

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
БЕЛАРУСЬ  
29 июля 2013 г. № 66

**Об утверждении Санитарных норм и правил  
«Требования к обогащенным пищевым продуктам»,  
Гигиенического норматива «Показатели безопасности  
и безвредности для человека обогащенных пищевых  
продуктов» и признании утратившим силу  
постановления Главного государственного  
санитарного врача Республики Беларусь от 24 декабря  
2004 г. № 154**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые:

Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»;

Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 24 декабря 2004 г. № 154 «Об утверждении Инструкции 2.3.2.11-13-40-2004 «Применение витаминов и минеральных веществ для обогащения молочных продуктов, безалкогольных напитков и плодоовощных консервов».

3. До 15 февраля 2015 г. допускается производство и обращение обогащенных пищевых продуктов в соответствии с требованиями, установленными техническими нормативными правовыми актами, действовавшими до вступления в силу настоящего постановления, если иное не установлено законодательством Республики Беларусь.

4. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

**Министр**

**В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
29.07.2013 № 66

**Санитарные нормы и правила  
«Требования к обогащенным пищевым продуктам»**

**ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к обогащенным пищевым продуктам.

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), а также следующие термины и их определения:

биологически активные вещества – вещества, за исключением нутриентов, обладающие пищевым или физиологическим эффектом;

биологически активные компоненты – природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, нутриенты и (или) их смеси (премиксы), а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов;

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;

нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 % населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;

обогащенный пищевой продукт – пищевой продукт, в который добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в нем изначально либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления);

пищевые вещества (нутриенты) – вещества, являющиеся составными частями пищевого продукта, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевого продукта;

пребиотики – биологически активные вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевых продуктов;

пробиотические микроорганизмы – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила не распространяются на биологические активные добавки к пище.

4. Обращение обогащенных пищевых продуктов должно соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Беларусь.

5. Все поступающие в осуществляющую производство пищевой продукции организацию (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организация) биологически активные компоненты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, и иными документами.

6. В организациях обязательно:

наличие расчета использования биологически активных компонентов для отдельных видов обогащенных пищевых продуктов;

ведение учета расхода биологически активных компонентов;  
наличие информации:  
о составе премикса и количестве входящих в его состав компонентов;  
о штамме(ах) пробиотических микроорганизмов (таксономическое положение – родовое и видовое названия штамма, номер и оригинальное название);  
об использовании штаммов генно-модифицированных пробиотических микроорганизмов;  
об использовании наноматериалов и продуктов нанотехнологий.

7. В организациях биологически активные компоненты должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в упаковке (таре) изготовителя с сохранением маркировочного ярлыка.

8. В организациях не допускается:  
пересыпание (переливание) биологически активных компонентов из упаковки (тары) изготовителя в упаковку (тару) потребителя (предприятия – изготовителя пищевой продукции) для хранения;  
использование биологически активных компонентов с истекшим сроком годности;  
использование биологически активных компонентов в поврежденной упаковке (таре).

9. В организациях для приготовления растворов (навесок) биологически активных компонентов должны быть выделены специальные помещения, оборудованные необходимыми приборами, обеспечивающими требуемую точность взвешивания и разведения. Готовые навески (растворы) биологически активных компонентов должны выдаваться на производство в количестве не более чем на одну смену в маркированных емкостях, обеспечивающих их сохранность, с указанием наименования и концентрации биологически активных компонентов.

10. Приготовление растворов (навесок) биологически активных компонентов должно осуществляться специально обученными работниками.

11. При производстве обогащенных пищевых продуктов должен осуществляться производственный контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

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

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

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

## **ГЛАВА 2**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОБОГАЩЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

15. Не допускается обогащение следующих пищевых продуктов:  
не подвергающихся технологической переработке (фрукты, овощи, мясо, мясо птицы, рыба);  
напитков брожения, а также напитков, содержащих более 1,2 % алкоголя (за исключением слабоалкогольных тонизирующих напитков, в которые витамины и минеральные вещества вводятся с иной целью).

16. Обогащение пищевых продуктов разрешается осуществлять при наличии дефицита или низкого уровня потребления биологически активного компонента среди населения в целом или отдельных его групп и при необходимости ликвидации (уменьшения) такого дефицита.

17. Обогащение пищевых продуктов осуществляется путем добавления одного или нескольких биологически активных компонентов.

18. Допускается обогащение упакованных пищевых продуктов, используемых регулярно и повсеместно в питании взрослого населения и детей старше 3 лет, а также пищевых продуктов, подвергающихся рафинированию и другим технологическим процессам, приводящим к существенным потерям биологически активных компонентов.

Обращение обогащенных пищевых продуктов для питания детей от 1 до 3 лет осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, и иных документов.

19. Виды пищевых продуктов, обогащение которых допускается, и биологически активные компоненты, используемые для их производства, приведены в таблице 1 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов», утвержденного постановлением, которым утверждены настоящие Санитарные нормы и правила (далее – Гигиенический норматив). Возможность обогащения других видов пищевых продуктов или использования иных биологически активных компонентов рассматривается в ходе государственной санитарно-гигиенической экспертизы проектов технологической документации, технических условий на пищевую продукцию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

20. Обогащение пищевых продуктов допускается вне зависимости от того, содержатся ли биологически активные компоненты в исходном продовольственном сырье.

21. Биологически активные компоненты должны применяться в биологически активных формах.

22. Содержание биологически активных компонентов в обогащенных пищевых продуктах должно быть рассчитано изготовителем продукции с учетом их естественного содержания в исходном продовольственном сырье, а также потерь в процессе производства и хранения, с тем, чтобы обеспечить содержание указанных биологически активных компонентов на уровне не ниже регламентируемого в течение всего срока годности обогащенного пищевого продукта.

23. Выбор сочетаний, форм, способов и стадий внесения биологически активных компонентов должен проводиться с учетом возможного их взаимодействия между собой и с компонентами обогащаемого пищевого продукта и обеспечивать максимальную сохранность в процессе производства и хранения.

24. Обогащение пищевых продуктов биологически активными компонентами не должно:

ухудшать потребительские свойства этих продуктов;

уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них нутриентов и биологически активных веществ;

существенно изменять органолептические свойства продуктов, сокращать их сроки годности.

25. Показатели безопасности обогащенных пищевых продуктов должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Беларусь, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами. Обогащенная пищевая продукция, экспортируемая Республикой Беларусь, по показателям безопасности и пищевой ценности должна соответствовать требованиям, предъявляемым страной, в которую они экспортируются.

26. В обогащенных пищевых продуктах гарантированное изготовителем содержание каждого использованного для обогащения пищевого или биологически активного вещества должно быть доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции – источника пищевого вещества, согласно таблице 2 Гигиенического норматива или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции

не должен превышать верхний допустимый уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

27. Содержание витаминов, витаминоподобных и (или) минеральных веществ в усредненной суточной порции обогащенного пищевого продукта не должно превышать 50 % от нормы физиологической потребности человека. Масса (объем) усредненной суточной порции установлена таблицей 3 Гигиенического норматива. При обогащении пищевого продукта дополнительное внесение витаминов, витаминоподобных и (или) минеральных веществ должно составлять не менее 10 % от их нормы физиологической потребности.

Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно составлять не менее  $10^6$  колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

28. Для обогащенных высококалорийных пищевых продуктов (с энергетической ценностью 350 ккал и более на 100 г) содержание витаминов и минеральных веществ должно составлять от 15 до 50 % нормы физиологической потребности организма в расчете на 100 ккал или на усредненную суточную порцию.

29. Содержание биологически активных компонентов в обогащенной пищевой продукции контролируется по закладке (в соответствии с рецептурой, утвержденной в установленном порядке) и с применением аналитических методов исследования.

30. При производстве обогащенных пищевых продуктов должны использоваться формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ в соответствии с таблицей 4 Гигиенического норматива.

31. Не допускается обогащать пищевые продукты натрием, холином, инозитом, карнитином, таурином, медью, марганцем, молибденом, хромом и селеном, за исключением специализированных пищевых продуктов (для питания спортсменов, диетического (лечебного и профилактического) питания, продуктов детского питания), функциональных пищевых продуктов.

32. Показатели пищевой ценности обогащенной пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

33. Маркировка обогащенных пищевых продуктов должна содержать сведения, установленные законодательством Республики Беларусь, с учетом следующих дополнительных требований: указываются наименования внесенных в состав такой продукции биологически активных компонентов, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг (г, мкг) на 100 г (мл) или усредненную суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых и биологически активных веществах, если таковые установлены, и при необходимости рекомендации по применению или особенностям применения таких пищевых продуктов. В отношении пробиотических микроорганизмов указывается количество колониеобразующих единиц в 1 г/см<sup>3</sup> продукции.

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
29.07.2013 № 66

### **Гигиенический норматив**

### **«Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»**

**Виды пищевых продуктов, обогащение которых допускается<sup>1</sup>.  
Биологически активные компоненты, используемые для производства обогащенных  
пищевых продуктов**

Группа пищевых продуктов	Пищевые вещества
Мука пшеничная высшего и первого сорта	Витамины В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота Железо, кальций
Хлеб и хлебобулочные изделия	Витамины В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, бета-каротин Железо, кальций
Молочная продукция	Витамины С, А, Е, D, К, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций Пробиотические микроорганизмы, пребиотики
Напитки безалкогольные	Витамины С, А, Е, D, К, бета-каротин и другие каротиноиды, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей	Витамины С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота Железо, кальций
Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления)	Витамины С, А, Е, D, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций
Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы)	Витамины А, Е, D, бета-каротин
Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки)	Витамины С, А, Е, D, К, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций, магний, калий
Кондитерские изделия	Витамины С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота Железо, кальций, магний
Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и другое)	Витамины С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота Железо, кальций
Соль пищевая поваренная	Йод, фтор <sup>2</sup> , калий, магний

<sup>1</sup>Возможность обогащения других видов пищевых продуктов или использования иных биологически активных компонентов рассматривается в ходе государственной санитарно-гигиенической экспертизы проектов технологической документации, технических условий на пищевую продукцию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

<sup>2</sup>Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.

Таблица 2

**Критерии для пищевой продукции – источника пищевого вещества**

Пищевое вещество	Требование
Белок	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке
Пищевые волокна	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл
Витамины и минеральные	Витамины и минеральные вещества составляют не менее 15 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на

вещества	100 г твердой пищевой продукции или 7,5 процента для жидкостей на 100 мл либо на одну усредненную суточную порцию
Омега-3 жирные кислоты	Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта

Таблица 3

### Размеры усредненной суточной порции отдельных видов обогащенных пищевых продуктов<sup>1</sup>

Группа пищевых продуктов	Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15 % и не более чем 50 % от норм физиологической потребности в микронутриенте
Мука пшеничная высшего и первого сорта	100 г
Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано-пшеничной муки	150 г
Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур жидкие (соевое молоко)	200 мл
Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур (тофу) твердые и пастообразные	100 г
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в том числе приготовленные из пищевых концентратов	300 мл
Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления, не требующие варки)	50 г
Масложировая продукция, кондитерские изделия, сыры сычужные твердые, консервы и концентраты овощные, фруктовые, ягодные и пищевые концентраты	на 100 ккал
Соль пищевая поваренная йодированная	1–2 г
Соль пищевая поваренная	5 г

<sup>1</sup>Размеры усредненной суточной порции других видов пищевых продуктов устанавливаются и обосновываются изготовителем.

Таблица 4

### ФОРМЫ ВИТАМИНОВ, ВИТАМИНОПОДОБНЫХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОБОГАЩЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование	Форма
Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)
Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат
Витамин B1	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид, тиамин мононитрат
Витамин B2	Рибофлавин; флавинмононуклеотида натрия соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин B6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин B12	Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция

Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Биотин	D-биотин
Минеральные соли	
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальция хлорид; кальциевые соли лимонной кислоты; кальция глюконат, кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция сульфат; кальция оксид; кальция гидроксид; кальция цитрат-малат; кальция малат
Магний	магния ацетат; магния карбонат; магниевые соли лимонной кислоты; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния глицерофосфат; аминокислотные комплексы магния; магния оксид; магния гидроксид; магния-калия цитрат
Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
Железо	Железа (II) глюконат; железа бисглицинат, железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное, электролитическое, водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); ортофосфат железа (III); железа сукцинат, железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа (III) натриевый комплекс этилендиаминтетрауксусной кислоты; натрий-железа дифосфат
Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Фтор <sup>1</sup>	Фторид калия, фторид натрия
Селен	В виде селенсодержащих дрожжей, содержащих в сухом виде не более 2,5 мг селена на грамм. Доминирующей органической формой селена в таких дрожжах является селенометионин (60–85 % от общего экстрагируемого селена в продукте). Содержание других органических соединений селена, включая селенцистеин, не должно превышать 10 % от общего экстрагируемого селена в продукте. Уровень неорганического селена не должен превышать 1 % от общего экстрагируемого селена

<sup>1</sup>Для обогащения соли.