



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33339–
2015



РАДИАЦИОННАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Основные технические требования

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11121
22 июня 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество 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») и Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

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	Минэкономки Республики Армения
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 САС/RCP 19-1979 Code of practice for radiation processing of food (Рекомендуемые международные технические правила и нормы радиационной обработки пищевых продуктов)

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.

Введение

Обработку пищевых продуктов ионизирующим излучением, или облучение, применяют для того, чтобы снизить до нормы или полностью исключить содержание в продуктах патогенных микроорганизмов, снизить микробную нагрузку и зараженность насекомыми, подавить прорастание корнеплодов и увеличить срок годности скоропортящихся продуктов. Во многих странах в коммерческих целях для облучения пищевых продуктов используют промышленные установки.

При нормативном регулировании облучения пищевых продуктов следует принимать во внимание настоящий стандарт и [1].

Цели нормативного регулирования облучения пищевых продуктов состоят в следующем:

- подтверждение того, что облучение пищевых продуктов выполнено безопасно и правильно, в соответствии со всеми необходимыми стандартами Кодекса Алиментариус (Codex Alimentarius) и действующими гигиеническими нормативами;

- создание системы документации, сопровождающей облученные пищевые продукты, с тем, чтобы факт облучения был принят во внимание при последующих транспортировании, хранении и продаже; и

- гарантирование того, что облученные пищевые продукты, поступающие в торговые сети, соответствуют допустимым нормам облучения и имеют правильную маркировку.

Цель настоящего стандарта состоит в том, чтобы дать принципы обработки пищевых продуктов ионизирующим излучением, согласующиеся с соответствующими стандартами Кодекса Алиментариус (Codex Alimentarius) и гигиеническими нормами. Облучение пищевых продуктов может там, где это допустимо, входить как составная часть в план системы анализа опасных факторов и критических контрольных точек ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Point system); но при этом необходимо иметь в виду, что при облучении пищевых продуктов в иных целях, кроме обеспечения безопасности пищевых продуктов, план ХАССП не требуется.

Положения настоящего стандарта являются руководством для лиц, обслуживающих установки по облучению, по применению системы ХАССП к пищевым продуктам, обработанным ионизирующим излучением, в соответствии с рекомендациями [2], в той мере, в какой эта система применима как средство обеспечения безопасности пищевых продуктов.

РАДИАЦИОННАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Основные технические требования

Radiation processing of food products. General specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты и устанавливает основные технические требования к их обработке гамма-излучением, рентгеновским излучением или ускоренными электронами с целью снижения до нормы или полного устранения патогенных микроорганизмов, снижения микробной нагрузки и зараженности насекомыми, подавления прорастания корнеплодов и увеличения срока годности скоропортящихся продуктов, а также, возможно, с другими целями.

Настоящий стандарт содержит требования к процессу облучения непосредственно в предназначенной для этого установке; упаковке; маркировке; хранению, а также подготовке персонала.

Настоящие технические требования к радиационной обработке пищевых продуктов устанавливают наиболее существенные правила, которые должны соблюдаться для достижения эффективной радиационной обработки пищевых продуктов с одновременным сохранением качества продукта, его безопасности и пригодности к употреблению.

Настоящий стандарт следует использовать совместно с [2] и приложением к нему, относящимся к применению системы ХАССП, а также с другими относящимися к данной области стандартами Codex Alimentarius. Особое внимание следует обратить на использование [1] и [3].

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **облучение пищевых продуктов** (food irradiation): Обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением, а именно гамма-излучением, рентгеновским излучением или потоком ускоренных электронов.

2.2 **облученные пищевые продукты** (irradiated food): Пищевые продукты, обработанные ионизирующим излучением в соответствии с [1].

2.3 **дозиметрия** (dosimetry): Измерение поглощенной дозы ионизирующего излучения в той или иной точке данной поглощающей среды.

2.4 **доза (поглощенная)** [dose (absorbed)]: Количество энергии, поглощенной в единице массы облученного пищевого продукта.

2.5 **коэффициент неравномерности дозы** (dose uniformity ratio): Отношение максимальной поглощенной дозы к минимальной в данной партии продукции.

2.6 **распределение дозы** (dose distribution): Разброс поглощенной дозы в пространстве, занятом продукцией, характеризуемый максимальной и минимальной поглощенными дозами.

2.7 **предельная доза** (dose limit): Максимальная или минимальная поглощенная доза излучения, требуемая для достижения технологических целей; такие предельные дозы могут выражаться либо в терминах диапазона допустимых доз, или же посредством задания одного единственного числа, имеющего смысл верхней или нижней границы дозы (т. е. никакая часть

* Стандарты надлежащей практики облучения (НПО, Good Irradiation Practice), сводка технических данных для санкционирования и контроля процесса облучения нескольких классов пищевых продуктов, а также учебные пособия для операторов, занятых процессом облучения, и официальных контролеров были разработаны Международной консультативной группой по облучению продуктов питания (International Consultative Group on Food Irradiation, ICGFI) и доступны через Международное агентство по атомной энергии (International Atomic Energy Agency), PO Box 100, A-1400 Vienna, Austria.