

Вимоги
до харчових продуктів та харчових інгредієнтів, що піддаються дії
іонізуючого випромінювання

I. Загальні положення

1. Ці Вимоги встановлюють заходи та особливості виробництва, обігу та використання харчових продуктів та харчових інгредієнтів (далі – харчові продукти), що піддаються дії іонізуючого випромінювання.

2. Ці Вимоги не поширюються на:

1) харчові продукти, що піддаються дії іонізуючого випромінювання, що утворюється за допомогою вимірювальних або контрольних приладів, за умови, що поглинена доза не перевищує 0,01 Гр для контрольних приладів, які використовують нейтрони, та 0,5 Гр в інших випадках, при максимальному рівні енергії випромінювання 10 MeV у випадку рентгенівських променів, 14 MeV у разі нейтронів та 5 MeV в інших випадках;

2) опромінення харчових продуктів, що виробляються для пацієнтів, які потребують спеціальних дієт та знаходяться під медичним наглядом.

3. У цих Вимогах терміни вживаються у значеннях, наведених у законах України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про захист людини від впливу іонізуючого випромінювання», «Про

державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти та корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про дозвільну діяльність у сфері використання ядерної енергії» та інших нормативно правових актах у сфері безпеки та якості харчових продуктів.

II. Вимоги до опромінення харчових продуктів та харчових інгредієнтів

1. Харчові продукти, що піддаються дії іонізуючого випромінювання, не можуть використовуватись та вводитись в обіг, якщо вони не відповідають цим Вимогам.

2. Опромінення харчових продуктів може здійснюватися після надсилання оператором ринку харчових продуктів (далі – оператор ринку) до Держпродспоживслужби повідомлення про намір виробництва харчових продуктів, що піддаються дії іонізуючого випромінювання, за умови дотримання цих Вимог.

Опромінення харчових продуктів може здійснюватися у випадку, якщо:

- наявна технологічна потреба;

- таке опромінення не несе небезпеки для здоров'я споживачів та проводиться за умови введення безпечної практичної діяльності;

- результат опромінення є корисним для споживача;

- таке опромінення не використовується як заміна гігієнічних вимог та/або належної виробничої або сільськогосподарської практики.

3. Опромінення харчових продуктів іонізуючим випромінюванням можна використовувати лише для:

- знищення патогенних організмів з метою забезпечення безпеки харчових продуктів;

- зменшення псування харчових продуктів шляхом уповільнення або припинення процесів гниття та знищення мікроорганізмів, що викликають псування;

- зменшення втрат харчових продуктів через передчасне дозрівання та/або проростання;

- очищення харчових продуктів від мікроорганізмів, шкідливих для рослин та/або рослинних продуктів.

4. На момент обробки харчові продукти повинні бути безпечними та

перебувати у належному та непошкодженому стані.

5. Обробка харчових продуктів та їх інгредієнтів іонізуючим випромінюванням може здійснюватися лише з використанням джерел іонізуючого випромінювання, визначених додатком 1 до цих Вимог та призначених для цього, що мають сертифікат з оцінки відповідності, зареєстровані в Державному реєстрі джерел іонізуючого випромінювання та індивідуальних доз опромінення відповідно до Порядку державної реєстрації джерел іонізуючого випромінювання, здійснення контролю та ведення обліку індивідуальних доз опромінення, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2000 року № 1718. Опромінення може здійснюватися лише за допомогою джерел іонізуючого випромінювання.

6. Розрахунок загальної середньої поглиненої дози опромінення здійснюється оператором ринку відповідно до процедури дозиметрії, наведеної в додатку 2 до цих Вимог.

7. Перелік харчових продуктів, які можуть бути оброблені іонізуючим випромінюванням та максимально дозволені дози опромінення наведено у додатку 3 до цих Вимог.

8. Обробка харчових продуктів іонізуючим випромінюванням може здійснюватися частковими дозами, при цьому повинна бути дотримана максимальна загальна середня доза поглинутої радіації, що наведена в додатку 3 до цих Вимог.

Обробка іонізуючим випромінюванням не може застосовуватися в поєднанні з будь-якою хімічною обробкою, що має ту саму мету, що і обробка іонізуючим випромінюванням.

III. Особливості маркування харчових продуктів, що піддавались дії іонізуючого випромінювання

1. Маркування харчових продуктів, що піддались іонізуючому випромінюванню повинно здійснюватися відповідно до вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» з урахуванням вимог, встановлених цим розділом.

Додатково при маркуванні харчових продуктів, що піддавались дії іонізуючого випромінювання необхідно врахувати:

1) при введенні в обіг та реалізації харчових продуктів, призначених для кінцевих споживачів та закладів громадського харчування:

якщо харчові продукти реалізуються у вигляді одиничних упаковок, на етикетці, повинні бути зазначені слова «опромінені» або «оброблені іонізуючим випромінюванням».

У випадку якщо харчові продукти реалізуються оптом, слова «опромінені» або «оброблені іонізуючим випромінюванням» повинні бути зазначені разом із найменуванням товару на дисплеї чи повідомленні над/або поруч із контейнером, у який розміщено такі харчові продукти;

якщо опромінений харчовий продукт використовується в якості інгредієнта слова «опромінені» або «оброблені іонізуючим випромінюванням» зазначаються поруч з цим харчовим продуктом у списку інгредієнтів.

У випадку якщо харчові продукти в яких у якості інгредієнта використовується опромінений харчовий продукт реалізується оптом, слова «опромінені» або «оброблені іонізуючим випромінюванням» повинні бути зазначені разом із найменуванням товару на дисплеї чи повідомленні над/або поруч із контейнером, у який розміщено такі харчові продукти;

слова «опромінені» або «оброблені іонізуючим випромінюванням» застосовуються також для позначення опромінених харчових продуктів, що використовуються як інгредієнт у складних інгредієнтах харчових продуктів, навіть якщо вони становлять менше 25% готового продукту;

2) при введенні в обіг харчових продуктів, не призначених для кінцевих споживачів та закладів громадського харчування:

терміни «опромінені» або «оброблені іонізуючим випромінюванням», повинні використовуватися для позначення як продуктів харчування, так і інгредієнтів, що містяться в неопроміненому продукті;

зазначається реєстраційний номер, відповідно до пункту 1 розділу IV цих Вимог, та адреса об'єкта, який здійснив опромінення харчового продукту.

2. Інформація про те, що харчовий продукт піддавався дії іонізуючого випромінювання, зазначається у документах, що його супроводжують.

3. Матеріали, що використовуються для фасування харчових продуктів, що піддаються дії іонізуючого випромінювання, повинні бути призначені для фасування таких харчових продуктів і відповідати вимогам законодавства про безпеку та якість харчових продуктів.

IV. Особливості діяльності операторів ринку харчових продуктів, які

здійснюють опромінення харчових продуктів

1. Оператори ринку харчових продуктів (далі – оператори ринку) можуть застосовувати обробку харчових продуктів іонізуючим випромінюванням на потужностях з виробництва харчових продуктів, що пройшли державну реєстрацію, на підставі ліцензії на провадження діяльності у сфері використання ядерної енергії (далі – Ліцензія).

2. Ліцензування операторів ринку, які здійснюють опромінення харчових продуктів, здійснюється відповідно до Закону України «Про дозвільну діяльність у сфері використання ядерної енергії».

3. Оператори ринку, які обробляють харчові продукти іонізуючим випромінюванням повинні відповідати таким вимогам:

1) потужності з виробництва харчових продуктів на яких здійснюється опромінення харчових продуктів відповідають гігієнічним вимогам щодо поводження з харчовими продуктами, а також вимогам законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя щодо забезпечення радіаційної безпеки;

2) забезпечено ведення облікових записів відповідно до вимог пункту 4 цього розділу;

3) оператор ринку, який проводить опромінення харчових продуктів, призначив особу відповідальну за дотримання цих Вимог.

4. Оператори ринку, які обробляють харчові продукти іонізуючим випромінюванням, повинні забезпечити ведення облікових записів для кожного джерела іонізуючого випромінювання, що використовується та кожної партії харчових продуктів, що оброблялась іонізуючим випромінюванням, із зазначенням:

1) походження та кількості харчових продуктів, що оброблялись (обробляються) іонізуючим випромінюванням;

2) номер партії;

3) замовника харчових продуктів, що оброблялись (обробляються)

іонізуючим випромінюванням;

4) одержувача харчових продуктів, що оброблялись (обробляються) іонізуючим випромінюванням;

5) дати опромінення харчових продуктів;

6) пакувальних матеріалів, що були використані під час дії іонізуючого опромінення;

7) даних для контролю процесу опромінення відповідно до додатку 3 до цих Вимог, проведених дозиметричних перевірок та отриманих результатів, зокрема щодо нижньої та верхньої межі поглиненої дози та тип іонізуючого випромінювання;

8) даних вимірювання початкової дози для валідації згідно з додатком 3 до цих Вимог.

5. Оператори ринку, які обробляють харчові продукти іонізуючим випромінюванням повинні щороку, до 1 березня року, наступного за звітним, надсилати Держпродспоживслужбі інформацію зазначену в пункті 6 цього розділу, а також:

інвентаризаційний(ні) номер(и) джерела іонізуючого випромінювання, що використовується для опромінення харчових продуктів;

дані щодо внесення змін, переоформлення, зупинення дії та анулювання Ліцензії отриманої оператором ринку.

6. Облікові записи зазначені в пункті 4 цього розділу, повинні зберігатися оператором ринку протягом п'яти років.

7. Держпродспоживслужба веде облік операторів ринку, що отримали Ліцензію з метою опромінення харчових продуктів, що містить таку інформацію:

дані про оператора ринку із зазначенням інвентаризаційного(них) номеру(ів) джерела іонізуючого випромінювання, що використовується таким(и) оператором(ами) ринку для опромінення харчових продуктів;

категорії та кількість харчових продуктів, що були оброблені іонізуючим випромінюванням оператором ринку протягом відповідного року;

дані щодо внесення змін, переоформлення, зупинення дії та анулювання

Ліцензій, виданих операторам ринку, які здійснюють опромінення харчових продуктів.

8. Держпродспоживслужба щорічно готує звіт та не пізніше 1 червня року, наступного за звітним, публікує його на своєму офіційному вебсайті, який містить інформацію щодо:

1) операторів ринку які здійснюють опромінення харчових продуктів із зазначенням адреси;

2) результатів проведених заходів державного контролю операторів ринку, які здійснюють опромінення харчових продуктів, зі зазначенням інформації щодо категорій та кількості продуктів, що обробляються, а також доз опромінення;

3) результатів проведених заходів державного контролю на етапі реалізації харчових продуктів.

9. Харчові продукти, що піддавались дії іонізуючого випромінювання, можна імпортувати з третіх країн, якщо:

1) таке опромінення відповідає цим Вимогам;

2) імпортовані харчові продукти супроводжуються документами із зазначенням назви та адреси оператора ринку, який здійснював опромінення харчових продуктів іонізуючим випромінюванням та інформацією зазначеною у пункті 4 цього розділу;

3) опромінення харчових продуктів іонізуючим випромінюванням було здійснено на об'єкті, затвердженому Європейським Союзом та внесеному до списку, затвердженого Європейською Комісією відповідно до процедури, передбаченої статтею 12 Директиви Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 1999/2/ЄС від 22 лютого 1999 року щодо наближення законодавства держав-членів стосовно харчових продуктів та харчових інгредієнтів, що піддаються іонізуючому опроміненню.

**Директор Департаменту
громадського здоров'я**

Олексій ДАНИЛЕНКО