

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
21 июня 2013 № 52

Санитарные нормы и правила  
«Требования к продовольственному  
сырью и пищевым продуктам»

ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – пищевая продукция), их безопасности, процессам обращения, маркировке.

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 8, 2/1892), Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 9 января 2002 года «О защите прав потребителей» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2008 г., № 170, 2/1463), а также следующие термины и их определения:

адекватный уровень потребления – уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин, или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой (группами) практически здоровых людей;

верхний допустимый уровень потребления – наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья практически у всех лиц старше 18 лет из общей популяции;

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее – ГМО) – организм или несколько организмов, любое

неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;

пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин – специализированная пищевая продукция, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, предназначенная для удовлетворения физиологической потребности организма беременной и кормящей женщины;

пищевая продукция для питания спортсменов – специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам;

пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения потребности организма в пищевых веществах и энергии обычным способом;

пищевая продукция диабетического питания – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, в которой отсутствуют или снижено содержание легкоусвояемых углеводов

(моносахаридов – глюкоза, фруктоза, галактоза, и дисахаридов – сахароза, лактоза) относительно их содержания в аналогичной пищевой продукции и (или) изменен углеводный состав;

пищевая продукция низколактозная (безлактозная) – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и (или) продукции переработки молока, в которой снижено содержание лактозы по сравнению с аналогичной пищевой продукцией;

пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, полученная на основе гидролизатов белков, освобожденных (или с низким содержанием) от отдельных аминокислот и (или) из смеси аминокислот без фенилаланина, и (или) с использованием компонентов с пониженным содержанием фенилаланина;

пищевая продукция нового вида – пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из генно-модифицированных (генно-инженерных, трансгенных) организмов или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

продуктивные животные – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая

предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

4. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

6. Для оценки безопасности пищевой продукции определяется ее соответствие установленным гигиеническим нормативам безопасности и безвредности для человека по содержанию потенциально опасных химических веществ, радионуклидов, а также микробиологическим, паразитологическим показателям с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

7. Пищевая продукция должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию потенциально опасных химических веществ и биологических объектов (микроорганизмы и их токсины, паразиты, простейшие) в заданной массе (объеме) исследуемой пищевой продукции согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденному постановлением, которым утверждены настоящие Санитарные нормы и правила (далее – Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»), другим санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами.

8. Показатели радиационной безопасности пищевой продукции должны соответствовать гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к допустимому содержанию радионуклидов в пищевой

продукции, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами.

9. Органолептические свойства пищевой продукции:

должны соответствовать характерным для каждого вида показателям вкуса, цвета, запаха, консистенции, внешнего вида;

не должны ухудшаться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

10. Пищевая продукция не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений, изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о ее порче.

11. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных Гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», другими гигиеническими нормативами, устанавливающими иные требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

12. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

13. Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в Гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», должно проводиться на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) пищевой продукции при ее ввозе на территорию Республики Беларусь или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Беларусь порядке. Оценка уровней содержания остаточных количеств пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

14. При производстве продовольственного сырья, предназначенного для изготовления пищевой продукции для детского питания, запрещается применение пестицидов, перечисленных в приложении 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Остаточные количества пестицидов, не указанных в приложении 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам, в пунктах 12-16, 18, 24 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», не должны превышать 0,01 мг/кг.

15. Контроль содержания в пищевой продукции ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний продуктивных животных, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в пунктах 1-18 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) данной продукции при ввозе ее на территорию Республики Беларусь или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

16. Оценка уровней содержания остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов осуществляется согласно Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

17. Контроль за содержанием диоксинов в пищевой продукции, в том числе производственный контроль, государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор), проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в пищевой продукции, при ухудшении экологической ситуации, связанной с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

18. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в пищевой продукции для детского питания, для питания беременных и кормящих женщин, пищевой продукции диетического лечебного питания, диетического профилактического питания, для которых установлены соответствующие требования.

19. Не допускается присутствие меламина в пищевой продукции в пределах чувствительности метода определения согласно Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов». Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах, другой пищевой продукции, в том числе производственный контроль, госсаннадзор, осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

20. В пищевой продукции не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные заболевания или представляющих опасность для здоровья человека согласно Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов». Для пищевой

продукции, для которой Гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» критерии отсутствия патогенных микроорганизмов не установлены, их определение в массе (объеме) 25 г (см<sup>3</sup>) должно осуществляться при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией.

21. В мясе сыром (крупного рогатого скота, свинине, баранине, конине) не допускается наличие возбудителей паразитарных заболеваний: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

22. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

23. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах, ягодах не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

24. Определение *Vibrio parahaemolyticus* должно проводиться во всех видах доброкачественной готовой рыбной продукции из морской рыбы при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией. При этом *Vibrio parahaemolyticus* не допускается в количестве более 10 колониобразующих единиц (далее – КОЕ) в 1 г пробы пищевой продукции.

25. Определение бактерий рода *Yersinia* должно проводиться в сухих овощах, картофеле и продуктах их переработки, изделиях из сырых овощей, овощах и фруктах нарезанных, бланшированных, в том числе замороженных, при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией. При этом бактерии рода *Yersinia* не допускаются в 25 г пробы пищевой продукции.

26. При получении неудовлетворительных результатов анализа пищевой продукции со сроком годности более 30 суток хотя бы по одному из показателей содержания потенциально опасных химических веществ или из микробиологических показателей, по нему проводится повторный анализ удвоенного количества образца, отобранного из той же партии. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

27. Биологически активные вещества, компоненты пищи и пищевые продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище\*, должны обеспечивать эффективность биологически активных добавок к пище и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека.

28. Биологически активные вещества, компоненты пищи и пищевые продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, пищевой продукции для питания спортсменов, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать наркотические средства, психотропные, ядовитые, сильнодействующие вещества, допинговые вещества, определенные законодательством Республики Беларусь.

29. Основные пищевые и биологически активные вещества биологически активных добавок к пище, пищевой продукции для питания спортсменов, их адекватные уровни потребления и верхние допустимые уровни потребления для лиц старше 18 лет установлены в пункте 22 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

30. Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище для взрослых, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно пункту 22 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от величины норм физиологических потребностей в указанных веществах согласно законодательству Республики Беларусь, для детей старше 3 лет не должна превышать для витаминов А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) – 100%, для других жирорастворимых витаминов, водорастворимых витаминов и других минеральных веществ – 200% от величины норм физиологических потребностей в указанных веществах согласно законодательству Республики Беларусь.

31. Растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека, установленные приложением 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище.

---

\* Для целей настоящих Санитарных норм и правил к биологически активным добавкам к пище относится пищевая продукция в соответствии с Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», а также являющаяся источником пробиотических микроорганизмов и пребиотических компонентов.



32. При производстве биологически активных добавок к пище для взрослых допускается использовать формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ согласно таблице 1 приложения 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

33. Содержание биологически активных веществ в составе биологически активных добавок к пище на основе растительного сырья, для которых пунктом 22 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств.

34. При производстве специализированной пищевой продукции для питания спортсменов и пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, за исключением предназначенной для детей раннего возраста, допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно таблице 2 приложения 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

35. Пищевая продукция для детского питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасной для здоровья ребенка.

36. Пищевая продукция для детского питания, в том числе продовольственное сырье и компоненты для ее производства, пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должны соответствовать требованиям к безопасности и пищевой ценности согласно пунктам 11-18 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

37. Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе пищевая продукция энтерального питания, диабетического питания, низколактозная (безлактозная), без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот и другое, должна удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», другим санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства пищевой продукции диетического лечебного и

диетического профилактического питания, пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин.

39. Не допускается использование продовольственного сырья, содержащего ГМО и (или) компоненты, полученные из ГМО, для производства пищевой продукции для беременных и кормящих женщин, пищевой продукции для детского питания.

40. Состав заменителей соли должен соответствовать требованиям согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Допускается использование коллоидного кремния и силиката кальция в количестве не более 1% от массы смеси заменителей (индивидуально или в комбинации), наполнителей (сахар, мука зерновых и другое).

41. Содержание натрия в заменителях соли не должно превышать 120 мг/100 г массы смеси заменителей соли.

42. Специализированная пищевая продукция без глютена должна состоять или быть изготовлена из одного или более компонентов, которые не содержат пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов (полученные путем их скрещивания) и (или) должна состоять или быть изготовлена специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов, и уровень глютена в готовой к употреблению продукции должен составлять не более 20 мг/кг.

43. Специализированная пищевая продукция с низким содержанием глютена должна состоять или быть изготовлена специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов, и уровень глютена в готовой к употреблению продукции должен составлять более 20 мг/кг, но не более 100 мг/кг.

44. При производстве тонизирующих напитков в качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты), чай, кофе, гуарану, мате, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих веществ (компонентов), тонизирующих слабоалкогольных напитков – не более одного.

45. При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать 400 мг/дм<sup>3</sup>.

46. Пищевая продукция, за исключением изготавливаемой объектами общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания, должна быть расфасована и упакована способом, позволяющим обеспечить ее безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

47. Скоропортящаяся пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, за исключением изготавливаемой объектами общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания, должна выпускаться только в фасованном виде в мелкоштучной упаковке для разового потребления.

48. При упаковке пищевой продукции должна применяться упаковка (укупорочные средства), предназначенная для упаковывания пищевой продукции, включая детское питание, разрешенная для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

49. Обращение пищевой продукции должно соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Беларусь.

50. Продовольственное сырье и пищевые продукты, другие компоненты, поступающие в осуществляющую производство и (или) реализацию пищевой продукции организацию, должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, сопровождаться удостоверяющими их качество и безопасность документами, предусмотренными законодательством Республики Беларусь, если иное не определено международными договорами Республики Беларусь.

51. Не допускается обращение пищевой продукции, не соответствующей настоящим Санитарным нормам и правилам, другим санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

52. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями продуктивных животных, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семей с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей

откорма, лечения и профилактики заболеваний продуктивных животных, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей с указанием наименования ветеринарных препаратов.

53. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование ветеринарных препаратов (кормовых добавок, стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, ветеринарных лекарственных средств, в том числе антибиотиков), препаратов для обработки животных, птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не допущенных к использованию в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

54. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации тары и помещений для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов.

55. При изготовлении продовольственного сырья растительного происхождения не допускается использование пестицидов, запрещенных к использованию в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

56. При производстве продовольственного сырья, предназначенного для изготовления пищевой продукции, не допускается применение пестицидов, удобрений, других агрохимикатов, а также фармацевтических ветеринарных препаратов, не зарегистрированных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

57. Не допускается обращение продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов и (или) ветеринарных препаратов при его производстве.

58. Пищевая продукция, экспортируемая Республикой Беларусь, по показателям безопасности и пищевой ценности должна соответствовать требованиям, предъявляемым страной, в которую они экспортируются.

59. Разработчик пищевой продукции и (или) ее изготовитель обязан включать в технические нормативные правовые акты требования безопасности и безвредности пищевой продукции для человека, требования по их обеспечению в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации, показатели потребительских свойств, требования к упаковке и маркировке, сроки годности, условия хранения, ссылки на методы контроля качества и безопасности.

60. Разработчик и (или) изготовитель пищевой продукции нового вида (полученной из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов производства, упаковки, хранения, транспортировки пищевой продукции (не использованных ранее) обязаны

обосновать требования безопасности и пищевой ценности, сроки годности, а также разработать методики испытаний пищевой продукции.

61. При транспортировке и хранении пищевой продукции должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения и предупреждающие порчу пищевой продукции.

62. Срок годности и условия хранения пищевой продукции устанавливает изготовитель. Изготовитель, устанавливая срок годности пищевой продукции, обязан гарантировать при соблюдении условий хранения соответствие пищевой продукции требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей.

63. По истечении срока годности пищевая продукция считается непригодной для использования по назначению, реализация такой продукции запрещается.

64. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, установленным настоящими Санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами, устанавливающими требования к безопасности и безвредности пищевой продукции, может быть утилизирована, использована на корм животным или уничтожена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

65. Пищевая продукция, запрещенная к переработке и реализации, а также с истекшим сроком годности, подлежит учету и должна храниться изолированно, в условиях, исключающих возможность несанкционированного доступа к ней.

## ГЛАВА 4 МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

66. Маркировка пищевой продукции должна содержать сведения, установленные законодательством Республики Беларусь, в том числе:

наименование;

состав, за исключением случаев, предусмотренных техническими нормативными правовыми актами в области технического нормирования и стандартизации на отдельные виды пищевой продукции;

наименование и место нахождения изготовителя;

дату изготовления;

срок годности;

условия хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции, в случае, если ее использование без

данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей;

показатели пищевой ценности;

сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО;

другое.

67. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

68. При наличии в пищевой продукции ароматизатора маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(ы)». Придуманное название ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать.

69. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования. Двуокись углерода, используемую в качестве компонента при производстве пищевой продукции, не требуется указывать в составе пищевой продукции при включении в маркировку пищевой продукции надписи «Газированная» или аналогичной.

70. За исключением случаев, указанных в пункте 72 настоящих Санитарных норм и правил, не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции:

вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ;

вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты;

технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции;

вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ.

71. Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

72. Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки к пище, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в приложении 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

73. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в приложении 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции, за исключением сведений об аспартаме и аспартам-ацесульфата соли, в случае использования которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись «Содержит источник фенилаланина».

74. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись: «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или глютен был удален, согласно требованиям пунктов 42 и 43 настоящих Санитарных норм и правил.

75. В случаях, если определенные в приложении 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.

76. Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) маркировка должна включать предупреждающую надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Исключение составляют алкогольные напитки и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и

мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц.

77. На маркировке отдельных видов пищевой продукции, в том числе пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, другой специализированной пищевой продукции, пробиотических продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище и другой, указываются:

область применения (для пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, другой специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных добавок к пище);

категории лиц, для которых предназначена специализированная пищевая продукция, и (или) сведения об изменении состава для пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

рекомендации по использованию, применению, противопоказания к использованию (при необходимости), способы приготовления (при необходимости);

для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «Не является лекарственным средством»;

для специализированной пищевой продукции для питания спортсменов, имеющей заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящей из набора пищевых веществ (нутриентов) или представленных их отдельными видами, указывается информация: «специализированная пищевая продукция для питания спортсменов», рекомендуемые дозировки, условия и длительность применения.

78. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:

энергетическую ценность (калорийность);

количество белков, жиров, углеводов;

количество витаминов и минеральных веществ.

79. Пищевая ценность жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, пищевых добавок, ароматизаторов, чая может не указываться, если иное не установлено техническими нормативными правовыми актами на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов пищевой продукции может



не указываться в случаях, предусмотренных техническими нормативными правовыми актами на отдельные виды пищевой продукции.

80. Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 граммов или 100 миллилитров и (или) на одну порцию (определенное количество пищевой продукции, указанное в ее маркировке как одна порция при обязательном указании количества такой порции) пищевой продукции.

81. Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или долях единицах указанных величин.

82. Количество пищевых веществ, в том числе белков, жиров, углеводов в пищевой продукции должно быть указано в граммах или в кратных или долях единицах указанных величин.

83. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно быть указано в единицах величин Международной системы единиц (СИ) (миллиграммах или микрограммах) или в иных единицах величин в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

84. Количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в отношении белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии. В иных случаях количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.

85. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве. В иных случаях количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции может указываться в отношении витаминов и минеральных веществ, для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.

86. Величины, отражающие среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии, в витаминах,

минеральных и других веществах, определяются в соответствии с приложением 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Для указания показателей пищевой ценности в маркировке пищевой продукции, предназначенной для отдельных категорий потребителей, расчет ведется по средней величине норм физиологических потребностей в пищевых веществах для этой категории потребителей согласно законодательству Республики Беларусь, если такая потребность установлена.

87. Для биологически активных добавок к пище в отношении веществ, источником которых являются данные биологически активные добавки, а для обогащенной пищевой продукции – в отношении веществ, использованных для обогащения такой пищевой продукции, дополнительно должна быть указана пищевая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в порядке, установленном пунктом 86 настоящих Санитарных норм и правил.

88. Для пищевой продукции для питания спортсменов должна быть указана пищевая и энергетическая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в порядке, установленном пунктом 86 настоящих Санитарных норм и правил.

89. На заменителях соли должно быть указано «Заменитель соли с низким содержанием натрия» или «Диетическая соль с низким содержанием натрия». Маркировка должна содержать полный список ингредиентов, а также количества катионов (натрия, калия, кальция, магния, аммония и холина) в 100 граммах заменителя соли.

90. Для пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания с низким содержанием натрия (за исключением заменителей соли как таковых):

при использовании заменителей соли на маркировке должно быть указано наличие заменителей соли, перечисленных в приложении 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

при использовании заменителя соли, полностью или частично состоящего из соли калия, необходимо указывать на маркировке суммарное содержание калия, выраженное в миллиграммах катиона на 100 граммов пищевой продукции.

91. Значения показателей пищевой ценности пищевой продукции, приготовление которой должно осуществляться потребителями, указываются в маркировке такой пищевой продукции без учета ее дальнейшего приготовления.

92. Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

93. При определении энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции должны использоваться коэффициенты пересчета основных пищевых веществ пищевой продукции в энергетическую ценность (калорийность) пищевой продукции в соответствии с приложением 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

94. При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов.

95. При определении количества витамина А и провитамина А используется переводной коэффициент из расчета, что один микрограмм ретинола или ретинолового эквивалента соответствует шести микрограммам бета-каротина.

96. Информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается при маркировке на добровольной основе.

97. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, в том числе об отсутствии в пищевой продукции компонентов, полученных из ГМО (или) с использованием ГМО, должна быть подтверждена на доказательной основе материалами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц. Материалы, подтверждающие на доказательной основе наличие отличительных признаков пищевой продукции, подлежат хранению в организациях или у индивидуальных предпринимателей, выпускающих данную пищевую продукцию в обращение, и предъявляются в случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь.

98. Информация о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении пищевых продуктов, о показаниях и противопоказаниях к применению отдельными возрастными группами, а также при отдельных видах заболеваний должна согласовываться с Министерством здравоохранения Республики Беларусь в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

99. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, указанных в приложении 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам, может быть использована в маркировке при соблюдении условий, приведенных в этом приложении, в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь. Не указанная в приложении 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам информация об отличительных признаках пищевой продукции может быть использована в маркировке пищевой продукции при соблюдении требований пунктов 97 и 98 настоящих Санитарных норм и правил в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

100. Информация об отличительных признаках пищевой продукции в части ее пищевой ценности должна сопровождаться указанием в маркировке пищевой продукции количества соответствующих пищевых веществ, определяющих пищевую ценность пищевой продукции.

101. Информация о сроках введения основных продуктов и блюд прикорма\* промышленного выпуска в питание детей раннего возраста должна соответствовать приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

102. Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов».

В случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9% и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

103. Для пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с применением методов генной инженерии) (далее – ГММ) или с их использованием, обязательна информация:

для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-модифицированные микроорганизмы»;

для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов»;

для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ – «Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов».

104. В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО.

---

\* Под сроком введения продукта прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого продукт может быть использован в питании детей.