МЕТОД ОЦЕНКИ РИСКА ЗДОРОВЬЮ, АССОЦИИРОВАННОГО С МИГРАЦИЕЙ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ИЗ МАТЕРИАЛОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

Авторы: Осипова Т.С., Цыганков В.Г., Федоренко Е.В., Бондарук А.М.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ **УТВЕРЖДАЮ** Заместитель Министра -Главный государственный санитарный врач истрационный № 025 - \$129 МЕТОД ОЦЕНКИ РИСКА ЗДОРОВЬЮ, АССОЦИИРОВАННОГО С МИГРАЦИЕЙ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ИЗ МАТЕРИАЛОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ инструкция по применению учреждение-разработчик: Государственное учреждение «Республиканский центр гигиены,

Осипова Т.С., к.м.н., доцент Федоренко Е.В., к.м.н., доцент Цыганков В.Г.,

Минск, 2024

эпидемиологии и общественного здоровья»

АВТОРЫ:

к.м.н. Бондарук А.М.

может быть Сфера применения: метод использован комплексе медицинских услуг, направленных на медицинскую профилактику негативного воздействием веществ, мигрирующих из материалов, контактирующих с пищевой продукцией, на здоровье потребителя.

обеспечить Назначение: позволяет метод применение рискориентированного подхода при обосновании и актуализации гигиенических показателей безопасности материалов (в том числе нового нормативов химических веществ, обосновании управленческих решений в области обеспечения гигиенической безопасности материалов (в части необходимости установления или пересмотра гигиенических нормативов, лабораторного мониторинга безопасности материалов, определения области использования материала в отдельных сферах производства пищевой продукции и др.); внедрение метода будет способствовать повышению безопасности материалов посредством своевременной актуализации как перечней нормируемых показателей, так и допустимых уровней их миграции; расширению перечня типов материалов, используемых пищевой промышленности, путем проведения оценки здоровью, риска ассоциированного с применением новых видов материалов.

ЭТАПЫ ОЦЕНКИ РИСКА ЗДОРОВЬЮ, АССОЦИИРОВАННОГО С МИГРАЦИЕЙ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ИЗ МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ ИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

	идентифика	ция опасности		
состав материала	технология производства	наличие не вносимых преднамеренно веществ	условия целевого использования материала	
	характеристика опасности (оце	енка зависимости «доза-эффект»)		
физико-химические свойства	молекулярная масса	токсичность	отдаленные эффекты	
	оценка э	кспозиции		
концентрации веществ в пищевой продукции		потребление пищевой продукции		
характеристика риска				
HQMe		HQ95P		
<i>HQ</i> — коэффициент опасности;	$HQ = \frac{C\Pi (CC\Pi, C\Pi\PiM)}{TDI(ADI)}$	преимущества: предотвра	озволяет оценить риск и рассчитать щенный ущерб здоровью человека, ванный с миграцией химических	

содержания превышает 1

СП (ССП, СП Π_{M}) — суточное алиментарное поступление (совокупное суточное алиментарное поступление ил совокупное суточное алиментарное поступление вещества с пищевой продукцией (с учетом типа материала), мг/кг массы тела в сутки; *TDI(ADI)* – переносимая (допустимая) суточная доза (мг/кг массы тела в сутки)

Значения HQ	Интерпретация результата	
коэффициент опасности HQ,	воздействие (риск здоровью)	
	характеризуется как допустимый, материал	
	признается безопасным (риск приемлемый)	
пищевой продукции и уровня		
потребления не превышает 1		
коэффициент опасности HQ	необходимо проведение мероприятий по	
рассчитанный для медианы	регулированию области и условий	
содержания вещества в пищевой	применения материала относительно	
продукции не превышает 1, а на	группы пищевой продукции, вносящей	
уровне 95-го процентиля превышает	наибольший вклад в экспозицию	
коэффициент опасности HQ	воздействие (риск здоровью)	
рассчитанный для медианного	характеризуется как недопустимое,	

неприемлемый)

материал признается небезопасным (риск

ассоциированный с мипрацией VIIMINACCENTY веществ И3 упаковки материалов, для контакта пищевой предназначенных продукцией.

Научно-технический уровень:

превышает уровень лучшего отечественного и мирового аналогов.

Ожидаемый результат применения:

применение данного метода практике государственного санитарного надзора, будет способствовать безопасности повышению пищевой материалов, контактирующих продукцией, своевременной посредством актуализации списка нормируемых химических уровней соединений, допустимых миграции; расширению типов перечня пищевой материалов, используемых промышленности, путем проведения оценки медицинской профилактике риска здоровью; заболеваний неинфекционных населения, воздействием сопряженных с негативным веществ, мигрирующих И3 материала, на организм потребителя.



Виртуальная выставка научных разработок «Гигиеническая безопасность» — 2025

Переписка: pitanie_b@rspch.by