



Научная сессия БГМУ,
25 января 2024 г., г. Минск

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр гигиены»
г. Минск, Республика Беларусь

Подходы к регулированию требований к пищевой продукции нового вида

Авторы: Цемборевич Н.В., Дурманова С.А.

Минск, 2024



Актуальность:

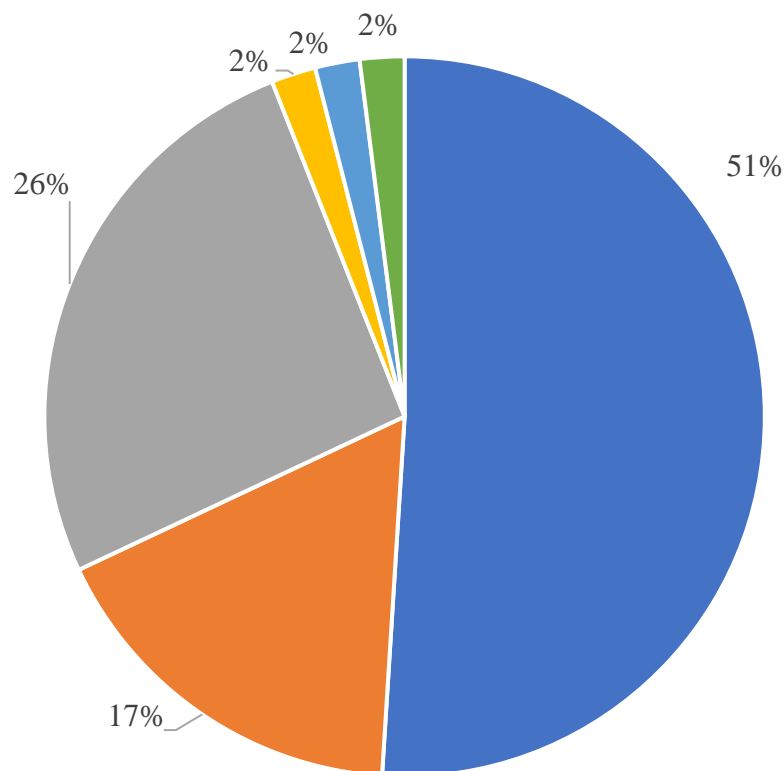
- Глобализация цепи производства и поставок пищевой продукции, поиск новых источников питательных веществ приводят к появлению и использованию в пищевой промышленности инновационных технологий и новых ингредиентов. Результатом такой деятельности является выпуск в обращение пищевой продукции нового вида.
- **пищевая продукция нового вида (ППНВ)** – 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

(ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)

Подлежит государственной регистрации



ППНВ, зарегистрированная в ЕАЭС



- ферментные препараты (олигосахариды), полученные из генетически модифицированных организмов
- другие ТВС
- генетически модифицированные штаммы – продуценты ТВС
- пищевая продукция нового вида, изготовленная с использованием нано-технологии при непрерывной энзимной переэтерификации - специализированный триглицеридный нутриент для диетического профилактического питания
- экстракт растительный, изготовленный с использованием нанотехнологий
- комплексная пищевая добавка, изготовленная с использованием нанотехнологий

При оценке возможности допуска в обращение ППНВ должны быть представлены:

- результаты исследований (испытаний) образцов ППНВ, проведенные в аккредитованной испытательной лаборатории,
- иные документы, подтверждающие безопасность для жизни и здоровья человека, а также сведения о ее влиянии на организм человека, подтверждающие отсутствие вредного воздействия на человека такой пищевой продукции, полученные из любых достоверных источников.

Очевидно, что подходы к оценке безопасности ППНВ должны базироваться на способе производства и составе такой пищевой продукции.

В настоящее время, ни национальными нормативными правовыми актами в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ни документами ЕАЭС не определены подходы к проведению гигиенической оценки ППНВ



ПЕРЕЧЕНЬ ГРУПП ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОВОГО ВИДА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЫРЬЯ, СОСТАВА И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

(разработка промежуточная по заданию 06.04. ГНТП «Научно-техническое обеспечение качества и доступности медицинских услуг» 2021–2025 годы)

1. Альтернативные белки и их источники

- 1.1. Альтернативные белки и их источники животного происхождения

2. Новые источники углеводов

- 2.1. Новые пищевые волокна;
- 2.2. Олигосахариды, идентичные олигосахаридам женского грудного молока;
- 2.3. Новые пищевые продукты для замены сахаров.

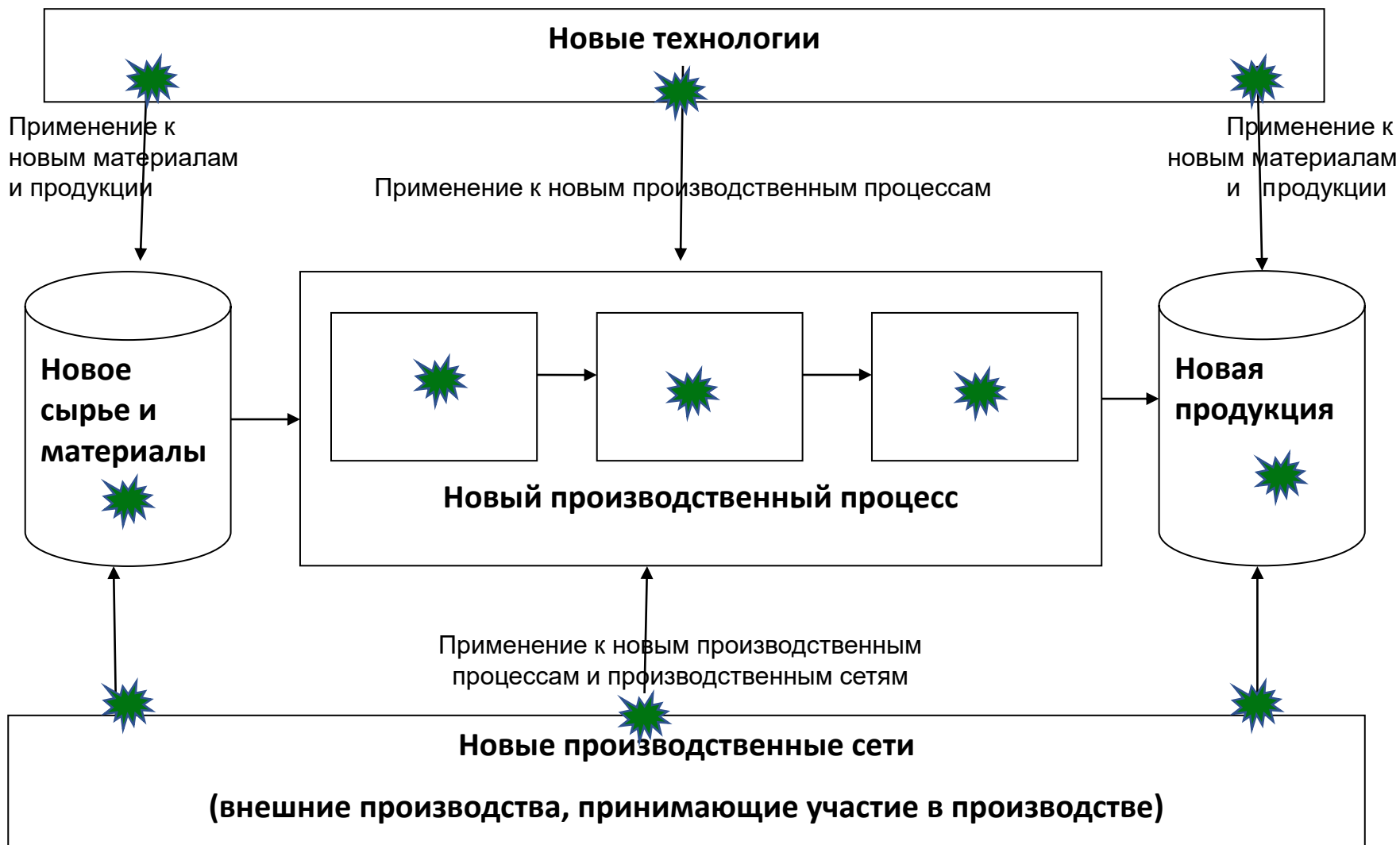
3. Экстракты растений и биологически активные добавки к пище на основе экстрактов растений, полученных с использованием нанотехнологий, синтетический каннабидиол.

4. ППНВ, изготовленная с использованием нанотехнологии при непрерывной энзимной переэтерификации.

5. Технологические вспомогательные средства, полученные из генетически модифицированных микроорганизмов.

6. Генетически модифицированные штаммы микроорганизмов-продуцентов для производства технологических вспомогательных средств

Точки возможного возникновения рисков



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





Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»



220012, г. Минск
ул. Академическая, 8



+375 17 347-73-70



rspch@rspch.by



+375 17 272-33-45



rspch.by
certificate.by

Образовательный центр «МОЦНА»:

- курсы повышения квалификации;
- обучающие семинары;
- стажировки на рабочих местах.



+375 17 399-87-34



edu@rspch.by

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



Информация о всех разработках
Центра доступна по ссылке:
<https://rspch.by/ru/DevelopedDocuments>