

Инструкция по применению № 036-1124 от 19.02.2025 «МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОВОГО ВИДА»

Цемборевич Н.В., Федоренко Е.В., Дурманова С.А.,
НИИ гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии РЦГЭиОЗ

Пищевая продукция нового вида - это 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 ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011



Инструкция разработана в рамках задания 06.04. подпрограммы «Безопасность среды обитания человека» ГНТП «Научно-техническое обеспечение качества и доступности медицинских услуг».

Метод гигиенической оценки компонентного состава пищевой продукции нового вида включает этапы:

1. Идентификация пищевой продукции нового вида;
2. Оценка композиционной эквивалентности пищевой продукции нового вида;
3. Оценка допустимости пищевого применения пищевой продукции нового вида и/или входящих в её состав компонентов;
4. Анализ данных о технологии производства пищевой продукции нового вида;
5. Определение показателей безопасности пищевой продукции нового вида.

Перечень групп пищевой продукции нового вида в зависимости от использованного сырья, состава и технологии производства

1. Альтернативные источники макро-и микронутриентов, в том числе:

1.1. Альтернативные белки и их источники:

1.1.1. Альтернативные белки и их источники животного происхождения

1.1.2. Альтернативные белки и их источники растительного происхождения

1.2. Новые источники углеводов:

1.2.1. Новые пищевые волокна

1.2.2. Олигосахариды, идентичные олигосахаридам женского грудного молока

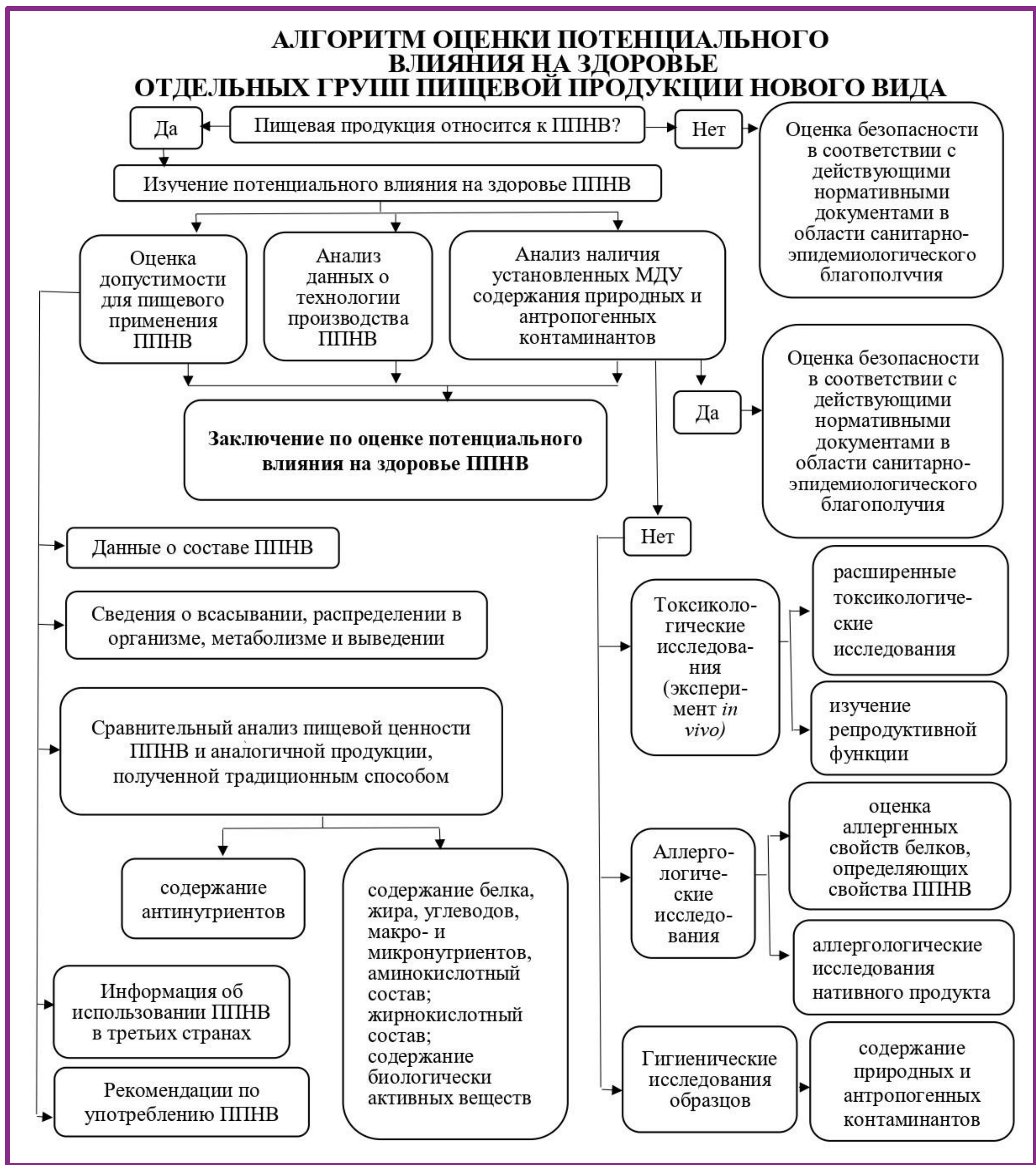
1.2.3. Новые пищевые продукты для замены сахаров

2. Экстракты растений и биологически активные добавки к пище на основе экстрактов растений

3. Пищевая продукция нового вида, полученная с использованием методов геной инженерии

4. Пищевая продукция нового вида, полученная с использованием нанотехнологии

5. Иная пищевая продукция нового вида, не включенная в пункты 1-4



Критерии оценки компонентного состава пищевой продукции нового вида в зависимости от потенциального влияния на здоровье:

Наличие научных данных об используемых в производстве пищевой продукции нового вида компонентах, не представляющих опасности для здоровья человека

Доказательства целесообразного потребления пищевой продукции нового вида на основе анализа показателей пищевой и энергетической ценности, содержания антинутриентов, данных о всасывании, распределении в организме, метаболизме и выведении

Доказательства того, что предполагаемое использование пищевой продукции нового вида не вводит потребителя в заблуждение, если она предназначена для замены традиционной пищевой продукции и её пищевая ценность изменена

Результаты лабораторных испытаний на соответствие установленным показателям безопасности и/или результатов токсикологических, санитарно-химических, микробиологических исследований, свидетельствующие об отсутствии потенциального и реального риска, связанного с воздействием пищевой продукции нового вида, включая анализ возможности развития отдаленных последствий

