

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33340-
2015

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ОБРАБОТАННЫЕ
ИОНИЗИРУЮЩИМ ИЗЛУЧЕНИЕМ**

Общие положения

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11122
22 июня 2015 г.



Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союз Европейских Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский центр Учебно-научного производственного комплекса Московского физико-технического института (ОАО «Научно-исследовательский центр УНПК МФТИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 47-2015 от 18 июня 2015 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 В настоящем стандарте учтены основные нормативные положения международного документа Codex Stan 106-1983, rev. 1 – 2003 General standard for irradiated foods (Общий стандарт на пищевые продукты, обработанные проникающим излучением)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Общие положения

Irradiated foodstuffs. General considerations

Дата введения —**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты, обработанные ионизирующим (проникающим) излучением.

Настоящий стандарт используют совместно с группой гигиенических стандартов, со стандартами на пищевые продукты, группой стандартов на транспортирование. Настоящий стандарт неприменим к продуктам, получившим дозу облучения от измерительных и испытательных устройств в процессе экспертизы продуктов.

2 Общие требования**2.1 Источники излучения**

Могут быть использованы следующие источники ионизирующего излучения:

- гамма-излучение радионуклидов ^{60}Co или ^{137}Cs ;
- рентгеновские лучи от искусственных источников с энергией не более 5 МэВ;
- поток ускоренных электронов от искусственного источника с энергией не более 10 МэВ.

2.2 Доза поглощенного излучения

При облучении любого пищевого продукта минимальная поглощенная доза излучения должна быть достаточной для достижения технологической цели, а максимальная не должна превышать такую, при которой мог бы возникнуть риск для безопасности потребителя, или которая могла бы отрицательно сказаться на структурной целостности, функциональных или органолептических свойствах продукта. Максимальная доза поглощенного излучения не должна превышать 10 кГр, кроме тех случаев, когда это необходимо для получения приемлемого результата технологического процесса [1]—[3].

2.3 Требования к оборудованию и контролю процесса

2.3.1 Обработка пищевых продуктов проникающим излучением должна осуществляться на оборудовании, прошедшем лицензирование и регистрацию для этой цели в соответствующих компетентных органах.

2.3.2 Оборудование должно быть спроектировано так, чтобы соответствовать требованиям безопасности, эффективности, гигиеническим нормам для пищевых производств.

2.3.3 Оборудование должно обслуживаться квалифицированным, обученным и компетентным персоналом.

2.3.4 Аппаратный контроль процесса должен включать в себя хранение соответствующих записей, включая количественную дозиметрию.

2.3.5 Оборудование и записи должны быть доступны для инспекции соответствующими органами.

2.3.6 Контроль должен проводиться в соответствии с [4].

3 Гигиенические требования к пищевым продуктам, обработанным с помощью ионизирующего излучения

3.1 Облученные пищевые продукты должны подготавливаться, обрабатываться и транспортироваться в соответствии с гигиеническими нормами согласно положениям [5] и [6], включая применение семи принципов системы анализа опасных факторов и критических контрольных точек НАССР, касающихся безопасности пищевых продуктов. Там, где это необходимо, технические требования к съ-

ГОСТ 33340—2015

рью и готовому продукту должны соответствовать действующим гигиеническим правилам, стандартам на пищевые продукты, общим правилам транспортирования.

3.2 Должны соблюдаться все существенные требования органов здравоохранения государства, куда продается пищевой продукт, касающиеся микробиологической безопасности и пищевой ценности продукта.

4 Технологические требования

4.1 Общие требования

Облучение пищевых продуктов обосновано только при условии, что оно удовлетворяет технологическим требованиям и (или) направлено на защиту здоровья потребителя. Оно не должно быть использовано как замена необходимым санитарно-гигиеническим требованиям надлежащей производственной или сельскохозяйственной практики.

4.2 Качество пищевых продуктов и требования к упаковке

Применяемая доза должна соответствовать технологическим целям и целям обеспечения здоровья потребителей, а также нормам надлежащей радиационной обработки. Подвергаемые облучению пищевые продукты и их упаковочные материалы (см. [6], [7]) должны быть надлежащего качества, быть в приемлемом санитарном состоянии и быть пригодными для радиационной обработки. Как до, так и после облучения с ними следует обходиться согласно правилам надлежащей производственной практики, принимая во внимание конкретные требования технологического процесса.

5 Повторное облучение

5.1 Пищевые продукты, облученные согласно разделам 2 и 4, кроме продуктов с низким содержанием воды (крупы, бобы, обезвоженные продукты питания и другие подобные предметы потребления), подвергшихся облучению в целях ограничения степени заражения насекомыми, не должны подвергаться повторному облучению.

5.2 В рамках настоящего стандарта пищевые продукты не считаются повторно облученными, если:

- облученная пища приготовлена из материалов, которые были облучены низкими дозами в целях, отличных от пищевой безопасности, например, обеспечения карантинных мер, предупреждения прорастания корнеплодов и клубней;
- подвергаются облучению продукты, содержащие менее 5 % облученных ранее компонентов;
- пищевые продукты получают полную дозу ионизирующего излучения, необходимую для достижения требуемого эффекта, в несколько этапов, что может требоваться для достижения специальных технологических целей.

5.3 Суммарная накопленная пищевыми продуктами доза поглощенного излучения с учетом повторного облучения не должна превышать 10 кГр, за исключением случаев, когда это необходимо для решения поставленных технологических задач, а также не должна подвергать риску безопасность потребителя или делать непригодными к употреблению пищевые продукты.

6 Контроль после облучения

6.1 При необходимости и при наличии возможностей для выдачи разрешений и в целях маркировки могут быть использованы аналитические методы определения облученных продуктов питания [8]. Использованные аналитические методы должны относиться к числу тех, которые приняты Комиссией «Codex Alimentarius».

7 Маркировка

7.1 Контроль товара

Для облученных продуктов питания, как фасованных, так и без упаковки, сопровождающие документы должны содержать необходимую информацию для идентификации зарегистрированного оборудования, с помощью которого производилось облучение, даты облучения, дозы облучения и номера партии.