

РАЗРАБОТАНО:
НП «Сибирский федеральный центр
оздоровительного питания»

председатель Комиссии по
стандартизации и техническому
регулированию КЭС СФЦОП


А.Р. Антонов
«08» ноября 2008 г.



**ПРАВИЛА СТАНДАРТИЗАЦИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА,
МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

**методические рекомендации
РСТ12/11-08**

СОГЛАСОВАНО:

Программа
«Здоровое питание - здоровье нации»

Директор

Т.И. Новоселова
«16» ноября 2008 г.



ББК 51.1

Пр 68

Рецензент: ФГУ «Новосибирский ЦСМ».

Пр 68 ПРАВИЛА СТАНДАРТИЗАЦИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА, МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ. – Новосибирск: «ЭКОР-КНИГА», 2008. – 39 с.

ISBN 5-85618-207-3

Авторы:

Антонов А.Р. – д.м.н., профессор, главный эксперт ГУ НИИ питания РАМН, председатель комиссии по техническому регулированию и стандартизации координационно-экспертного Совета программы «Здоровое питание – здоровье нации»;

Ковалев Д.В. – эксперт по качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Новоселов Я.Б. – к.м.н., директор НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания», главный эксперт ГУ НИИ питания РАМН, член Комитета по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия РСПП;

Позняк О.А. – врач-диетолог.

Разработаны: НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания».

Обсуждены и одобрены: на координационно-экспертном Совете программы «Здоровое питание – здоровье нации» протокол № 18 от 12.11.2008 г.

Утверждены: НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания».

Согласованы: программой «Здоровое питание – здоровье нации», протокол № 22 от 16.11.2008 г.

Введены в действие: с момента утверждения (2008 г.).

ISBN 5-85618-207-3

© НП «СФЦОП», 2008

НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания» (СФЦОП) создан в 2004 году, аккредитован программой «Здоровое питание – здоровье нации» (А2-5 №1), Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (РОСС RU.ИЗ24.04ЦО00; РОСС RU.0001.21ПИ20).

Одним из направлений деятельности СФЦОП, в соответствии с решением Научного Совета по медицинским проблемам питания РАМН и Минздравсоцразвития РФ от 18.07.2004, является разработка и внедрение методических указаний в области оздоровительного питания. Начиная с 2005 года, совместно с ГУ НИИ питания РАМН, проводит глубокие научные, практические работы в области обеспечения качества питания населения, качества и медико-биологической ценности пищевых продуктов, является Центральным органом по добровольной сертификации программы «Здоровое питание – здоровье нации».

Важнейшее направление работ СФЦОП – формирование и развитие единой процедуры стандартизации медико-биологических свойств пищевой продукции, необходимой для создания и развития национальной системы мониторинга качества пищевых продуктов, установленной в качестве основного приоритета деятельности Центров оздоровительного питания программы «Здоровое питание – здоровье нации» (В.А. Тутельян, 2006).

Данные методические рекомендации, согласно ст.13, 21 ФЗ-184, являются документом в области стандартизации и основанием для установления требований добровольного подтверждения соответствия продукции показателям качества медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Представленные методические рекомендации стандартизуют процедуру подтверждения качественных характеристик пищевых продуктов, обеспечивают единообразное применение критериев качества, медико-биологической и пищевой ценности.

Несомненно, в дальнейшем необходимо совершенствовать и детализировать отдельные направления методических рекомендаций, принимая во внимание многообразие пищевых продуктов, постоянно совершенствующиеся технологии их изготовления.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
(Ростехрегулирование)

ФГУ «НОВОСИБИРСКИЙ ЦСМ»

630112, г. Новосибирск, пр. Дзержинского, 2/1
тел. (383) 2728-000, факс (383) 2782-010

Развитие форм регулирования рынка в условиях современного законодательства является основным механизмом повышения уровня безопасности жизни и здоровья граждан, обеспечения конкурентоспособности и качества продукции, услуг.

Безусловно, в процессе реализации основных принципов и целей технического регулирования и государственные органы, и общественность, и бизнес - сообщество сталкиваются с необходимостью решения целого ряда сложнейших задач. Одной из актуальных проблем является вопрос стандартизации, в цели которой входит создание системы обеспечения качества продукции и услуг, определение и проведение анализа характеристик продукции, подтверждение более высоких требований к ее качеству. Однако, в настоящее время отсутствуют объективные правила (своды правил), документы в области стандартизации, которые позволили бы упорядочить требования, создать стандарты в сфере производства и обращения продукции, услуг, а значит смогли бы обеспечить должный выбор потребителям продукции и помочь производителю.

Методические рекомендации «Правила стандартизации оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности», разработанные НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания» являются документом в области стандартизации, позволяющим установить, упорядочить и сделать возможным единообразное применение требований к продукции, применяемых на добровольной основе.

Важным аспектом является появившаяся возможность подтверждать соответствие продукции требованиям, которые установлены данными рекомендациями, особенно учитывая высокий

уровень научно-методического обоснования и подтверждения критериев (характеристик), предусмотренных представленным документом.

Несомненно, большое значение имеет проработанный централизованный механизм определения критериев высокого качества, медико-биологической и пищевой ценности, что позволяет избежать несогласованности и несоответствия показателей объективным нормам и требованиям, а также бесконтрольности и несопоставимости характеристик продукции при постоянном массовом использовании систем добровольной сертификации.

Данные методические рекомендации могут являться стандартом для работ в области добровольного подтверждения качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Таким образом, сделана попытка создания документа, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются правила осуществления идентификации и подтверждения характеристик продукции, дополняющих обязательные минимальные требования. Кроме того, данные методические рекомендации, учитывая высокие требования и максимальную объективность определения и подтверждения характеристик продукции, могут использоваться и рекомендоваться для любых организаций, осуществляющих деятельность в области добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, для применения в стандартах организаций.

Рекомендаций будут способствовать созданию условий для добросовестной конкуренции среди производителей однородного вида продукции, повышению роли добровольной сертификации, представлению объективной информации об участниках рынка.

Начальник отдела
технического регулирования

Т.Д. Гаврилова



ВВЕДЕНИЕ

Целью данных рекомендаций является реализация целей и принципов стандартизации, установленные ФЗ-184 «О техническом регулировании»:

- содействие приобретателям в компетентном выборе продукции;
- повышение конкурентоспособности продукции;
- обеспечения условий для единообразного применения стандартов.
- недопустимости установления таких стандартов, которые противоречат техническим регламентам;
- добровольного применения стандартов;
- внедрение системы обеспечения качества продукции

Использование данных методических рекомендаций позволит обеспечить стандартизацию характеристик пищевой продукции обеспечивающую ее соответствие рациональным нормам здорового питания и направлено на:

1. Снижение расходов на выполнение приоритетных задач, которые установлены правительством, решения которых требует общество.
2. Полноценное качественное питание населения, нормализацию пищевого статуса, улучшение санитарно-эпидемиологической обстановки.
3. Решение задачи региональной продовольственной безопасности, в том числе, за счет повышения конкурентоспособности региональных производителей.

Следствием нарушений в питании является высокая распространенность заболеваний сердечно-сосудистой системы, диабета, избыточной массы тела и ожирения (более 55% населения старше 30 лет) и других алиментарно-зависимых заболеваний, ответственных за высокую смертность и низкую продолжительность жизни населения России (В.Н. Михеев, 2006).

Дефицит пищевых веществ и биологически активных компонентов в рационе приводит к снижению резистентности организма к неблагоприятным факторам окружающей среды (маладаптации), формированию иммунодефицитных состояний, нарушению функции систем антиоксидантной защиты и хронизации болезней. Существенный «вклад» в формирование дефицита нутриентов вносит многократно увеличивающееся потребление рафинированных продуктов, а также продуктов, изготовленных по технологиям и рецептурам, уменьшающим пищевую и биологическую

ценность, приводящим к снижению адекватности соответствия продукта принципам рационального здорового питания.

Важную роль в формировании здорового рациона питания и профилактике алиментарно-зависимых заболеваний играет оценка фактического питания различных групп населения. Данный метод позволяет определить исходный рацион питания, количественные и качественные показатели соответствия рекомендуемым нормам рационального питания, риски избытка/дефицита основных пищевых веществ, региональные, возрастные, социальные и другие особенности. Высокая актуальность и незаменимость оценки фактического питания продиктована серьезными региональными, социальными особенностями питания населения, что, безусловно, сообщает специфику мероприятий, направленных на коррекцию пищевого статуса. Метод разработан ГУ НИИ питания РАМН и соответствует МР 6580-ВС Минздравсоцразвития РФ.

Однако, учитывая разнообразие технологий промышленного изготовления пищевых продуктов (в том числе, продовольственного сырья и полуфабрикатов) крайне затруднительно объективно прогнозировать обеспечение потребления основных пищевых веществ, в том числе, минорных, в соответствии с рекомендуемыми нормами здорового питания. Вопрос медико-биологической ценности продукции остается возможностью рекламного ресурса распространителя, либо производителя и носит декларативный характер, зачастую неподтвержденный объективными, стандартизованными характеристиками (В.А. Тутельян, 2007). Тем не менее, в процессе определения целесообразности использования того или иного пищевого продукта, безусловно, необходимо учитывать наличие/отсутствие функциональной возможности проявления сенсорных, когнитивных свойств, теоретически присущих компонентам того или иного продукта питания. В противном случае, возможны нарушения сложных физиолого-биохимических механизмов ассимиляции биологически активных веществ на различных этапах их превращения в энергию физиологических функций и структуры тканей.

Кроме того, рекомендации по увеличению/уменьшению в рационе доли каких-либо макро-, микронутриентов (белков, жиров, углеводов, витаминов и т.д.), направленные на оптимизацию пищевого статуса, реализовать не представляется возможным, поскольку характеристики пищевого продукта определяются фактическим содержанием, соотношением нутриентов, их взаимодействием в процессе метаболизма, серьезно различающиеся в однородных группах продукции, представленных на рынке.

Существенный вклад в данную проблему вносит действующее законодательство, допускающее использование любых методов и процессов производства продуктов питания и продовольственного сырья, кроме тех, которые могут нанести непосредственный вред здоровью человека. Нормы технического регулирования, установленные ФЗ-184 «О техническом регулировании», исключают обязательный контроль на стадии производства и реализации продукции за любыми показателями и характеристиками, кроме минимально необходимых для обеспечения безопасности для жизни и здоровья.

Таким образом, несмотря на достаточное количество гигиенических, методических рекомендаций в области здорового, рационального питания, население не в состоянии соблюсти эти принципы. Например, употребление в пищу колбасных изделий в качестве источника животного белка, может обеспечивать его фактическое поступление от 5% до 70%, в зависимости от состава и особенностей технологического процесса изготовления продукта. Одновременно потребление жира может составлять от 20% до 80% массы продукта. Аналогичный «разброс» фактической ценности характерен для большинства продуктов питания. Вопрос медико-биологической ценности продовольственного сырья также весьма серьезен. Так, например, медико-биологическая пищевая ценность замороженных продуктов значительно отличается от свойств охлажденных. Однако, определить потребителю ранее имевшийся факт заморозки в момент приобретения таких продуктов не представляется возможным, вследствие целого ряда существующих методов обработки, придающих привлекательный товарный вид и разрешенных к применению ввиду их безопасности.

Существуют допущенные к использованию методы замены части сырья иными компонентами, химической, физической обработки, введения посторонних веществ и иные технологии, направленные на повышение прибыли производящих и торгующих организаций.

Таким образом, рекомендации по коррекции пищевого рациона, ставящие цели его соответствия рекомендуемым нормам здорового питания, нутриентной обеспеченности организма, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, нутритивно-метаболической коррекции органной патологии, все дальше расходятся с возможностью их соблюдения. Данный фактор играет огромную роль не только для относительно здорового человека, но и для тех, кто получает централизованное питание: больные, нуждающиеся в лечебном питании, группы риска возникновения алиментарно-

зависимых заболеваний (школьники, дошкольники, пожилые и другие).

Исходя из существующей ситуации, необходимо создание единой процедуры стандартизации идентификации фактического качества, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов (В.А. Тутьян, 2007).

Стандартизация показателей качества (превышающих обязательные минимальные нормы безопасности) необходима и для обеспечения спроса на отечественную сельскохозяйственную продукцию. Данный фактор особенно актуален в условиях мирового финансового кризиса, когда спрос населения на продукцию регионального агропромышленного комплекса является основным условием поддержания и развития реального сектора экономики, обеспечения занятости населения, сохранения налогооблагаемой базы и объема социальных гарантий.

Стандартизация качества и ее широкое, но одновременно системное, единообразное внедрение в условиях рыночных отношений, является мощным современным инструментом ориентирования потребительского спроса. Подобный подход должен быть неотъемлемой частью практической реализации Доктрины национальной продовольственной безопасности РФ, как в формате страны, так и в рамках отдельных субъектов РФ.

Исходя из целей национальной, региональной продовольственной безопасности – страна (регион) должны обеспечивать себя продовольствием не менее чем на 80% и продукты должны соответствовать оптимальным нормам здорового питания.

По данным ряда аналитических служб (КОМКОН, CVS Consulting и др.) 52,6 процента россиян, живущих в городах, готовы сделать выбор в пользу качественных и здоровых продуктов. «Интерес потребителей к вопросам сохранения здоровья и здоровому питанию – одна из основных тенденций развития глобального рынка продуктов питания и напитков, – утверждает ACNielsen, – и Россия в ряду других стран не является исключением». И Новосибирск, Новосибирская область также не исключение. Например, во время ток-шоу на региональном телевидении, посвященному вопросу качества продуктов питания, те же 52% телезрителей в итоге голосования сделали выбор в пользу качества, а не цены.

Учитывая сложившуюся ситуацию, наиболее адекватным методом обеспечения региональной продовольственной безопасности, ускорения технологической модернизации промышленности, должна являться единая система стандартизации качества продукции, позволяющая потребителю достоверно ориентироваться в реальных

свойствах и характеристиках пищевых продуктов и осуществлять обоснованный выбор, формируя, таким образом, потребительский спрос.

Во многих странах (США, Германия, Великобритания и др.) данная задача решается методом прямой рекламы торговых брендов, систем внутреннего (производственного) контроля качества. Например, индустрия organic food или «экологически чистых продуктов» (далее ЭЧП) в США, созданная в качестве инструмента лоббирования местных производителей и поддержания продовольственной безопасности. Основными каналами продаж ЭЧП в США являются специализированные магазины и традиционные магазины. При этом, несмотря на декларируемую объективность, производство подавляющего количества продуктов данной категории контролируется только промышленностью США.

Сегодня около 25% жителей США употребляют ЭЧП, тем самым обеспечивая внутренний рынок сбыта сельскохозяйственной продукции, долю товаров местного производства и поддерживая на приемлемом уровне продовольственную безопасность.

Однако, подобный метод более приемлем для решения задачи увеличения прибыли отдельных коммерческих структур. Стоит сказать несколько слов об объективности подобных систем, в частности, organic food. Отсутствуют объективные, обоснованные стандарты идентификации качества, медико-биологической и пищевой ценности. Маркировка знаком соответствия проводится ассоциациями, союзами производителей, фермеров. То есть теми, кто по определению не является независимым. Прямая финансовая зависимость организаций, представляющих «систему качества», от сбыта производимой (либо контролируемой) ими продукции накладывает отпечаток на объективность оценок. По данным Food Laboratory Нью-Йоркского университета, около 70% продукции organic food - это обычная продукция, ничем не отличающаяся от любой другой (более дешевой).

Сегодня все более обозначается внедрение подобных зарубежных систем «контроля качества» на Российском рынке. В условиях финансового кризиса это оптимальный способ ориентировать потребительский спрос, обеспечить сбыт продукции и поддержку национальной промышленности за счет платежеспособности населения России. Определенным аналогом может являться крайне высокий спрос населения на пищевые продукты зарубежного производства в 1990-1996 г.г., сформированный вопреки реальным фактическим показателям сравнительного качества отечественной и зарубежной продукции.

Основы и принципы подтверждения качества продукции в РФ относятся к области технического регулирования и регламентируются ФЗ-184 «О техническом регулировании», и ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Согласно действующему законодательству, в настоящее время требования к производству и обороту продукции подразделяется на две основные категории – обязательные и добровольные.

Подтверждение соответствия продукции минимально необходимым ветеринарно-санитарным и фитосанитарным требованиям, установленным техническими регламентами, либо, при их отсутствии, соответствующими нормирующим документам, которые регламентируют минимальные показатели безопасности (санитарно-эпидемиологические правила и нормативы) является обязательным и контролируются органами государственного надзора. Подтверждением соответствия данным минимальным требованиям является сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации и т.д., то есть, документы, дающие право производить и реализовывать продукцию.

Требования более высокого уровня к качеству, свойствам, характеристикам продукции, по сравнению с минимальными обязательными требованиями, могут носить только добровольный характер.

Добровольные требования устанавливаются аккредитованными организациями, имеющими право действовать в данной области – органами по сертификации. При этом не допускается совмещения полномочий органа государственного контроля (надзора) и полномочий органа по сертификации. Кроме того, органы по сертификации, согласно требованиям законодательства, должны быть независимы от изготовителей продукции, ее продавцов и приобретателей.

Однако, если в отношении обязательных требований существуют четкие критерии, исследование которых подтверждает соответствие (несоответствие) продукции показателям безопасности, то критериев дополнительных (добровольных) требований нет и они не могут быть установлены органами государственного надзора.

Выработка и установление критериев, отражающих качество и соответствие рациональным нормам здорового (а не просто безопасного) питания относится к области *стандартизации*, а не контроля (надзора), согласно действующему законодательству. Процедура стандартизации является единственным допустимым способом выявления и подтверждения более высоких, по сравнению с минимальными обязательными, требований к качеству продукции.

Соответственно, единственным способом «повышения уровня здоровья граждан, конкурентоспособности и качества продукции», в соответствии с ФЗ-184, является добровольное подтверждение требований, предъявляемых стандартами, сводами правил, в том числе, в рамках добровольной сертификации.

Следует упомянуть, что системы добровольной сертификации могут, в принципе, подтверждать и обязательные требования к безопасности, но целесообразность данных работ спорна, так как подобная практика является дополнительным дублированием деятельности по обязательной сертификации.

Важным вопросом является влияние применяемых стандартов, специфики разных систем добровольной сертификации на конечную стоимость продукции. В зависимости от целей, задач, отсутствия (наличия) стандартов, разных подходов к добровольной сертификации отдельных организаций, увеличение конечной стоимости может составлять от 3% до 1.000%. Опыт работ аккредитованных организаций, применяющих стандартизованные в рамках данных методических рекомендаций правила, показал, что в данном случае, увеличение цены не превышает 2%. При этом следует учитывать, что, согласно налоговому законодательству, расходы на добровольную сертификацию значительно уменьшают налогооблагаемую базу производителя, минимизируя, таким образом, существующие незначительные затраты.

Данные методические рекомендации, согласно ст.13,21 ФЗ-184, являются документом в области стандартизации и основанием для установления требований добровольного подтверждения соответствия продукции показателям качества, медико-биологической и пищевой ценности продуктов питания и пищевого сырья.

Представленные методические рекомендации стандартизуют процедуру подтверждения качественных характеристик пищевых продуктов, обеспечивают принцип единообразного применения стандартов.

Несомненно, в дальнейшем необходимо совершенствовать и детализировать отдельные направления методических рекомендаций, принимая во внимание многообразие пищевых продуктов, постоянно совершенствующиеся технологии их изготовления.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1.** Настоящие методические рекомендации направлены на стандартизацию требований к организации и методике проведения анализа характеристик пищевых продуктов с целью оценки их качества, медико-биологической и пищевой ценности, оптимальности использования тех или иных пищевых продуктов в рационе питания, в том числе, детей и подростков дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах.
- 1.2.** Методические рекомендации предназначены для использования в качестве документа в области стандартизации, свода правил для проведения добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья предприятиями, организациями, учреждениями и иными юридическими лицами (далее - организации), аккредитованными в установленном порядке для проведения работ в данной области.
- 1.3.** Согласно ст.7 ФЗ-184 «О техническом регулировании», любые требования, не входящие в минимально необходимые ветеринарно-санитарные и фитосанитарные меры, устанавливаемые техническими регламентами, не могут носить обязательный характер. Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации (ст.20 ФЗ-184 «О техническом регулировании»). Таким образом, применение данных методических рекомендаций в качестве стандарта осуществляется только при проведении добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ в ред. от 31.12.2005 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят ГД ФС РФ 12.03.1999).
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ в ред. от 31.03.2006 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (принят ГД ФС РФ 01.12.1999).
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. Приказ МЗ РФ № 325 от 15 августа 2001 г. «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции».
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №30 от 31.08.2006 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях».
7. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №8 от 06.03.2007 «Об усилении надзора за производством и оборотом БАД».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ.

Аккредитация - официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. (Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора г.Москвы «О проведении медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах 28 апреля 2001 г. №72);

Декларация о соответствии - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Документы в области стандартизации - национальные стандарты; правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации; применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации; стандарты организаций; своды правил (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Знак соответствия - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Идентификация пищевых продуктов - деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках (Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.));

Качество - совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, эффективность и безопасность. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.);

Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище, при обычных условиях их использования. (Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.));

Медико-биологическая ценность – научно обоснованная характеристика пищевой продукции, обеспечивающая оптимальную возможность коррекции алиментарного (нутритивного) статуса (МосМР 2.4.5.005-02 Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах с использованием пищевых продуктов повышенной и биологической ценности);

Орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Оценка соответствия - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Оценка фактического питания – оценка характера и количества потребляемой пищи за определенный промежуток времени с целью расчетов потребления пищевых веществ и энергии, оценки адекватности питания, выяснения роли алиментарного фактора в развитии и прогрессировании хронических неинфекционных заболеваний (МР №6580-ВС «Мониторинг пищевого статуса с использованием современных методов нутриметаболомики и оптимизации диетотерапии при внутренней патологии» от 10.12.2005);

Пищевая ценность - совокупность свойств, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии. (Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.));

Пищевой продукт - продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского и диетического питания, бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также пищевые добавки и биологически активные добавки, реализуемые в розничной торговле) (ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ Общие требования);

Под использованием пищевых продуктов в питании понимается как непосредственное использование в пищу, так и использование продукта при производстве других продуктов и изделий, в том числе кулинарных изделий и готовых блюд (Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора г.Москвы «О проведении медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах 28 апреля 2001 г. №72);

Подтверждение соответствия - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Сертификат соответствия - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Система сертификации - совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Стандарт - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. Стандарт также может содержать правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Стандартизация - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Схема подтверждения соответствия - перечень действий участников подтверждения соответствия, результаты которых рассматриваются ими в качестве доказательств соответствия продукции и иных объектов установленным требованиям (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Техническое регулирование - правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции (федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ о техническом регулировании, в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65-ФЗ);

Фальсификация — действие, направленное на обман получателя или потребителя путём подделки объекта купли-продажи с корыстной целью (Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.)).

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Оценка качества, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов проводится с целью повышения уровня безопасности жизни и здоровья граждан, обеспечения конкурентоспособности и качества пищевых продуктов, добровольного подтверждения соответствия пищевых продуктов требованиям системы обеспечения качества пищевых продуктов, установленной в рамках настоящих методических рекомендаций.

Критерии оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности не могут совпадать с показателями, нормируемыми в соответствии с техническими регламентами, иными установленными законодательством обязательными требованиями к контролю безопасности производства и оборота конкретного вида пищевой продукции.

4.2. Согласно ФЗ-184 «О техническом регулировании» оценка качества, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями документа в области стандартизации, которыми являются настоящие методические рекомендации и основывается на принципах независимости органов по добровольной сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей, недопустимости совмещения полномочий органа государственного контроля (надзора) и органа по сертификации.

4.3. В целях обеспечения стандартизации и единообразия применения стандартов, объективности, валидации критериев (показателей), устанавливаемых в процессе оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности, работы, регламентирующиеся п.п. 6, 7 настоящих методических рекомендаций, выполняются, а экспертное заключение, подготовленное в соответствии с п.4.9.; п.9.2., согласовываются, экспертом ГУ НИИ питания РАМН, аттестованным по специальности «диетология», либо организациями, которые рекомендованы Научным Советом по медицинским проблемам питания РАМН и Минздравсоцразвития РФ для разработки и экспертизы системы оценки потребления населением биологически активных веществ в составе рациона и аккредитованы на проведение работ по добровольной сертификации.

- 4.4. С целью унификации, создания и развития системы классификации технико-экономической и социальной информации, каталогизации продукции, **системы обеспечения качества продукции**, системы поиска и передачи данных, организация, согласовывающая в соответствии с п.4.3. настоящих методических рекомендаций работы и экспертные заключения, передает данные о критериях (показателях), результатах проведенных экспертиз в единый реестр организаций, выполняющих указанные в п. 4.3. рекомендации.
- 4.5. Основными задачами оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности являются:
- 4.5.1. комплексная экспертная оценка:
- 4.5.1.1. нормативной, технической и иной документации на пищевые продукты, продовольственное сырье и их производство;
 - 4.5.1.2. качественного и количественного состава, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов, продовольственного сырья;
 - 4.5.1.3. образцов пищевых продуктов, продовольственного сырья а также результатов их исследований, испытаний (в том числе лабораторных и инструментальных) по показателям, характеризующим их соответствие критериям, требованиям, установленным в соответствии с правилами настоящих методических рекомендаций;
 - 4.5.1.4. условий и технологии производства пищевых продуктов, эффективности системы производственного контроля качества вырабатываемой продукции;
- 4.5.2. установление соответствия состава пищевых продуктов, продовольственного сырья технологии и условий их производства, технической документации на продукцию, обоснованным медико-биологическим требованиям, с учетом местной санитарно-эпидемиологической ситуации, установленных региональных особенностей фактического питания населения;
- 4.5.3. определение необходимости и медико-биологическое обоснование внесения изменений в нормативную и техническую документацию, состав и рецептуры, условия и технологию производства, упаковку, маркировку пищевых продуктов, документацию, регламентирующую порядок осуществления и

объем производственного контроля (номенклатуру контролируемых показателей) за производством пищевых продуктов, а также предоставление необходимых рекомендаций изготовителю или заказчику работ по объему и направленности действий, необходимых для достижения соответствия продукции показателям, характеристикам, установленным в результате работ, предусмотренных настоящими методическими рекомендациями.

4.5.4. определение возможности использования пищевых продуктов при организации питания в организованных коллективах для обеспечения его соответствия рекомендуемым нормам рационального питания, региональным особенностям фактического питания.

4.6. Основными критериями медико-биологической оценки пищевых продуктов являются:

4.6.1. физиологическая сбалансированность состава пищевых продуктов основанная на химическом составе сырья, вспомогательных компонентов, наличии, полноценности и физиологической сочетаемости макро и микронутриентов, а также технологическая адекватность изготовления.

4.6.2. соответствие качества, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов особенностям конкретной территории, в соответствии с данными популяционных исследований, характеризующих состояние здоровья населения, результатам оценки фактического питания, а также половым, возрастным, профессиональным особенностям деятельности членов организованного коллектива, в питании которых предполагается использовать пищевую продукцию, проходящую добровольную сертификацию.

4.7. С целью обеспечения качества услуг в области добровольной сертификации, для проведения работ, установленных п.6, п.7 настоящих рекомендаций в штате организации, аккредитованной на проведение добровольной сертификации, должно быть не менее одного сотрудника (эксперта), аттестованного в области экспертизы качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и не менее одного сотрудника (эксперта), имеющего первичную специализацию «диетология».

- 4.8.** С целью обеспечения единства измерений, рационального использования ресурсов, сопоставимости результатов исследований (испытаний) и измерений, технических и экономико-статистических данных, проведения анализа характеристик продукции, в составе организации, проводящей оценку качества, медико-биологической и пищевой ценности и аккредитованной на проведение добровольной сертификации, должна быть компетентная, независимая лаборатория, аккредитованная на проведение исследований (испытаний) пищевой продукции и продовольственного сырья.
- 4.9.** По результатам оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности проведенной в рамках добровольной сертификации и в соответствии с настоящими методическими рекомендациями, организация, ее проводившая, готовит экспертное(ые) заключение(я), характеризующее качество, медико-биологическую и пищевую ценность, в соответствии с правилами, установленными п.4.3., п. 7, п. 9.1.-9.3. настоящих рекомендаций.
- 4.10.** За соответствие продукции требованиям действующего законодательства в области нормативов, установленных техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, полную ответственность несет производитель.
- 4.11.** Гигиенические требования к веществам, материалам, в том числе вспомогательным и упаковочным, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарными правилами и нормами, техническими регламентами.
- 4.12.** Данные методические рекомендации могут быть также использованы при проведении оценки адекватности фактического питания рекомендуемым нормам оптимального питания.
- 4.13.** За подлинность предоставляемых на экспертизу документов и соответствие предоставляемых для исследований, испытаний образцов продукции, проходящей оценку качества, медико-биологической и пищевой ценности, несет ответственность юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, являющийся заказчиком работ по добровольной сертификации.

5. ОБЩИЙ ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА, МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

5.1. Для рассмотрения медико-биологической ценности пищевых продуктов в процессе проведения добровольной сертификации юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, являющимся заказчиком работ по проведению добровольной сертификации, представляются:

- заявка на проведение, в рамках добровольной сертификации, оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности в соответствии с настоящими методическими рекомендациями (в заявке обязательно указываются юридический и фактический адрес, код ОКПО организации-заявителя и предприятия - изготовителя пищевых продуктов, ИНН и банковские реквизиты организации-заявителя, виды и наименования пищевых продуктов, нормативная и техническая документация, по которой они вырабатываются, предполагаемая область использования продуктов);
- нормативные и (или) технические документы (государственные или отраслевые стандарты, стандарты предприятия, технические условия, технологические инструкции, регламенты, рецептуры) или их проекты и (или) документы, подтверждающие происхождение продукции (договоры и контракты на производство, закупку продукции. В договоре (или приложении к нему) обязательно должны быть указаны полные наименования продукции (товара), содержаться требования к качеству и безопасности продукции, гарантии изготовителя (поставщика), условия транспортировки;
- в случае, если организация - заказчик работ по оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности не является изготовителем продукции (для импортной продукции), представляется документация изготовителя, содержащая информацию о технологии производства и(или) упаковки продукции (содержащая информацию об основных используемых технологических процессах и их особенностях, имеющих значение для обеспечения безопасности продуктов и сохранения их пищевой

- ценности), составе продуктов (с указанием полных наименований всех ингредиентов, а также количественного содержания пищевых добавок и других гигиенически значимых ингредиентов, перечень которых определяет специалист, эксперт, проводящий оценку);
- сведения о пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов (расчетные данные и результаты лабораторных исследований образцов продукции по показателям пищевой ценности);
 - санитарно-эпидемиологические (гигиенические) заключения (сертификаты) органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и (или) регистрационные удостоверения на продукцию, товар, прошедшие гигиеническую оценку, а также сертификаты соответствия в системе сертификации ГОСТ Р (на пищевые продукты, подлежащие обязательной сертификации), другие имеющиеся сертификаты на продукцию, производство, системы контроля качества, а также результаты (акты, протоколы) исследований, измерений, испытаний, обследований, послужившие основанием для их выдачи; на животноводческое сырье и продукты его переработки - ветеринарное свидетельство (справку);
 - для новых пищевых продуктов, подлежащих обязательной государственной регистрации в соответствии с нормативными правовыми актами - свидетельства о государственной регистрации;
 - санитарно-эпидемиологические (гигиенические) заключения (сертификаты) органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и спецификации изготовителей на используемые в производстве пищевых продуктов, проходящих оценку, сырье, пищевые ингредиенты, пищевые добавки, упаковочные материалы, оболочки и т.п. (по требованию эксперта);
 - сведения (информацию изготовителя) об организации производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, системе контроля качества и безопасности вырабатываемой продукции на предприятии (в т.ч. на импортную продукцию) – программу (план) производственного контроля, согласованную с органами Госсанэпиднадзора (или ее проект для согласования), сведения о производственной

лаборатории (область аккредитации, положение о лаборатории), сведения о наличии и аттестации специалистов, осуществляющих производственный контроль, или (и) копии договоров на проведение производственного контроля, лабораторных исследований, испытаний, измерений; образец удостоверения качества на пищевой продукт, проходящий медико-биологическую оценку;

- санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии санитарным правилам производства и (или) хранения (условий хранения) заявленной продукции, а также по требованию эксперта акты или протоколы санитарно-эпидемиологической экспертизы, гигиенической оценки или обследования, послужившие основанием для их выдачи, и (или) санитарное описание (санитарную характеристику) производства (сведения о планировке объекта, имеющемся технологическом оборудовании, результатах государственного санитарно-эпидемиологического надзора за последний год), выданные территориальными органами или учреждениями Госсанэпидслужбы;
- ветеринарное удостоверение территориальной СББЖ (для предприятий, принимающих и перерабатывающих животноводческое сырье);
- информацию о транспорте, используемом для перевозок скоропортящихся продуктов (копии санитарных паспортов, паспорта холодильных установок, установленных на автотранспорте, или копию договора с автопредприятием, осуществляющим транспортное обеспечение перевозок);
- образец или макет этикетки потребительской тары.

5.2. В случае если у организации-заявителя имеются результаты гигиенических, санитарно-эпидемиологических оценок, экспертиз, исследований, испытаний, обследований, которые могут быть признаны при проведении оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности, они также представляются.

5.3. Организация, осуществляющая оценку качества, медико-биологической и пищевой ценности в рамках добровольной сертификации, вправе направить запрос (либо образцы продукции) в органы государственного (контроля) надзора с целью получения подтверждения отсутствия нарушений требований действующего

законодательства в отношении продукции и/или деятельности заявителя.

5.4. Если при производстве пищевых продуктов, заявляемых на проведение оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности, в качестве сырья используются ингредиенты, которые в соответствии с настоящими методическими рекомендациями подлежат оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности, то на эти ингредиенты представляются ранее выданные сертификаты и экспертные заключения, оформленные в соответствии с требованиями настоящих методических рекомендаций.

5.5. Для оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности представляются оригиналы или копии указанных документов, заверенные в установленном порядке, а также образцы продукции, отобранные в соответствии с требованиями нормативной документации, в оригинальной потребительской упаковке в количестве, необходимом для органолептической оценки, проводимой экспертом (экспертами), оценки внешнего вида, упаковки, потребительских свойств, лабораторных исследований (необходимость, номенклатуру и объем проводимых лабораторных исследований определяется в соответствии с требованиями настоящих методических рекомендаций). По требованию эксперта представляются другие документы, характеризующие условия изготовления, упаковки, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.

5.6. В проведении оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности отказывается в случае:

- не соответствия представленной продукции требованиям нормативных документов;
- наличия явных признаков недоброкачества, не вызывающих сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;
- отсутствия удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, материалов и изделий,

подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов (пищевые продукты, материалы и изделия, подлежащие государственной регистрации и обязательному подтверждению соответствия);

- не соответствия представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- отсутствия установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;
- отсутствия маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом, либо в отношении которых не имеется такой информации.

5.7. Этапы оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности определяются видом продукции, ее особенностями, областью и целью применения. В общем случае программа оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности предполагает следующие этапы проведения работ:

- 5.7.1. определение объема работ, выбор (разработка) программы оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности;
- 5.7.2. оценка нормативной, технической и иной документации на пищевые продукты и их производство;
- 5.7.3. реализация схемы подтверждения соответствия качества, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов;
- 5.7.4. лабораторная оценка, исследование образцов пищевых продуктов и анализ полученных результатов;
- 5.7.5. оформление документов, предусмотренных настоящими методическими рекомендациями.

5.8. Перечисленные этапы оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности рекомендуется осуществлять в вышеуказанном порядке, однако при необходимости допускается изменение последовательности различных этапов оценки, а также совмещение отдельных этапов.

6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА РАБОТ И ВЫБОР ПРОГРАММЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА, МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

На данном этапе оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности экспертами, организациями, соответствующими требованиям п.4.3., п.4.7. настоящих методических рекомендаций, осуществляются:

- 6.1.** предварительная оценка представленной документации, установление вида пищевого продукта и его идентификация.
- 6.2.** выработка предложений по установлению критериев качества, медико-биологической и пищевой ценности, необходимому объему работ и разрабатывается программа ее проведения. Предложения подготавливаются и согласовываются в соответствии с п.4.3. настоящих методических рекомендаций.
- 6.3.** предварительное ознакомление эксперта с образцами пищевых продуктов, предварительная органолептическая оценка (дегустация) образцов экспертом (экспертным коллективом), проводящим оценку качества, медико-биологической и пищевой ценности.
- 6.4.** предварительное определение объема и номенклатуры необходимых лабораторных и инструментальных исследований пищевых продуктов, предложение о необходимости привлечения для работ по оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности других экспертов, экспертных организаций, испытательных лабораторий (лабораторных центров).
- 6.5.** привлечение сторонних экспертов, экспертных организаций, лабораторных подразделений, сторонних испытательных лабораторий (лабораторных центров), в случае, если этого требуют объем и перечень критериев (показателей), согласованных в соответствии с п.4.3. настоящих методических рекомендаций. В таком случае оформляется соответствующее направление или заявка.
- 6.6.** определение возможности, сущности и степени потенциальной опасности, которую представляет данный вид пищевых продуктов для здоровья при тех или иных условиях его использования в пищу, которое производится на основании информации, заключений органов государственного контроля (надзора).
- 6.7.** изучение информации о продукте, нормативных документов, регламентирующих показатели и методы испытаний, номенклатуры

показателей, подлежащих контролю, проводится идентификация продукта, в том числе, проверяется происхождение, соответствие продукции сопроводительной и нормативной документации, принадлежность к данной партии и др.

6.8. идентификация продукта на соответствие ее наименованию, согласно нормативным документам и в зависимости от состава конкретного пищевого продукта.

6.9. дополнительная идентификация продукта в соответствии с действующей нормативной документацией, в случае если у эксперта возникли обоснованные сомнения в том, что продукт соответствует заявленному наименованию или содержит ингредиенты, не указанные в представленной документации, или фальсифицирован, а также в случае, если пищевой продукт не подлежит обязательной сертификации.

6.10. приостановление работ по оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности, в случае, если продукт не соответствует обязательным нормативным требованиям, а также в случае, если при идентификации продукта обнаруживается его несоответствие заявленному наименованию, до тех пор, пока в органах по сертификации продукции в системе ГОСТ Р не будет получен сертификат соответствия на представленное наименование продукта.

6.11. выработка предложений по определению требований к показателям (характеристикам) качества, медико-биологической и пищевой ценности, условиям и технологии производства для исследуемого пищевого продукта, соблюдение которых в дальнейшем контролируется (под требованиями понимают согласованные показатели/характеристики, позволяющие обеспечить оптимальную нутритивно-метаболическую ценность данного пищевого продукта).

7. СХЕМА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА, МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

7.1. Основной целью оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности пищевых продуктов является оценка состава, пищевой и биологической ценности продукта в связи с выявленным состоянием фактического питания населения, а также физиологическими, патофизиологическими особенностями определенных специфичных групп (дети, пожилые, лица страдающие определенными заболеваниями, группы лиц, подвергающиеся действию профессиональных вредных факторов, спортсмены и другие). Стандартизация видов и объема работ должна обеспечивать определение - эффективным источником каких пищевых веществ может являться конкретный пищевой продукт в процессе ассимиляции его химического состава, перевода компонентов в энергию и структуру тканей, обеспечении физиологических функций организма.

7.1.1. Физиологическая адекватность состава пищевого продукта:

Количественное и качественное содержание/соотношение компонентов в составе продукта, в соответствии с рекомендуемыми уровнями поступления пищевых веществ, принципами их метаболизирования, потребностями в дополнительном поступлении макро-, микронутриентов, в зависимости от вида, характера, области использования продукта, региональных особенностей фактического питания.

- Степень соответствия содержания макро-, микронутриентов, источником которых может служить конкретный продукт, оптимально (максимально/минимально) возможным для конкретного вида продукта,
- Величина процента от рекомендуемой величины суточного или адекватного уровня потребления нутриентов, обеспечиваемая биологически активными компонентами продукта,
- Для обогащенных пищевых продуктов - содержание обогащающего нутриента (доведенное до уровня, достаточного для удовлетворения за счет разовой (суточной) порции данного продукта) не менее 15% и не более 50% от рекомендуемой величины его суточного потребления.

7.1.2. Сбалансированность состава пищевого продукта.

Физиологическая сбалансированность состава пищевого продукта основана на сбалансированности химического состава сырья, вспомогательных компонентов и нутриентов, биологически активных компонентов готового продукта.

При оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности продукта объектом изучения являются свойства и влияние на организм всей нутритивной системы (пищевого продукта в целом). Не только наличие отдельных нутриентов в продукте, но и конкурентные, полипотентные дискретные взаимоотношения данных компонентов. Такой подход позволяет иметь достаточные основания для заключения о качестве, медико-биологической и пищевой ценности продукта.

Оценивается качественное, количественное наличие (отсутствие) и соотношение суммирующих, потенцирующих, синергичных, антагонистических веществ, влияющих положительно/отрицательно на полезные свойства основного нутриента, источником которого может являться конкретный продукт и/или друг друга:

- влияющих на всасывание (усвоение) основного нутриента и/или друг друга на уровне желудочно-кишечного тракта.
- влияющих на метаболизирование основного нутриента и/или друг друга на уровне структурного, функционального суммирования, потенцирования, синергизма, антагонизма.

В данном случае приоритеты устанавливаются согласно следующей градации:

а. Взаимодействие по типу синергизма

$$\mathcal{E}_{AB} > \mathcal{E}_A + \mathcal{E}_B \quad \text{если } \mathcal{E}_B > 0$$

б. Взаимодействие по типу потенцирования

$$\mathcal{E}_{AB} > \mathcal{E}_A + \mathcal{E}_B \quad \text{если } \mathcal{E}_B = 0$$

в. Взаимодействие по типу суммации

$$\mathcal{E}_{AB} = \mathcal{E}_A + \mathcal{E}_B \quad \text{если } \mathcal{E}_B > 0$$

г. Отсутствие взаимодействия по типу антагонизма

$$0 \mathcal{E}_{AB} = \mathcal{E}_A + \mathcal{E}_B \quad \text{если } \mathcal{E}_B = 0$$

д. Наличие взаимодействия по типу антагонизма

$${}^{(1)}\mathcal{E}_{AB} < \mathcal{E}_A + \mathcal{E}_B \quad \text{если } \mathcal{E}_B \geq 0$$

\mathcal{E}_A и \mathcal{E}_B - величина эффекта, вызываемого веществами А и Б в отдельности,

\mathcal{E}_{AB} - величина эффекта в результате сочетания веществ.

При одновременном наличии каких-либо из пунктов а-в и пункта г – оценивается эффективная нутритивно-метаболическая константа, которая должна соответствовать формуле:

$$\mathcal{E}_{AB} \geq \mathcal{E}_A + \mathcal{E}_B - {}^{(-)}\mathcal{E}_{AC}$$

${}^{(-)}\mathcal{E}_{AC}$ - величина снижения эффекта, в результате влияния компонента С на суммарный эффект веществ А и В, если \mathcal{E}_A и $\mathcal{E}_B \geq 0$.

7.1.3. Идентификация компонентов (критериев), входящих в состав продукта.

Цель идентификации — подтверждение подлинности, натуральности, а также количественной, качественной адекватности оптимальной физиологической ценности компонентов, нутриентов, входящих в состав продукта, при помощи методов: гистоморфологических, физико-химических, микробиологических.

Идентификация натуральности (вида) сырья и конечного продукта производится по следующим показателям:

- а. Наличие вещества или группы веществ качественно или количественно подтверждающих заявленное происхождение сырья, его соответствия оптимальной физиологической ценности.
- б. Отсутствие компонента или группы компонентов технологически применяемых в производстве для замещения используемого натурального сырья либо отдельных ингредиентов, способных привести к снижению физиологической ценности.
- в. Сочетание п.а и п.б.

7.1.4. Технологическая адекватность.

Использование технологических процессов, которые не приводят к понижению пищевой и биологической ценности пищевых продуктов, разрушению незаменимых пищевых веществ и (или) образованию вредных веществ, способных при длительном употреблении вызвать риск возникновения дефицита эссенциальных веществ, нарушения пищевого статуса, развития алиментарно-зависимых заболеваний.

Технологическая адекватность оценивается, исходя из наличия/отсутствия использования технологических процессов, минимизирующих снижение пищевой ценности продуктов.

а. Сохранение биологических свойств пищевого сырья в зависимости от вида и степени физической и химической обработки продуктов,

б. Щадящие режимы технологических процессов переработки.

7.2. Продукт также оценивается как элемент совокупности компонентов пищевого рациона, характерного для конкретной территории, установленного в результате оценки фактического питания.

Оцениваются совокупная пищевая ценность рациона питания, который можно сформировать за счет использованием данного продукта, вклад продукта теми или иными нутриентами, в том числе, микронутриентами в рацион питания. С учетом содержания в продукте тех или иных нутриентов оценивается, при каких условиях и вместе с какими другими продуктами объект, проходящий оценку качества, медико-биологической и пищевой ценности, может обеспечить адекватность рациона и нутритивно-метаболическую коррекцию пищевого статуса, оцениваются возможные ограничения, либо рекомендации на включение продукта в рацион, связанные с его качеством, медико-биологической и пищевой ценностью.

7.3. С учетом предполагаемого использования продукта в питании различных категорий населения (социальных, возрастных, профессиональных, нозологических и др.), оценивается возможность (качественная) формирования сбалансированного по основным пищевым веществам и энергии рациона питания с включением данного продукта.

7.4. С учетом п.7.2. настоящих методических рекомендаций, соответствующих нормативных требований, данных ГУ НИИ питания РАМН, оценивается возможное (количественное) потребление данного продукта различными категориями населения, а также возможность включения его в рацион определенных групп населения взамен аналогичных продуктов (или наряду с ними).

8. ЛАБОРАТОРНАЯ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ ОЦЕНКА ОБРАЗЦОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 8.1.** Для лабораторной оценки образцов пищевых продуктов используются органолептические, физико-химические, микробиологические, токсикологические и радиологические (радиометрические) лабораторно-инструментальные методы.
- 8.2.** При лабораторной оценке образцов проводятся идентификационные испытания и устанавливается соответствие критериям качества, медико-биологической и пищевой ценности, установленным в соответствии с п.4.3. настоящих рекомендаций.
- 8.3.** Лабораторные и инструментальные исследования при осуществлении исследований (испытаний) проводятся независимой аккредитованной испытательной лабораторией в составе организации, проводящей добровольную сертификацию, либо, согласно п. 6.5. независимыми испытательными лабораториями и лабораторными центрами, аккредитованными в установленном порядке.
- 8.4.** При оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности, как правило, признаются результаты лабораторно-инструментальных исследований, проведенных ранее независимой испытательной лабораторией (испытательно-лабораторным центром), аккредитованной в установленном порядке.
- 8.5.** Органолептическая оценка пищевых продуктов, требующих перед использованием в пищу кулинарной обработки (продовольственного сырья и полуфабрикатов), производится только в условиях независимой испытательной лаборатории, испытательного лабораторного центра), в том числе, после пробной кулинарной обработки.
- 8.6.** Для проведения лабораторных исследований пищевых продуктов по показателям качества, медико-биологической и пищевой ценности допускаются метрологически аттестованные методики, а также методики, утвержденные или допущенные к применению органами здравоохранения или государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Если такие методики отсутствуют, то в качестве оценочных допускается использовать другие методы исследований, указанные в библиографическом перечне настоящих методических рекомендаций.

9. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА, МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

- 9.1.** В случае соответствия объекта требованиям, установленным согласно настоящим методическим рекомендациям, орган по добровольной сертификации выдает сертификат соответствия, соответствующий утвержденной в рамках аккредитации форме.
- 9.2.** Выводы, подтверждающие и обосновывающие качество, медико-биологическую и пищевую ценность объекта, полученные в ходе выполнения работ, предусмотренных п.7, непосредственно требования (критерии, показатели), согласованные на основании п.4.3., описываются в экспертном заключении, которое оформляется как отдельный документ и является неотъемлемой частью сертификата соответствия.
- 9.3.** Сертификат соответствия подписывает руководитель аккредитованного органа по сертификации. Экспертное заключение подписывает лицо (организация), указанные в п.4.3. настоящих методических рекомендаций.
- 9.4.** Результаты лабораторных испытаний проведенных в ходе добровольной сертификации оформляются протоколами, являющимися неотъемлемой частью сертификата соответствия.
- 9.5.** Наименования пищевых продуктов, названия их изготовителей, и иные реквизиты пищевых продуктов, в отношении которых установлено соответствие требованиям настоящих методических рекомендаций, заносятся в электронный Реестр, согласно п.4.4. настоящих методических рекомендаций. Информация, занесенная в Реестр, подлежит бессрочному хранению в электронном виде.
- 9.6.** Ссылка на материалы и результаты (протоколы, акты, заключения и т.п.) оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности в этикеточной надписи, перепечатка, тиражирование, воспроизведение и использование текста документов по результатам оценки, полностью или частично, в рекламных и иных целях допускается только с письменного разрешения организации, проводившей работы по добровольной сертификации.
- 9.7.** Если в процессе выполнения работ по оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности (на любом из этапов) выяснится

неизбежность получения отрицательного результата или нецелесообразность дальнейшего ее проведения, то об этом ставится в известность заявитель (заказчик работ), а работы приостанавливаются. В этом случае готовится экспертное заключение, оформленное согласно п.9.2. п. 4.3. настоящих методических рекомендаций, в котором указываются мотивированные причины, в соответствии с которыми данный продукт не соответствует установленным требованиям (критериям, показателям) качества, медико-биологической и пищевой ценности.

9.8. По желанию заказчика работ по оценке качества, медико-биологической и пищевой ценности, по результатам проведенных работ экспертом (экспертами) подготавливаются рекомендации по внесению изменений в техническую документацию, состав и рецептуры пищевых продуктов, изделий, условия и технологию производства, сроки годности, упаковку, маркировку пищевых продуктов, документацию, регламентирующую порядок осуществления и объем производственного контроля (номенклатуру контролируемых показателей) за производством и оборотом пищевых продуктов; изготовителю или заказчику работ предоставляются соответствующие рекомендации, которые приводятся в экспертном заключении, оформленном согласно п.9.2. настоящих методических рекомендаций.

9.9. При получении неудовлетворительных результатов оценки качества, медико-биологической и пищевой ценности изготовителем продукции принимаются меры в соответствии с рекомендациями, указанными в экспертном заключении. После этого оценка качества, медико-биологической и пищевой ценности может быть проведена повторно. В случае повторного получения неудовлетворительных результатов принимается окончательное решение о несоответствии данной продукции установленным требованиям.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ

1. Федеральный закон “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон “О качестве и безопасности пищевых продуктов” от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 “Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов”.
4. МУК 2.3.2.721-98 “Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище” от 01.01.99 г.
5. МУК 4.2.727-99 “Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов”.
6. МУК 2.3.2.971-00 “Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты”.
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 1996 г. № 1575 “Об утверждении Правил, обеспечивающих наличие на продуктах питания, ввозимых в Российскую Федерацию, информации на русском языке”.
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 23 апреля 1997 г. №481 “Об утверждении перечня товаров, информация о которых должна содержать противопоказания для применения при отдельных видах заболеваний”.
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. №1263 “Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов”.
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. №55 “Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации”.
11. Приказ Минздрава России от 15.04.97г. № 117 “О порядке экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок к пище”.

12. Приказ Минздрава России от 15.08.2001 г. №325 от 15.08.2001г. “О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции”.
13. Тутельян В.А. Расширенное заседание Научного Совета по медицинским проблемам питания РАМН и Минздрава РФ, материалы докладов, Новосибирск, 2004.
14. Тутельян В.А. Решение выездного заседания Научного Совета по медицинским проблемам питания РАМН и Минздрава РФ, 18.07.2004, Новосибирск.
15. Тутельян В.А. Белоусов Ю.Б., Гуревич К.Г. Безопасность и эффективность биологически активных веществ растительного происхождения, Новосибирск, 2007.
16. МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ»
17. Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье. ГКСЭН РФ N 02, 19/47-11.
18. Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, внешней среде: Сб. - МЗ СССР, 1976, 1991. - Ч. 5 - 18.
19. Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, триада полициклических ароматических углеводов в пищевых продуктах. N 4721-88, 1988.
20. Афлатоксины В и М. Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии. N 408286, 1986.
21. Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола и зеараленона. N 5177-90. - МЗ СССР.
22. Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье. N 3184-84. - МЗ СССР, 1984.
23. Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства. - М., 1985. Утв. МЗ СССР 29.06.84 N 3049/84.
24. «Рекомендуемые размеры потребления основных групп продуктов питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, учащихся, взрослого населения, а также людей,

- страдающих наиболее распространенными видами заболеваний», ГУ НИИ питания РАМН, 2000.
25. СанПиН 42-123-4940-88. "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов".
 26. Биохимические методы исследования в клинике /Под ред. Покровского А.А. - М.: Медицина, 1969.
 27. Лабораторные методы исследования в клинике: Справочник /Под редакцией Меньшикова В.В. - М.: Медицина, 1987.
 28. МУК 4.4.1.0.11-93 "Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".
 29. МУК 4.1.033-95 "Методы контроля. Химические факторы. Определение селена в продуктах питания".
 30. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".
 31. СП 1.2.731-99 "Безопасность работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности и гельминтами".
 32. Госфармакопея СССР ГФ XI. - Т. 1. - 1989.
 33. Госфармакопея СССР ГФ XI. - Т. 2. - 1990.
 34. Методические рекомендации по определению нитратов и нитритов в молоке и молочных продуктах. МЗ СССР, 1990.
 35. Методические указания по определению нитратов и нитритов в зерне и зернопродуктах. МЗ СССР, 1990.
 36. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах: Методические указания 5779-91. - М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89.
 37. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах: Методические указания 5778-91. - М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89.
 38. Комиссия ЕС "EU Commission Decision of Juli 30th, 1997 (97/534/EC) 75/320/EEC on prohibition of the use of material presenting risks as regard of transmissible spongioforme encephalopaties":
 39. Решение пленума Научного Совета по медицинским проблемам питания РАМН и Минздравсоцразвития №13/06-06
 40. Пояснительная записка Научного Совета по медицинским проблемам питания РАМН и Минздравсоцразвития №02/03-06

**ПРАВИЛА СТАНДАРТИЗАЦИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА,
МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ
ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

(методические рекомендации)

Издательство «Экор-книга»
630007, Новосибирск, ул. Советская, д. 13
тел./факс (383) 223-35-20
www.ecor-kniga.ru

Подписано в печать 01.12.2008
Формат 60x84/16. Объем 2,13 печ.л.
Печать офсетная.