йодированно должна подержаться пищевая соль всех сортов помолков № 0, № 1 и № 2, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Республики Казахстан.

20. Молоко и молочные продукты обогащаются на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности в соответствии с действующими стандартами и другими нормативными документами.

21. Витамины и микроэлементы добавляются к общей массе молока в соответствии с рецептурой, предварительно растворенные в холодном молоке.

22. Сливочное масло, маргарин и растительные масла могут обогащаться жирорастворимыми и водорастворимыми витаминами в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

23. Витамины в растительные масла вводятся после процесса дезодорации. Водорастворимые витаминь добавляются в водно-молочную фазу, жирорастворимые — в масляно-жировую фазу.

24. Температура отдельных жирорастворимых витаминов не должна превышать 50 градусов по Цельсию.

25. Вода питьевая, расфасованная в емкости может обогащаться биологически активными макро- и микроэлементами (йод, фтор, калий, магний, гидрокарбонат, натрий, калий, селен и другие), разрешенными для использования в пищевых продуктах упомянутым органом в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан. Безалкогольные производительные напитки — витаминными A, C, PP, группы B, макроэлементами (кальций, магний, натрий, калий и др.).

26. Обогащение питьевой воды, расфасованной в емкости биологически активными макро- и микроэлементами допущается на уровне гигиенических нормативов качества питьевой воды, установленных техническими регламентами и стандартами организаций.

