

ПЕРЕЧЕНЬ КРИТЕРИЕВ КАЧЕСТВА ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КАК СПОСОБСТВУЮЩИХ СОБЛЮДЕНИЮ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Пермская ТПП предлагает производителям Пермского края подать заявку на включение в реестр пищевых продуктов от местных (региональных) производителей, способствующих соблюдению принципов здорового питания. Инициатива реализуется в рамках нового проекта Палаты «Здоровье в промышленном городе».

Реестр позволит повысить осведомленность населения по обеспеченности и доступности «генетически близких» здоровых продуктов, чем будут созданы необходимые условия для оздоровления и обогащения рациона жителей региона.

Для вхождения в реестр предприятию необходимо ознакомиться с критериями, разработанными для Пермской ТПП специалистами ФГБОУ ВО «Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова» (при участии в подготовке первичного перечня специалистов ФБУН ФНЦ медико-профилактических технологий управления рисками здоровья населения). Это 10 показателей, которые более полно раскрывают подходы компании к производству продукта и его упаковке.

№ п/п	Критерий качества	Категория качества	Примечание	Законодательный или нормативный документ
1	Содержание пищевых добавок	Отсутствие пищевых добавок искусственного происхождения и минимальное содержание прочих	Для пищевой продукции, предназначенной для детей, применение пищевых добавок искусственного происхождения запрещено. Разрешенные красители или иные пищевые добавки могут вызвать аллергические реакции у населения. Повышенное содержание пищевых добавок в пищевых продуктах может привести к снижению их пищевой ценности.	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» URL: https://docs.cntd.ru/document/902359401
2	Содержание заменителей молочного жира (пальмовое масло, переработанные жиры)	Отсутствие в молочных продуктах. Отсутствие или минимальное содержание в остальных продуктах	Потребление продукции с заменителями молочного жира способствует развитию патологии со стороны желудочно-кишечного тракта, ССС. Переработанные жиры содержат трансизомеры жирных	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Содержание транс-изомеров жирных кислот в продуктах переработки

			кислот (ТЖК), присутствие которых в пищевых продуктах и, соответственно, их потребление способствуют развитию ожирения, атеросклероза, сахарного диабета, воспалительных процессов в суставах.	растительных масел и жиров не более 2% от содержания жира в продукте https://docs.cntd.ru/document/902320571
3	Обогащение продукта незаменимыми микронутриентами	Рекомендуется	Учитывая повсеместное распространение полигиповитаминозов среди населения, а также наличие в Пермском крае эндемичных заболеваний целесообразно обогащать пищевые продукты незаменимыми минеральными веществами и витаминами.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.
4	Содержание ГМО	Отсутствие	В виду отсутствия единого мнения о пользе или вреде ГМО для здоровья человека позволяет отнести, продукты с содержанием ГМО к потенциально опасным видам продукции и требует соблюдения принципа предосторожности.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В том случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9% и менее ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.
5	Содержание свободных (простых) сахаров *	Минимально достаточное количество для обеспечения	Свободный сахар – это сахар, который добавляют в продукты и напитки во время производства или приготовления. Всемирная	

		<p>вкусовых свойств.</p> <p>Обозначение на упаковке продукта доли сахара от суточной нормы потребления</p>	<p>организация Здравоохранения рекомендует потребление свободных сахаров в количестве менее 10% от общей калорийности потребляемых продуктов (или 6-10 чайных ложек) в день.</p> <p>Наличие высокого содержания сахара в пищевых продуктах способствует развитию патологий со стороны различных органов и систем: кариес, сахарный диабет, ожирение, поражение кровеносных сосудов и т.д.)</p>	
	*для сахаров, добавляемых в пищевые продукты и напитки изготовителем			
6	Содержание соли	<p>Минимально достаточное количество для обеспечения вкусовых свойств.</p> <p>Обозначение на упаковке продукта доли соли от суточной нормы потребления</p>	<p>Потребление продуктов с большим содержанием соли в объемах, превышающих рекомендуемый уровень формирует риск развития заболеваний ССС (ишемическая болезнь сердца, артериальная гипертензия).</p>	
7	Срок годности	<p>Минимально достаточный для сохранения пищевой ценности продукта и микробиологической безопасности его</p>	<p>Увеличение срока годности косвенно может свидетельствовать о применении консервантов (при отсутствии сведений об их содержании на упаковке).</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>

		потребительских свойств		
8	Вид упаковки	Применение упаковки из стекла или картона (экоупаковка)	Некоторые виды упаковочного материала характеризуются поступлением вредных веществ. Например, фталатов из пластиковой тары.	
9	Производство сырья и готового продукта	Удаленность производителя (региональные производители)	Производство продуктов из местного сырья сокращает время его доставки до места производства продукта, а производство готового продукта на местных предприятиях сокращает время его доставки «от производителя до потребителя».	
10	Наличие дополнительных сведений в маркировке потребительской упаковки	Должна отражать не только фактическое содержание пищевых веществ, но и их долю от норм физиологических потребностей	Отражение на упаковке доли пищевых веществ от норм физиологических потребностей будет способствовать формированию навыка составления своего рациона.	В соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» указание фактического содержания пищевых веществ в продукте является обязательным http://www.tsouz.ru/db/techreglam/documents/trtspishevkamarkirovka.pdf

*1-6 - основные критерии качества, 7-10 – дополнительные критерии качества.

Пермская ТПП будет продвигать реестр на краевых и профильных мероприятиях, на информационных ресурсах партнеров и Пермской ТПП.

Информация о проекте Пермской ТПП «Здоровье в промышленном городе»:
<https://permtpp.ru/projects/ustoychivoe-razvitie-esg/zdorove-v-promyshlennom-gorode/>