

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А. Ю. Попова

1 марта 2021 г.

2.3.7. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ В СВЯЗИ С СОСТОЯНИЕМ ПИТАНИЯ

Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции в Российской Федерации

Методические указания МУ 2.3.7.3693—21

I. Область применения

Настоящие методические указания (далее – МУ) определяют структуру и объем анализируемой информации по качеству и безопасности пищевой продукции в Российской Федерации¹.

МУ в части организации мониторинга качества и безопасности пищевой продукции, оценки риска для здоровья населения дополняют и расширяют научно-методические подходы, изложенные в методических документах:

– МУ 2.3.7.2519—09 «Определение экспозиции и оценка риска воздействия химических пищевых продуктов на население»²;

– МУ 2.6.1.1868—04 «Внедрение показателей радиационной безопасности о состоянии объектов окружающей среды, в т. ч. продовольственного сырья и пищевых продуктов, в систему социально-гигиенического мониторинга»³.

1.3. МУ предназначены для использования федеральными органами исполнительной власти Российской Федерации, осуществляющими мониторинг качества и безопасности пищевой продукции⁴.

¹ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»; Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); пункт 5 постановления Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения», с изменениями, внесенными постановлением Правительства Российской Федерации от 26.10.2019 № 1376 (далее – постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883).

² Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 05.06.2009.

³ Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 05.03.2004.

⁴ Пункты 1, 8 постановления Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883.

II. Общие положения

2.1. Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (далее – пищевая продукция).

2.2. Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, здорового питания и охраны здоровья населения, а также для разработки мер по предотвращению поступления на потребительский рынок и оборота на нем некачественной и опасной пищевой продукции.

2.3. При проведении мониторинга качества и безопасности пищевой продукции решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о качестве и безопасности пищевой продукции, изготавливаемой на российских предприятиях, ввозимой и выпускаемой в свободное обращение на территории Российской Федерации, а также находящейся в обороте, о качестве питания и состоянии здоровья населения в связи с условиями и качеством питания; формирование и ведение государственного информационного ресурса в области качества и безопасности пищевой продукции;

- системный анализ и оценка получаемой информации и влияние на показатели здоровья населения;

- предоставление информации по результатам мониторинга о качестве и безопасности пищевой продукции заинтересованным федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;

- подготовка предложений по вопросам снижения рисков для здоровья населения, связанных с употреблением некачественной и опасной пищевой продукции, предотвращения поступления на потребительский рынок и оборота на нем такой продукции.

2.4. При осуществлении мониторинга качества и безопасности пищевой продукции используются:

- данные федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии и иных государственных информационных систем, включающих сведения о пищевой продукции;

- данные государственной информационной системы социально-гигиенического мониторинга по контаминации пищевых продуктов, потреблению продуктов питания различными группами населения;

- результаты исследований пищевой продукции, проводимых в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей и федерального государственного ветеринарного надзора;

- информация о пищевой продукции, предоставляемая органами и организациями государств – членов Евразийского экономического союза, иными государствами и международными организациями;

- материалы научных исследований о влиянии качества и безопасности пищевой продукции на состояние здоровья населения.

2.5. Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции позволяет:

- проводить оценку качества и безопасности пищевой продукции, находящейся в обращении на территории Российской Федерации;

- выявлять фальсифицированные пищевые продукты;

- актуализировать данные о естественной вариабельности энергетической и пищевой ценности и других показателях качества пищевой продукции;
- устанавливать приоритетность разработки новых методик определения показателей качества и безопасности пищевой продукции;
- оценивать и прогнозировать уровни риска для здоровья населения, связанные с употреблением некачественной и опасной пищевой продукции;
- определять приоритетные направления для разработки и реализации обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания, качества и безопасности пищевой продукции и рисках для здоровья населения.

III. Структура и источники информации в системе мониторинга качества и безопасности пищевой продукции

3.1. Структура информации в системе мониторинга качества и безопасности пищевой продукции предполагает наличие следующих категорий данных:

- показатели, характеризующие качество и безопасность пищевой продукции, в разрезе групп и видов продукции, включая материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами, в разрезе муниципальных образований, субъектов Российской Федерации и в целом по Российской Федерации;
- сведения о структуре и объемах потребления продуктов питания населением городских и сельских территорий субъектов Российской Федерации и страны в целом (приложение 1 к настоящим МУ);
- данные о численности населения в целом по Российской Федерации, в разрезе субъектов и их административно-территориальных образований⁵.

3.2. Источниками информации о мониторинге качества и безопасности пищевой продукции, находящейся в обороте в Российской Федерации, а также исходными данными для оценки рисков здоровью являются:

- данные государственной системы социально-гигиенического мониторинга⁶;
- сведения федерального и отраслевого статистического наблюдения⁷: форма № 18 «Сведения о санитарном состоянии субъекта Российской Федерации» (раздел 8 «Гигиеническая характеристика продовольственного сырья и пищевых продуктов»); форма № 9–20 «Сведения о санитарно-эпидемиологическом состоянии организаций для детей и подростков (раздел 2 «Результаты лабораторного контроля в организациях для детей и подростков» в части лабораторных исследований пищевых продуктов); форма № 1–20 «Сведения о результатах осуществления федерального государственного надзора территориальными органами Роспотребнадзора»; формы № 8–19 «Сведения об осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза»; формы № 12–15 «Сведения о результатах токсикологического мониторинга»;
- данные Государственного информационного ресурса в сфере защиты прав потребителей⁸ (ГИР ЗПП);
- данные федеральной государственной информационной системы «Меркурий»⁹ (ФГИС «Меркурий»);

⁵ Официальный сайт Росстата: rosstat.gov.ru (в открытом доступе).

⁶ Приказ Роспотребнадзора от 30.12.2005 № 810 «О Перечне показателей и данных для формирования Федерального информационного фонда социально-гигиенического мониторинга».

⁷ Официальный сайт Роспотребнадзора: www.rospotrebnadzor.ru (в открытом доступе).

⁸ Официальный сайт ГИР ЗПП: zpp.rospotrebnadzor.ru (в открытом доступе).

⁹ Официальный сайт ФГИС «Меркурий»: mercury.vetr.ru (в открытом доступе).

- результаты контрольно-надзорных мероприятий государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора¹⁰;
- информационно-аналитические материалы о потреблении основных продуктов питания (в расчете на душу населения) и результаты выборочных обследований домашних хозяйств, характеризующие потребление основных пищевых продуктов¹¹;
- результаты специальных, в том числе научных, исследований качества и безопасности пищевой продукции, структуры потребления и рационов питания различных групп населения¹².

3.3. Периодичность представления информации соответствует установленной для каждой формы наблюдения и порядку формирования информационных ресурсов, в том числе межведомственных.

3.4. Оценка эффективности реализуемых коммуникативных технологий снижения риска (обучающих программ) основана на сведениях о мероприятиях по информированию населения по вопросам здорового питания (данные Роспотребнадзора).

3.5. Результаты мониторинга качества и безопасности пищевой продукции представляются в электронном виде в формате «*.xls» в соответствии с шаблонами для сбора информации по качеству и безопасности пищевой продукции (приложение 2 к настоящему МУ).

IV. Подходы к формированию программы мониторинга качества и безопасности пищевой продукции

4.1. Система мониторинга безопасности и качества продукции должна обеспечивать отбор и лабораторные исследования не менее 1 образца пищевой продукции на 1000 населения. В качестве оптимального объема рекомендуется отбор и лабораторные исследования в течение года 3–5 образцов пищевой продукции на 1000 населения.

4.2. Формирование программы мониторинга предусматривает выбор пищевой продукции (приложение 3 к настоящему МУ), периодичность отбора проб (с учетом сезонности), расчет количества отбираемых образцов, перечень показателей безопасности и качества. Отбор образцов продукции и объем лабораторных исследований определяются классом пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью человека¹³.

4.3. Дополнительными критериями для выбора исследуемой пищевой продукции являются: данные о структуре и объеме потребления основных групп продуктов питания различными группами населения; данные о рисках для здоровья населения в связи с многосредовым химическим загрязнением среды обитания, включая продукты питания, выращиваемые или производимые на территориях с химическим загрязнением окружающей среды; данные о приоритетных проблемах санитарно-эпидемиологической обстановки на территории и заболеваниях, связанных с фактором питания населения, что повышает надежность и полноценность (корректность) сформированной программы мониторинга, достоверность и достаточность установленного количества отбираемых образцов продукции в рамках системы мониторинга.

¹⁰ Официальный сайт Россельхознадзора: fsvps.gov.ru (в открытом доступе); Федеральная государственная информационная система «Единый реестр проверок»: proverka.gov.ru/portal (в открытом доступе).

¹¹ Официальный сайт Росстата: rosstat.gov.ru (в открытом доступе).

¹² Например, официальный сайт ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»: www.ion.ru (в открытом доступе).

¹³ Методические рекомендации «Классификация пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий», утвержденные приказом Роспотребнадзора от 18.01.2016 № 16.

4.4. Лабораторные исследования следует планировать с учетом профилей риска продукции (в части показателей безопасности) и установленной для Российской Федерации частоты нарушений обязательных требований (в части показателей качества).

4.5. Перечень показателей для мониторинга оценки качества и безопасности пищевой продукции приведен в приложении 4 к настоящим МУ.

4.6. Мониторинг безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией, осуществляется из расчета 1 проба (образец) на 50 тысяч населения. Исследования выполняются в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации¹⁴.

V. Анализ и оценка получаемой информации в рамках мониторинга качества и безопасности пищевой продукции

5.1. Анализ данных мониторинга качества и безопасности пищевой продукции включает в себя:

- оценку безопасности пищевой продукции, соответствия показателей санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям технических регламентов¹⁵, нормативной и технической документации;
- анализ тенденций изменения показателей качества и безопасности пищевой продукции по группам продуктов питания и отдельным продуктам;
- анализ показателей качества и безопасности пищевой продукции в разрезе групп товаров, регионов, потребителей и производителей;
- оценку и прогноз риска для здоровья населения, обусловленного опасностью и низким качеством пищевой продукции;
- использование медико-демографических показателей как критериев оценки эффективности реализуемых управленческих решений по снижению риска в связи с качеством и безопасностью продуктов питания.

5.2. Оценка получаемой информации осуществляется в разрезе:

- отдельных групп и видов продукции (пищевой и контактирующей с ней);
- территорий (Российская Федерация в целом, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования и т.п.);
- производителей продукции;
- отдельных половозрастных, социальных и профессиональных групп населения.

5.3. Критериями безопасности и качества пищевой продукции, рациональности и сбалансированности для здоровья населения в системе мониторинга являются приемлемые уровни потенциального риска причинения вреда здоровью населения.

5.4. По результатам системного анализа и оценки информации по качеству и безопасности пищевой продукции может осуществляться подготовка предложений по вопросам предотвращения производства, ввоза и реализации на территории Российской Федерации некачественной и опасной пищевой продукции, предупреждения заболеваний (отравлений), связанных с употреблением такой продукции.

¹⁴ Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299; технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР/ТС 005/2011).

¹⁵ Например, технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Источники информации по данным о структуре потребления продуктов питания населением Российской Федерации

№	Наименование показателя	Единица измерения	Периодичность	Источник сведений	Отчетная форма
1	2	3	4	5	6
1.	Среднедушевое потребление продуктов питания населением (по всем группам пищевых продуктов)	в среднем на потребителя в год, кг	1 раз в год	Росстат*	Статистический бюллетень «Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств)»
2.	Структура потребления продуктов растительного и животного происхождения	%	1 раз в год	Росстат*	Статистический бюллетень «Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств)»
3.	Среднедушевое потребление продуктов питания населением в зависимости от места проживания (городская, сельская)	в среднем на потребителя в год, кг	1 раз в год	Росстат*	Статистический бюллетень «Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств)»
4.	Источники поступления и потребление основных продуктов питания	в среднем на потребителя в год, кг	1 раз в год	Росстат*	Статистический бюллетень «Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств)»

Примечание:

* - официальный сайт Росстата: rosstat.gov.ru (в открытом доступе).

МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Приложение 2
к МУ 2.3.7.3693—21

Шаблоны для сбора информации по качеству и безопасности пищевой продукции

Шаблон 1

Результаты лабораторных исследований по качеству и безопасности пищевой продукции, включая генетически модифицированные организмы (ГМО)

Группа продукции	Наименование продукции	Производитель (наименование, адрес)	Юридический адрес	Фактический адрес	ОГРН (ОГРНИП)	Субъект, на территории которого располагается производство	Дата отбора	Место отбора проб	Цель исследования	Наименование показателя	Фактическое значение показателя	Документ на метод определения	Единицы измерения (мг/кг, КОЕ и пр.)	Величина нормативного (референсного) значения

Шаблон 2

Результаты лабораторных исследований на содержание микроорганизмов, резистентных к антибактериальным препаратам в пищевой продукции

Группа продукции	Наименование продукции	Производитель (наименование, адрес)	Юридический адрес	Фактический адрес	ОГРН (ОГРНИП)	Дата отбора	Место отбора проб	Вид микроорганизма	Количество выделенных микроорганизмов	Из них резистентных	Документ на метод определения	Величина нормативного (референсного) значения

Перечень пищевой продукции, подлежащей мониторингу по показателям качества и безопасности¹⁶

№	Наименование пищевой продукции
1	2
1	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки:
1.1	– мясо и мясные продукты
1.2	– мясо и мясные продукты (импортируемые)
1.3	– птица, яйца и продукты их переработки
1.4	– птица, яйца и продукты их переработки (импортируемые)
2	Молоко и молочные продукты:
2.1	– молоко и молочные продукты
2.2	– молоко и молочные продукты (импортируемые)
3	Масложировая продукция, жировые продукты:
3.1	– масложировая продукция, животные и рыбный жиры
3.2	– масложировая продукция, животные и рыбный жиры (импортируемые)
3.3	– масличное сырье и жировые продукты
3.4	– масличное сырье и жировые продукты (импортируемые)
4	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них:
4.1	– рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них
4.2	– рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них (импортируемые)
5	Кулинарные изделия:
5.1	– кулинарные изделия
5.2	– кулинарные изделия (импортируемые)
5.3	– кулинарные изделия, вырабатываемые по нетрадиционной технологии
5.4	– кулинарные изделия, вырабатываемые по нетрадиционной технологии (импортируемые)
5.5	– кулинарные изделия цехов и предприятий общественного питания, реализующих свою продукцию через торговую сеть
6	Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия:
6.1	– мукомольно-крупяные, хлебобулочные изделия
6.2	– мукомольно-крупяные, хлебобулочные изделия (импортируемые)
6.3	– зерно (семена)
6.4	– зерно (семена) (импортируемые)
7	Сахар и кондитерские изделия:
7.1	сахар

¹⁶ В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Продолжение прилож. 3

1	2
7.2	сахар (импортируемый)
7.3	– кондитерские изделия
7.4	– кондитерские изделия (импортируемые)
7.5	– кремовые
7.6	– мед и продукты пчеловодства
7.7	– мед и продукты пчеловодства (импортируемые)
8	Фруктоовощная продукция:
8.1	– фруктоовощная продукция
8.2	– фруктоовощная продукция (импортируемая)
8.3	– овощи
8.4	– овощи (импортируемые)
8.5	– картофель
8.6	– картофель (импортируемый)
8.7	– бахчевые культуры
8.8	– бахчевые культуры (импортируемые)
8.9	– столовая зелень
8.10	– столовая зелень (импортируемая)
8.11	– плоды и ягоды
8.12	– плоды и ягоды (импортируемые)
8.13	– грибы
8.14	– грибы (импортируемые)
9	Напитки:
9.1	– безалкогольные напитки
9.2	– безалкогольные напитки (импортируемые)
9.3	– соки, нектары, сокосодержащие напитки
9.4	– соки, нектары, сокосодержащие напитки (импортируемые)
9.5	– алкогольные напитки
9.6	– алкогольные напитки (импортируемые)
9.7	– пиво
9.8	– пиво (импортируемое)
9.9	– минеральные воды
9.10	– минеральные воды (импортируемые)
9.11	– вода, расфасованная в емкости
9.12	– вода, расфасованная в емкости (импортируемая)
10	Продукты детского питания:
10.1	– продукты детского питания
10.2	– продукты детского питания (импортируемые)
11	Консервы:

МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Продолжение прилож. 3

1	2
11.1	– консервы
11.2	– консервы (импортируемые)
11.3	– консервы рыбные
11.4	– консервы рыбные (импортируемые)
11.5	– консервы мясные
11.6	– консервы мясные (импортируемые)
11.7	– консервы овощные
11.8	– консервы овощные (импортируемые)
11.9	– консервы молочные
11.10	– консервы молочные (импортируемые)
12	Биологически активные добавки к пище:
12.1	– биологически активные добавки к пище
12.2	– биологически активные добавки к пище (импортируемые)
13	Продукция для питания беременных и кормящих женщин:
13.1	– продукция для питания беременных и кормящих женщин
13.2	– продукция для питания беременных и кормящих женщин (импортируемая)
14	Продукция лечебного и профилактического диетического питания:
14.1	– продукция лечебного и профилактического диетического питания
14.2	– продукция лечебного и профилактического диетического питания (импортируемая)
15	Прочие:
15.1	– соль
15.2	– соль (импортируемая)
15.3	– пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства
15.4	– пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства (импортируемые)
15.5	– прочие (не вошедшие в группы пищевой продукции, указанные выше)
15.6	– прочие импортируемые (не вошедшие в группы пищевой продукции, указанные выше)

Перечень показателей¹⁷ для мониторинга оценки качества и безопасности пищевой продукции¹⁸

№	Наименование показателя
1	2
1.	Бенз(а)пирен
2.	Гистамин
3.	Микотоксины
4.	Нитраты
5.	Нитриты
6.	Нитрозамины
7.	Оксиметилфурфурол
8.	Пестициды
9.	Полихлорированные бифенилы
10.	Токсичные элементы
11.	Антибиотики и прочие ветеринарные лекарственные препараты
12.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
13.	Микробиологические показатели (условно-патогенные микроорганизмы)
14.	Плесени
15.	Дрожжи
16.	Паразитологические показатели
17.	Радиологические показатели
18.	Генетически модифицированные организмы (ГМО)
19.	Органолептические показатели
20.	Жиры, жирнокислотный состав
21.	Белки
22.	Углеводы (моно-, дисахариды)
23.	Пищевые волокна
24.	Минеральные вещества
25.	Зола
25.	Витамины, в том числе: витамин Е, витамин А, витамин Д, витамин В ₁ витамин В ₂ , витамин В ₆ , витамин В ₉ витамин С
26.	Каротиноиды
27.	Консерванты
28.	Синтетические красители

¹⁷ Данные показатели не ограничивают проведение более широкого спектра исследований.

¹⁸ В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Продолжение прилож. 4

1	2
29.	Органические кислоты
30.	Стерины
31.	Заквасочная и пробиотическая микрофлора
32.	Сухой обезжиренный молочный остаток
33.	Глицидол
34.	Трансглутаминаза
35.	Глютен
36.	Органические кислоты
37.	Энергетическая ценность (расчетная)
38.	Фикотоксины
39.	Меламин
40.	Видовая принадлежность рыбы и рыбопродуктов, мяса и продуктов его переработки

Библиографические ссылки

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
5. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
8. Приказ Минздравсоцразвития России от 24.04.2008 № 194н «Об утверждении Медицинских критериев определения степени тяжести вреда, причиненного здоровью человека».
9. Приказ Роспотребнадзора от 30.12.2005 № 810 «О Перечне показателей и данных для формирования Федерального информационного фонда социально-гигиенического мониторинга».
10. МУ 2.3.7.2519—09 «Определение экспозиции и оценка риска воздействия химических пищевых продуктов на население».
11. МУ 2.6.1.1868—04 «Внедрение показателей радиационной безопасности о состоянии объектов окружающей среды, в т.ч. продовольственного сырья и пищевых продуктов, в систему социально-гигиенического мониторинга».
12. Методические рекомендации «Классификация пищевой продукции, обрабатываемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий», утвержденные приказом Роспотребнадзора от 18.01.2016 № 16.
13. Руководство ИСО/МЭК 51 «Аспекты безопасности. Руководящие указания по включению их в стандарты».
14. ГОСТ Р 51898 «Аспекты безопасности. Правила включения в стандарты».
15. Корнеева Т.В. Толковый словарь по метрологии, измерительной технике и управлению качеством. М.: Русский язык, 1990.

Термины и определения

Пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

Безопасность – отсутствие недопустимого риска.

Безопасность пищевых продуктов – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

Пищевая ценность пищевых продуктов – потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность.

Потребительские свойства пищевых продуктов – совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах).

Сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

Вред здоровью – нарушение анатомической целостности или физиологической функции органов и тканей человека в результате воздействия физических, химических, биологических факторов (заболевание, инвалидность, смерть).

Риск для здоровья, связанный с факторами опасности пищевой продукции – сочетание вероятности нанесения ущерба и тяжести этого ущерба. В контексте здоровья человека – вероятность и тяжесть негативных эффектов в результате экспозиции факторов среды обитания.

Мониторинг – система постоянного наблюдения за явлениями и процессами, проходящими в окружающей среде и обществе, результаты которого служат для обоснования управленческих решений по обеспечению безопасности людей и объектов экономики.

Методические указания разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И. Г. Шевкун, О. Л. Малых); ФБУН «Федеральный научный центр медико-профилактических технологий управления рисками здоровью населения» (Н. В. Зайцева, И. В. Май, Д. А. Кирьянов, В. М. Чигвинцев, М. Р. Камалтдинов, С. В. Клейн, Н. В. Никифорова, П. З. Шур, Д. Н. Лир); ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора (В. Ю. Ананьев, Е. А. Кузьмина, Н. А. Пономаренко, О. В. Решунова), ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (В. А. Тутельян, Д. Б. Никитюк, С. А. Хотимченко, А. К. Батулин); ФБУН «Уфимский научно-исследовательский институт медицины труда и экологии человека» (А. Б. Бакиров, Р. А. Даукаев, Т. К. Ларионова, А. С. Фазлыева).