



**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**



«УТВЕРЖДАЮ»
Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан
С.С. Саидалиев
«20» 12 2017 г.

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ОБОРОТУ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК (БАД) К ПИЩЕ**

СанПиН РУз № 0338-16

Издание официальное

Ташкент - 2017

УЧРЕЖДЕНИЯ - РАЗРАБОТЧИКИ: Главное управление санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Узбекистан (ГУСЭН); НИИ санитарии, гигиены и профзаболеваний МЗРУз (НИИСГПЗ), Ташкентский институт усовершенствования врачей, Учебно-научный центр диетологии ТМА, Академия МВД Республики Узбекистан.

Составители:

Шарипова Н.В.- главный специалист ГУСЭН Минздрава Р Уз; 
Худайберганов А.С.-главный специалист МЗ РУз по гигиене питания;
Наврузов Э.Б.-старший научный сотрудник НИИСГПЗ;
Тураев И.Э.- старший преподаватель Академии МВД, соискатель ТашИУВ;
Исраилова Г.М.-старший преподаватель ТашИУВ

Рецензенты:

Зарединов Д.А.-зав.кафедрой гигиены ТашИУВ, д.м.н., профессор;
Зокирходжаев Ш.Я. – директор учебно-научного центра диетологии ТМА, д.м.н., профессор;
Бахридинов Ш.С.- профессор кафедры гигиены детей и подростков и питания ТМА, д.м.н., профессор.

Настоящие санитарные правила составлены во исполнения постановлении Кабинета Министров Республики Узбекистан от 25 апреля 2015 года № 102 «О дальнейшем совершенствовании реализуемых мер в области здорового питания населения Республики Узбекистан», а также от 29 августа 2015 года за №251 «Об утверждении Концепции и Комплекса мер по обеспечению здорового питания населения Республики Узбекистан на 2015-2020 годы», №131 от 30 апреля 2016 г. «Об утверждении положений о порядке прохождении разрешительных процедур в области санитарно-эпидемиологической службы», рассмотрены и одобрены на заседании Комитета по регламентации потенциально неблагоприятных факторов окружающей человека среды при Министерстве здравоохранения Республики Узбекистан (протокол № 5 от 15 ноября 2016 года).

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан (письмо № 6-21\33-15187\6-15196\6-15197\6-15215\6 от 19 декабря 2016 г.).
Не соблюдение санитарных правил, норм и гигиенических нормативов влечет за собой дисциплинарную и административную ответственность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

Вводится в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Узбекистан за №_____ от _____ взамен СанПиН №0258-08

1. ВВЕДЕНИЕ

В республике реализован комплекс мер, направленный на обеспечение динамичного роста развития пищевой промышленности и увеличение производства отечественной продовольственной продукции. За счет этого в последние годы значительно улучшилось качество питания населения, изменилась структура потребления пищевых продуктов, выросло среднедушевое потребление мяса и мясопродуктов в 1,3 раза, молока и молочных продуктов - в 1,6 раза, яиц - в 2,2 раза, овощей - в 2,6 раза, картофеля - в 1,7 раза, фруктов - в 4,0 раза.

Улучшение структуры и рациона питания, наряду с другими факторами, положительно отразилось на показателях здоровья населения. За последние 10 лет доля детей со сниженной массой тела сократилась более чем в два раза (с 4 % до 1,8 %), в 2,5 раза снизился уровень заболеваемости женщин анемией. Средняя продолжительность жизни населения Узбекистана увеличилась на 6,5 лет (с 67 до 73,5 лет), а средняя продолжительность жизни женщин - до 75,8 лет.

Вместе с тем, положительные экономические преобразования и быстрая урбанизация с сопутствующими им изменениями в образе жизни привели к повышению уровня заболеваний, связанных с нерациональным питанием, характерным для всех экономически развитых стран. Всемирной организацией здравоохранения эти заболевания выделены в отдельную группу неинфекционных заболеваний. Повышение уровня неинфекционных заболеваний, наряду с нерациональным питанием, связано с недостаточной физической активностью, употреблением табака и вредным употреблением алкоголя.

Результаты проведенного исследования в 2014 году показали, что около 67,2 % взрослого населения республики употребляют овощи и фрукты ниже рекомендуемой ВОЗ нормы, 37 % - пищу с избыточным содержанием соли, а 16,4% взрослого населения имеет низкую физическую активность. В результате чего 20,2 % взрослого населения имеет избыточный вес тела и 33,9 % - повышенное артериальное давление. В целях предотвращения заболеваний связанных с питанием и снижению уровня неинфекционных заболеваний постановлениями Кабинета Министров Республики Узбекистан от 25 апреля 2015 года № 102 «О дальнейшем совершенствовании реализуемых мер в области здорового питания населения Республики Узбекистан», а также от 29 августа 2015 года за №251 «Об утверждении Концепции и Комплекса мер по обеспечению здорового питания населения Республики Узбекистан на 2015-2020 годы» предусмотрено расширение отечественного производства основных видов продовольственного сырья в соответствии с современными требованиями к качеству и безопасности, а так же развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов для детского питания, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. В целях реализации Закона Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О разрешительных процедурах в области предпринимательской деятельности» Постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан №131 от 30 апреля 2016 г. «Об утверждении положений о порядке прохождении разрешительных процедур в области санитарно-эпидемиологической службы» введены положения о порядке выдачи разрешений на ввоз и производства биологически активных веществ.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1. Основной целью настоящих санитарных правил является обеспечение безопасности для жизни и здоровья человека БАД к пище и определения санитарно-эпидемиологических требований к производству, обороту, устройству предприятий по производству, планировке, санитарно-техническому состоянию организаций, занимающихся производством, ввозом и оборотом БАД к пище, а также к условиям труда при их производстве.

2.2. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к производству и обороту биологически активных добавок к пище (БАД)» являются обязательными для исполнения государственными органами, предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями и отдельными лицами, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией организаций по производству и обороту БАД, а также для органов, учреждений, должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.3. Гигиенические требования к критериям безопасности БАД к пище установлено в санитарных нормах и правилах «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

2.4. Безопасные уровни содержания биологически активных веществ в БАД к пище, в том числе витаминов и микроэлементов и вопросы их отнесения к группе лекарственных средств относится к компетенции Главного управления по контролю качества лекарственных средств и медицинской техники минздрава РУз.

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

биологически активные добавки (БАД) к пище – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

БАД используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека.

качество БАД к пище – совокупность характеристик, которые обусловливают потребительские свойства и эффективность БАД к пище.

безопасность БАД к пище – состояние продукции, процессов ее производства, эксплуатации (использования), хранения, перевозки, реализации и утилизации, при котором отсутствует риск, связанный с вероятностью причинения вреда жизни и здоровью человека.

пробиотики – биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (пробиотики – синоним понятия зутиотики).

нутрицевтики – биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека (дополнительные источники нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон);

парафармацевтики – биологически активные добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем;

цитамины – биологически активные добавки к пище, в состав которых входят пептидные биорегуляторы, препараты, выделенные из органов и тканей животных;

пищевая ценность – совокупность свойств БАД к пище, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

биологическая ценность – совокупность свойств БАД к пище, оказывающих биологическое воздействие на живой организм, при которых удовлетворяются потребности организма в биологически активных веществах;

удостоверение качества и безопасности – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

нормативные документы в области технического регулирования – технические регламенты, государственные стандарты, стандарты организаций, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

оборот БАД к пище – купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее – реализация), их хранение и перевозка;

фальсифицированные БАД к пище – БАД к пище, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытие свойства и качества, информация о которых является заведомо неполный или недостоверной;

идентификация БАД к пище – деятельность по установлению соответствия определенных БАД нормативным, техническим документам и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащихся в прилагаемых к ним документах и этикетках;

неклинические токсикологические исследования медицинской безопасности БАД к пище (nonclinical toxicological studies of the health safety): эксперимент или ряд экспериментов, согласно которым объект испытаний подвергают исследованию в лабораторных, тепличных или полевых условиях, чтобы получить данные о свойствах объекта и/или его безопасности и представить их на рассмотрение контролирующем органам;

государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Республики Узбекистан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания;

санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие пищевой продукции, материалов и оборудования, контактирующих с пищевой продукцией, действующим санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам;

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. БАД к пище используется как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека при различных функциональных состояниях, для снижения риска заболеваний, а также для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта, в качестве энтеросорбентов.

4.2. БАД к пище должны отвечать установленным нормативными документами требованиям к качеству в части органолептических, физико-химических показателей а также к критериям безопасности по микробиологическим, радиологическим и другим показателям по допустимому содержанию химических, радиологических, биологических объектов, запрещенных компонентов и их соединений, микроорганизмов и других биологических агентов, представляющих опасность для жизни и здоровья человека в соответствии с СанПиН Р Уз «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

4.3. В биологически активных добавках к пище указываются полный ингредиентный состав, в том числе содержания активных веществ регламентируемые в пределах норм соответствующих физиологическим потребностям организма.

4.4. Производство биологически активных добавок к пище должно осуществляться в соответствии с нормативной и технической документацией и отвечать требованиям санитарных правил и норм в области обеспечения качества и безопасности продукции.

Производство и оборот БАД к пище, не соответствующих требованиям, установленным настоящими санитарными правилами, не допускается.

4.5. При разработке новых видов биологически активных добавок к пище и изменении их состава, а также при разработке (изменении) технологических процессов юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, осуществляющими эту деятельность, обеспечивается обоснование их соответствия заявленным медико-биологическим эффектам, срокам годности, показателям качества и безопасности продукции, требованиям по их соблюдению на этапах обращения, а также методам контроля.

Качество каждой партии (серии) БАД к пище подтверждается производителем в удостоверении о качестве и безопасности.

4.6. За соответсвием БАД к пище требованиям качества и безопасности осуществляется производственный контроль с учетом настоящих санитарных правил и нормативных документов регулирующих производства БАД к пище.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БАД

5.1. Технические документы (стандарты, технологические инструкции, рецептуры и другие документы) не должны быть рукописными.

Записи, отражающие контрольные испытания, должны храниться в течение 1 года после окончания срока годности БАД к пище.

5.2. При внесении в технические документы изменений и дополнений, в том числе в части сроков годности и условий хранения БАД к пище, они оформляются в установленном для технических документов порядке.

5.3. Рекомендации к изложению и содержанию стандартов на БАД к пище.

5.3.1. Стандарты разрабатываются на группу БАД к пище одного вида или одну номенклатурную единицу в соответствии с нормативной документацией, определяющей требования к технической документации.

5.3.2. Стандарты на БАД к пище должны состоять из следующих разделов:

- вводная часть;
- требования к сырью с указанием общепринятых ботанических названий растений и НТД на все виды сырья и компонентов;
- технические требования к готовой продукции, включая требования к упаковке и маркировке;
- требования к безопасности готовой продукции;
- требования к безопасности производства и охраны окружающей среды;
- порядок организации производственного контроля;
- правила приемки;
- методы контроля, в т.ч. показателей подлинности продукции;
- требования к хранению и транспортировке;
- гарантии изготовителя;
- перечень нормативных и технических документов, на которые даны ссылки в стандарте на БАД к пище.

5.4. Рекомендации к изложению технологической инструкции.

5.4.1. В технологической инструкции (технологическом регламенте) отражаются следующие разделы:

- вводная часть;
- требования к безопасности сырья и готовой продукции;
- полный ингредиентный состав (с указанием активных веществ), ботанические названия растений со ссылкой НТД;
- перечень вспомогательных веществ с указанием НТД;
- рецептура изделий (продукции), возможно оформление в виде приложения к технологической инструкции;
- описание и графическая схема технологического процесса, включая процесс подготовки сырья;
- требования к маркировке, упаковке, хранению и транспортировке;

- требования к технологическому оборудованию;
- производственный контроль в т.ч. контроль за критериями безопасности с кратностью не реже одного раза в квартал;
- гарантии производителя.

5.4.2. Приложения к технологической инструкции:

- журнал технологического контроля;
- графическая схема технологического процесса производства;
- перечень рекомендуемого оборудования;

6. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ БАД К ПИЩЕ И ИНФОРМАЦИИ, НАНЕСЕННОЙ НА ЭТИКЕТКУ

6.1. Упаковка БАД к пище должна обеспечивать сохранность, безопасность и качество БАД к пище на всех этапах оборота.

6.2. При упаковке БАД к пище должны использоваться материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами или лекарственными средствами.

6.3. Требования к информации, нанесенной на этикетку БАД к пище, устанавливаются в соответствии с нормативными документами, регламентирующими внесения на этикетку информации для потребителя.

6.4. Информация о БАД к пище должна содержать:

- наименования БАД к пище;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- обозначения нормативной или технической документации, обязательным требованиям которых должны соответствовать БАД к пище;
- полный ингредиентный состав БАД к пище в порядке, соответствующем их убыванию в весовом или процентном выражении;
- сведения о потребительской упаковке и весе или объеме единицы продукта;
- сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний;
- указание, что БАД к пище и не является лекарством;
- дата изготовления, гарантийный срок годности или дата конечного срока реализации продукции;
- условия хранения;
- информация о регистрации БАД к пище с указанием номера и даты;
- место нахождения, наименование изготовителя (продавца) на принятие претензий от потребителей.

6.5. БАД к пище не должна содержать информацию о лечебных или профилактических свойствах.

6.6. Информация, предусмотренная настоящей статьей доводится до сведения потребителей в любой доступной для чтения потребителем форме.

6.7. Использование термина «экологически чистый продукт» в названии и при нанесении информации на этикетку БАД к пище, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.

7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА БАД К ПИЩЕ

7.1. При проектировании, строительстве и реконструкции организаций, производящих БАД к пище, необходимо руководствоваться действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования, а также требованиями настоящих санитарных правил.

7.2. Предприятия, организации, производящие БАД к пище, следует размещать на обособленных земельных участках. Расстояние до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог и магистралей, жилых и общественных зданий должно соответствовать требованиям санитарных правил, регламентирующие санитарно-защитные зоны, с учетом специфики технологии производства БАД к пище и требований безопасности к готовому продукту. Производственные цеха не рекомендуется размещать в подвальных помещениях и цокольных этажах здания.

7.3. Состав и площади помещений организации по производству БАД к пище определяются техническим заданием на проектирование, в зависимости от перечня и количества производимых БАД к пище и других нормативных документах.

7.4. Допускается блокированиес организации по производству БАД к пище с другими пищевыми организациями (производство БАД к пище на основе живых микроорганизмов с соответствующего профиля) только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

7.5. Для работы с живыми микроорганизмами должны быть выделены отдельные помещения.

7.6. Организации, производящие БАД к пище, размещаются в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими санитарно-защитные зоны.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ ТЕРРИТОРИИ.

8.1. Территория организации должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных и талых вод в ливневую канализацию, транспортные и пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием.

Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

8.2. Для проведения дезинфекций, дезинсекций и дератизации должны быть оборудованы отдельные маркированные емкости, находящиеся вне производственных помещений.

8.3. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке на расстоянии 25 метров от производственного здания, которая должна быть ограждена с трех сторон.

8.4. Территорию организации (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом – поливать в утренние и вечерние часы, а зимой – очищать от снега и льда. Уборка территории должна производиться не реже одного раза в сутки, до начала или после окончания работы.

9. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

9.1. Организация по производству БАД к пище должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях, планировка их должна исключать загрязнение продукции и согласована с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.2. Расположение производственных помещений в здании должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции.

9.3. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские, бытовые помещения, холодильные камеры, аппаратные и машинные отделения холодильных установок.

9.4. В производственных и складских помещениях организации должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения насекомых и грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях – металлические сетки) в соответствии с действующими санитарными правилами.

9.5. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет или облицованы глазурованной плиткой и легко подвергаться мойке.

9.6. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены.

9.7. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый тон. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

9.8. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

9.9 В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бочки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, не допускается.

9.10. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

9.11. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеткой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

9.12. В помещениях для хранения БАД к пище- пробиотиков стены должны быть облицованы глазурованной плитой на полную высоту стен.

9.13. Цеха по производству БАД к пище на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, быть пригодными для мытья и дезинфекции.

10. ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

10.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус и соответствовать нормативным требованиям с учетом количества работающих и особенностей технологических процессов.

В случае размещения бытовых помещений в отдельно стоящем здании следует предусматривать закрытые переходы к производственным цехам.

10.2. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными. Количество душевых сеток определяется в соответствии с санитарными правилами, исходя из числа работающих в наибольшую смену.

10.3. Отделка бытовых помещений должна предусматривать:

- стены – глазурованный плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных спецодежды, бельевых, санузлах – на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций – водоэмulsionционными или другими разрешенными красками и материалами;
- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях – известковой побелкой или другими материалами;
- полы во всех бытовых помещениях – облицовывать керамической плиткой или покрыть другим водонепроницаемым моющимися материалом.

10.4. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

11. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

11.1. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству БАД к пище не допускается.

11.2. По окончании работы производственные и бытовые помещения необходимо тщательно убирать полы, оборудование, инвентарь и тару промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

11.3. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и окончании смены.

12. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ.

12.1. Водоснабжение организаций по производству БАД к пище должно осуществляться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится собственный водопровод от водоисточника, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение. Вода должна соответствовать санитарным правилам и нормам, определяющим гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

12.2. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически не допускается.

12.3. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям соответствующих нормативных документов. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

12.4. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям соответствующих нормативных документов, а также требованиям настоящих санитарных правил.

12.5. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в меж потолочных перекрытий, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства БАД к пище. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цеха, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

12.6. Для удаления производственных и хозяйствственно-бытовых сточных вод организация должна иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйствственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выходами в сеть.

Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки.

13. ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ.

13.1. Естественное и искусственное освещение производственных помещений должно соответствовать действующим нормативным документам.

13.2. В производственных помещениях должно быть предусмотрено естественное освещение со световым коэффициентом (СК) в пределах 1:6-1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть

предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы.

13.3. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости – местным или комбинированным.

13.4. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошным защитным стеклом.

13.5. Светильники в помещениях с открытым технологическим процессом не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

13.6. Санитарная обработка светильников должна производиться в соответствии с графиком санитарной обработки цеха, наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

14. ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ, ОТОПЛЕНИЮ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА.

14.1. В производственных и вспомогательных зданиях, помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и настоящих санитарных правил.

Параметры воздушного потока должны соответствовать требованиям санитарных норм по микроклимату в производственных помещениях.

14.2. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и (или) местной вентиляции.

14.3. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли, а при необходимости – стерилизации.

14.4. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно быть обеспечено местными системами вытяжной вентиляции.

14.5. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено пылеулавливающими устройствами с отсосом воздуха от них.

14.6. Воздухозаборные шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2м от уровня земли. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

14.7. Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10м по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии не менее 10м.

14.8. Вентиляционное оборудование следует размещать в вент. камерах, оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с нормативными и другими официальными документами.

14.9. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

14.10. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность. С целью предупреждения в производственных помещениях следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

14.11. Рекиркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделениям ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

14.12. Не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

14.13. Система отопления должна отвечать требованиям соответствующих нормативных документов. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий рекомендуется использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование насыщенного пара, электроэнергии.

14.14. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям нормативных документов и технологическим инструкциям (для цехов с заданной температурой производства).

14.15. Отопление на холодильниках, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями нормативных документов и технологическими инструкциями.

15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ.

15.1. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность и непрерывность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

15.2. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

15.3. Конструкции оборудования должны обеспечивать легкую разборку и доступность узлов оборудования, контактирующих с сырьем и готовыми БАД к пище, для мойки и дезинфекции.

15.4. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с БАД к пище, могут смазываться только пищевыми маслами.

15.5. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из не коррозийных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

15.6. Не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

15.7. Ферментеры, автоклавы, термостаты и другое оборудование, используемое в производстве БАД к пище- пробиотиков, должно быть снабжено записывающими устройствами. При невозможности обеспечения таких устройств каждая операция должна регистрироваться в специальных журналах сотрудником, определенным приказом по предприятию.

15.8. Производственный инвентарь должен быть промаркирован с учетом его использования при конкретных технологических операциях. Использование случайного инвентаря не допускается.

15.9. Тара готовой продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, храниться в чистых и сухих помещениях.

15.10. Для обеспечения безопасности работающего персонала используемое оборудование, включая системы фильтрации воздуха, дистилляторы и др., должно иметь четкие инструкции по его эксплуатации, необходим регулярный технический осмотр оборудования и его плановый ремонт.

16. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ.

16.1. Технологические процессы должны осуществляться в строгом соответствии с утвержденным в установленном порядке технологическими инструкциями.

16.2. Все операции технологического процесса должны выполняться и контролироваться с использованием необходимого оборудования и проборов в специально предназначенных для этих целей помещениях.

16.3. При проведении технологического процесса производства необходимо обеспечить:

- поточность технологического процесса, исключающую возможность перекреста продуктов, получаемых на разных стадиях производства;
- исключение возможности загрязнения продукта на всех этапах его производства;
- безаварийность работы технологического оборудования.

16.4. Качество продукта на отдельных этапах производственного процесса должно контролироваться в объеме, предусмотренном действующей нормативно-технической документацией. Результаты контроля должны регистрироваться в специальных производственных журналах.

16.5. Забракованные полуфабрикаты и готовые продукты должны быть зарегистрированы и соответствующим образом промаркованы. Они должны храниться в условиях, не допускающих их использование в производственном процессе, вплоть до принятия обоснованного решения о возможности утилизации.

16.6. В технической документации должны быть точно определены условия, при которых возможна переработка брака без ущерба, для качества конечной продукции. При других условиях забракованная продукция подлежит уничтожению.

17. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА.

17.1. Всё поступающие сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов. Приемку сырья, вспомогательных материалов для производства БАД к пище производят партиями при наличии удостоверения о качестве и безопасности и санитарно-эпидемиологического заключения.

В случае, если используемое сырьё и упаковочные материалы подлежат обязательной сертификации – представляется сертификат соответствия.

17.2. Каждая единица продукции осматривается для установления соответствия упаковки БАД к пище и информации напечатанной на этикетку требованиям нормативно-технической документации (НТД) и отсутствия повреждений, отрицательно влияющих на качество сырья.

17.3. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, пестицидов, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

17.4. Для сырья животного происхождения, используемого при производстве БАД к пище (кровь животных, органы и ткани, молоко и др.), необходимо представление информации об используемых при их получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах.

17.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, изготавливающие БАД к пище, обязаны обеспечить безопасность животноводческого сырья, используемого для производства БАД к пище, которые получены из хозяйств, в которых не зарегистрированы новые заболевания, и свободных от других возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

17.6. В целях снижения риска передачи возбудителей бычьей спонгиоформной энцефалопатии (Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE) через БАД к пище допускается использование в качестве источника биологического сырья и материалов, представляющих риск в отношении передачи спонгиоформной энцефалопатии и определенных решением Комиссии Европейского сообщества по запрещению использования их:

- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины и спинной мозг быков (коров) старше 1 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десны;

- селезенка овец (баранов) и коз (козлов).

При ввозе биологически активных добавок к пище, изготовленных из сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпидемиологическая ситуация по BSE в стране фирмы-изготовителя.

17.8. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный изготовителями.

17.9. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего оно должно быть перетарено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха.

18. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА.

18.1. Сырье должно храниться в изолированных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без посторонних запахов, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.

18.2. Забракованное сырье должно быть промаркировано, утилизировано или переработано в соответствии с действующим порядком.

18.3. Поступившие красители, эссенции, кислоты должны храниться в упаковке завода-изготовителя. Персыпание, переливание красителей, эссенций, кислот в другую посуду для хранения не допускается. Хранение их должно производиться в специальных шкафах на материальном складе.

18.4. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

18.5. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный его изготовителями.

18.6. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего сырье должно быть переложено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха, промаркирована для использования в конкретных производственных помещениях.

19. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ.

19.1. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов (с учетом особенностей технологического цикла).

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально оборудованных местах.

19.2. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

19.3. Санитарную обработку резервуаров и емкостей, предназначенных для производства и хранения БАД к пище, сырья для производства БАД к пище, следует производить после каждого их опорожнения или в конце технологического цикла.

19.4. Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, с подводкой горячей и холодной воды, со сливом в канализацию и вентиляцией.

19.5. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных БАД к пище- пробиотиков мойка и дезинфекция оборудования, контроль за

концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в установленном специальной инструкцией режиме.

19.6. В помещениях, требующих особого санитарно-противоэпидемического режима (производство пробиотических БАД к пище, лабораторных боксах ит.п.), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5-2,2 Вт на 1м³ воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

19.7. Изделия из стекла и коррозийно-стойких металлов и сплавов, полимерных материалов (полиэтилен высокой прочности, ПХВ - пластикаты, фильтры из фторопластика и полиядерных из лавсана), резины, латекса должны обрабатываться, согласно инструкциям по порядку их мойки и дезинфекции.

20. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА И ПРАВИЛАМ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

20.1. Микроклимат, уровень шума и вибрации, естественная и искусственная освещенность в производственных цехах, на рабочих местах, в бытовых и складских помещениях должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

20.2. В помещениях по производству БАД к пище со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха в соответствии с действующими нормативными документами.

Не допускаются сквозняки и резкое охлаждение воздуха на рабочих местах.

20.3. Концентрация вредных веществ в рабочей зоне не должна превышать ПДК в соответствии с установленными гигиеническими нормативами. Лица, занятые во вредных условиях труда, должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты и лечебно-профилактическим питанием в соответствии с действующим законодательством.

20.4. Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость и удобство для обслуживания и ремонта, соблюдение последовательности технологических операций.

20.5. Технологическое и электрооборудование должно соответствовать требованиям «Правил устройства электроустановок» и требованиям строительных норм и правил.

20.6. Все работники производственных цехов должны ознакомиться и выполнять следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы вымыть руки с мылом и щеткой, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, менять санитарную одежду по мере загрязнения;
- соблюдать чистоту рук, лица;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;
- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым из разрешенных дез.средств.

20.7. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильно пахнущие лекарственные средства.

20.8. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращать в медицинское учреждение.

20.9. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, должны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках.

21. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРОТУ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

Требования к организациям, участвующим в обороте БАД к пище.

21.1. Проектирование, строительство и реконструкция организаций, участвующих в обороте БАД к пище, осуществляется в соответствии с проектной документацией и ведется в соответствии с нормами технологического проектирования и требованиями настоящих санитарных правил.

21.2. Организация по обороту БАД к пище может размещаться в отдельно стоящих зданиях производственного назначения, в нежилых помещениях жилых домов при условии, что загрузка и выгрузка производится с торцов здания при отсутствии окон через загрузочный бокс. Организации должны быть изолированы от других помещений, оборудованы отдельным входом, подъездной площадкой, рампой для разгрузки продукции (при необходимости).

21.3. Состав и площади организаций по обороту БАД к пище определяются заданием на проектирование в зависимости от ассортимента и количества подлежащих хранению БАД к пище, которые должны соответствовать требованиям санитарных правил и других нормативных документов.

Все помещения располагаются с учетом поточности процессов приемки, хранения, комплектации заказов и отпуска продукции.

21.4. Общие требования к организациям по обороту БАД к пище устанавливаются в соответствии с требованиями строительных норм и правил и санитарно-эпидемиологическими правилами к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

22. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ БАД К ПИЩЕ.

22.1. Организации, занимающиеся хранением БАД к пище, должны быть оснащены в зависимости от ассортимента:

- стеллажами, поддонами, подтоварниками, шкафами для хранения БАД к пище;
- холодильными камерами (шкафами) для хранения термолабильных БАД к пище;
- средствами механизации для погрузочно-разгрузочных работ (при необходимости);
- приборами для регистрации параметров воздуха (термометры, психрометры, гигрометры).

Термометры, гигрометры или психрометры размещаются вдали от нагревательных приборов, на высоте 1,5-1,7 м от пола и на расстоянии не менее 3 м от двери. Показатели этих приборов ежедневно регистрируются в специальном журнале.

Контролирующие приборы должны проходить метрологическую поверку в установленные сроки.

22.2. Каждое наименование и каждая партия (серия) БАД хранится на отдельных поддонах.

На стеллажах, шкафах, полках прикрепляется стеллажная карта с указанием наименования БАД к пище, партии (серии), срока годности, количества единиц хранения.

22.3. БАД к пище следует хранить с учетом их физико-химических свойств, при условиях, указанных предприятием-производителем БАД к пище, соблюдая режимы температуры, влажности и освещенности.

22.4. В случае, если при хранении, транспортировке БАД к пище допущено нарушение, приведшее к утрате БАД соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, участвующие в обороте БАД к пище, обязаны информировать об этом владельцев и получателей БАД к пище. Такие БАД к пище не подлежат хранению и реализации, направляются на экспертизу.

23. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ БАД К ПИЩЕ.

23.1. Транспортные средства, используемые для перевозки БАД к пище, должны быть в исправном состоянии, чистыми.

23.2. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид БАД к пище. Транспортировка термолабильных БАД к пище осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

23.3. БАД к пищетранспортируются и хранятся в первичной, вторичной, групповой таре, предусмотренной действующей нормативной и технической документацией, которая должна защищать упакованные БАД к пище от воздействия атмосферных осадков, пыли, солнечного света, механических повреждений.

23.4. При транспортировке БАД к пище должны иметь товарно-сопроводительные документы, оформленные с соответствии с установленным порядком.

24. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ БАД К ПИЩЕ

24.1. При размещении и устройстве помещений для реализации БАД к пище следует руководствоваться требованиями санитарных правил и других нормативных документов.

24.2. Реализуемые БАД к пище должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией.

24.3. Реализация БАД к пище осуществляется только в потребительской упаковке.

24.4. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности, вида продукции следует сохранять до окончания реализации продукта.

24.5. Изъятая продукция до ее использования, утилизации или уничтожения подлежит хранению в отдельном помещении (шкафу), на особом учете, с точным указанием ее количества.

25. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

25.1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

25.2. Объектами производственного контроля являются:

- производственные и санитарно-бытовые помещения;
- водоснабжение и канализация;
- поставляемое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, условия их хранения;
- оборудование и инвентарь, предназначенные для производства, хранения, транспортирования и реализация БАД к пище;
- готовая продукция;
- условия труда работающих;
- организация медицинских осмотров и аттестация персонала по программе гигиенического обучения;
- соблюдение персоналом личной гигиены;
- владение персоналом правил личной гигиены.

25.3. Программа (план) производственного контроля составляется в соответствии с санитарными правилами и другими нормативными документами. В программу производственного контроля вносятся необходимые изменения.

25.4. Программа производственного контроля должна включать:

- контроль за возможными рисками загрязнения, применительно к каждому виду БАД к пище технологической процедуре;
- определение возможных рисков загрязнения сырья и готовой продукции;
- определение контрольных критических точек производства и обеспечение безопасности продукции;
- определение требований к методом контроля в этих точках;
- разработку санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности продукции;
- определение соответствия санитарно-эпидемиологических условий производства и реализации продукции нормативным требованиям;
- требования к персоналу, ответственному за организацию и проведение производственного контроля.

25.5. Производственный контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса (производства) и оборота БАД к пище и подразделяется на: входной; по ходу технологического процесса; приемосдаточный.

25.6. При контроле по ходу технологического процесса осуществляется проверка выполнения требований технологической инструкции для своевременного выявления отклонений от НТД и обеспечения стабильности технологического процесса.

25.7. Все БАД к пище, выпускаемые предприятием, подвергаются приемосдаточному контролю, по результатам которого принимается решение об их пригодности к использованию.

25.8. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, результатов лабораторных исследований и испытаний, выполняемых территориальным центром Госсанэпиднадзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

25.9. При выявлении отклонений в показателях качества и безопасности от нормируемых, в том числе и по одному из них, проводятся повторные исследования и испытания удвоенного количества образцов той же серии. Результаты повторных исследований являются окончательными и распространяются на всю серию (партию).

ПЕРЕЧЕНЬ РАСТЕНИЙ (ЧАСТЕЙ РАСТЕНИЙ), ЗАПРЕЩЕННЫХ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПРОИЗВОДСТВЕ БАД К ПИЩЕ.

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1	Абрус молитвенный (индийская лакрица, молельные бобы, хеквирити)	<i>Abrus precatorius</i> L.	Семена
2	Авран лекарственный (кровник)	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Надземная часть растения
3	Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	Все части растения
4	Азадирахта индийская (маргоза, ним)	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	Все части растения
5	Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	Корни
6	Аконит (борец)	<i>Aconitum</i>	Все виды, все части растения
7	Амми зубная (виснага морковевидная)	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaga daucoides</i> Gaertn.)	Все части растения
8	Аморфофаллус	<i>Amorphophallus</i> Blus ex Decne	Все части растения
9	Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	Все виды, побеги
10	Анаденантера иноземная	<i>Anadenanthera peregrina</i> Speg.	Все части растения
11	Анамирта коккулюсовидная (коккулюс индийский, кукольван, рыбная ягода)	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	Все части растения
12	Анхалониум Левина	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	Все части растения
13	Аплопаппус разнолистный	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	Все части растения
14	Аргемоне	<i>Argemone</i> L.	Все виды, все части растения
15	Арека катеху (арековая пальма, бетельная пальма, пальма катеху)	<i>Areca catechu</i> L.	Все части растения
16	Аризарум	<i>Arisarum</i> Mill.	Все части растения
17	Аристолохия (кирказон ломоносовидный)	<i>Aristolochia</i> L.	Все виды, все части растения
18	Ариника	<i>Arnica</i> L.	Все виды, цветки
19	Аронник	<i>Arum</i> L.	Все виды, все части растения
20	Артрокнемум сизый	<i>Arthroclemum glaucum</i> Delile	Надземная часть растения

1	2	3	4
21	Атеросперма мускусная	<i>Atherosperma moschatum</i> Labill.	Все части растения, эфирное масло всех частей растения
22	Багульник (клоповник болыпой, розмарин лесной)	<i>Ledum</i> L.	Все виды, надземная часть растения, побеги
23	Бакаутовое дерево (гвяжковое дерево)	<i>Guaiacum officinale</i> L.	Все части растения
24	Баккония	<i>Bacconia</i> L.	Все части растения
25	Баранец обыкновенный	= Плаун (<i>Huperzia selago</i> (L.) Bernh. ex Schrank et Mart.)	Все части растения
26	Барбарис	<i>Berberis</i> L.	Все виды, корни, кора
27	Барвинок (катарантус)	<i>Vinca</i> L.	Все виды, все части растения
28	Башмачок	<i>Cypripedium</i> sp.	Все виды, все части растения
29	Безвременник	<i>Colchicum</i> sp.	Все виды, все части растения
30	Бейлишидия	<i>Beilschmiedia</i> Nees	Все части растения
31	Белена	<i>Hyoscyamus</i> sp.	Все виды, все части растения
32	Белладонна (красавка)	<i>Atropa bella-donna</i> L.	Все виды, все части растения
33	Белозор болотный (белоцветка болотная, перелойная трава)	<i>Parnassia palustris</i> L.	Все части растения
34	Белоцветник летний	<i>Leucojum aestivum</i> L.	Все части растения
35	Бересклет европейский (брюслина)	<i>Euonymus europaea</i> L.	Семена
36	Биота восточная	<i>Biota orientalis</i> L.	Все части растения
37	Бирючина обыкновенная	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	Листья, плоды
38	Блефарис съедобный	<i>Blepharis edulis</i> Pers.	Все части растения
39	Блошница болотная	<i>Pulicaria uliginosa</i> Stev. ex DC.	Все части растения
40	Бобовник анакирвидный (золотой дождь)	<i>Laburnum anagyroides</i> (= <i>Cytisus laburnum</i> L.)	Все части растения
41	Болиголов пятнистый	<i>Conium maculatum</i> L.	Все части растения
42	Борония	<i>Boronia</i> Sm.	Эфирное масло из листьев и побегов всех видов растения

1	2	3	4
43	Бруцея яванская	<i>Brucea javanica</i> Merr.	Все части растения
44	Бузина травянистая	<i>Sambucus ebulus</i> L., кроме <i>S. Racemosa</i> (семена для получения масла), <i>S. Nigra</i> (плоды в качестве пищевого красителя)	Все части растения
45	Бузульник зубчатый	<i>Ligularia dentata</i> Hara	Все части растения
46	Бурасайя мадагаскарская	<i>Burasaia madagascariensis</i> DS	Все части растения
47	Василистник	<i>Thalictrum</i> L.	Все виды, надземная часть растения
48	Вексибия толстоплодная (софора толстоплодная)	<i>Vexibia pachycarpa</i> (C.A.Mey.) Yakovl. (= <i>Sophora pachycarpa</i> C.A.Mey.)	Все части растения
49	Верблюжья колючка обыкновенная	<i>Alhagi pseudalhagi</i> Fisch.	Побеги
50	Ветреница	<i>Anemone nemorosa</i> , <i>A. ranunculoides</i> .	Все части растения
51	Вех (цикута)	<i>Cicuta</i> L.	Все виды, все части растения
52	Витания сибирская	<i>Withania somnifera</i> (L.) Dunal	Все части растения
53	Водосбор	<i>Aquilegia</i> L.	Все виды, корни
54	Воловик лекарственный	<i>Anchusa officinalis</i> L.	Все части растения
55	Волчаягодник	<i>Daphne</i> sp.	Все виды, все части растения
56	Воронец	<i>Actaea</i> L.	Все виды, все части растения
57	Вороний глаз	<i>Paris</i> L.	Все виды, все части растения
58	Вязель (многоцвет, чахоточная трава)	<i>Coronilla</i> L.	Все виды, корни, семена
59	Гармала (могильник, собачье зелье)	<i>Peganum</i> L.	Все виды, надземная часть растения
60	Гельземиум вечнозеленый (желтый жасмин)	<i>Gelsemium sempervirens</i> L.	Все части растения
61	Гидрастис канадский (желтокорень, золотая печать)	<i>Hydrastis canadensis</i> L.	Все части растения
62	Гирчевник ехольский	<i>Conioselinum jeholense</i> M.Pimen	Все части растения
63	Глауциум (мачек)	<i>Glaucium</i> L.	Все виды, надземная часть

1	2	3	4
64	Гледичия обыкновенная (гледичия трехколючковая)	<i>Gleditsia triacanthos</i> L.	Все части растения
65	Гомфокарпус кустарниковый (харг)	<i>Gomphocarpus</i> (L.) Ait.f.	Все части растения
66	Горицвет (адонис)	<i>Adonis</i> L.	Все виды, надземная часть растения
67	Горошек посевной (Г. узколистный)	<i>Vicia Angustifolia</i> , <i>V. sativa</i>	Все части растения
68	Горчица полевая	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Все части растения в период плодоношения
69	Грудника (сида)	<i>Cida</i> L.	Все виды, все части растения (содержит эфедрин)
70	Гуперция селяго	<i>Huperzia selago</i> Bernh. ex Schrank et Mart. (<i>Lycopodium selago</i> L.)	Все части растения
71	Декодон мутовчатый	<i>Decodon verticillatus</i> Ell.	Надземная часть растения
72	Дельфиниум (живокость)	<i>Delphinium</i> L.	Все виды, все части растения
73	Дехаазия оттопыренная	<i>Dehaasia squarrosa</i> Hassk.	Все части растения
74	Джефферсония сомнительная	<i>Jeffersonia dubia</i> Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части растения
75	Джут	<i>Corchorus</i> L.	Все виды, семена
76	Диоскорея жестковолосистая	<i>Dioscorea hispida</i> Dennst.	Все части растения
77	Донник	<i>Melilotus officinalis</i> .	Кроме корней; надземная часть используется в качестве пряности, ароматизатора
78	Дорифора сассафрас	<i>Doryphora sassafras</i> Endl.	Все части растения, эфирное масло всех частей растения
79	Дрок красильный	<i>Genista tinctoria</i> L.	Все части растения
80	Дурман	<i>Datura</i> L.	Все виды, все части растения
81	Дурнишник (зобник, репей колкий)	<i>Xanthium</i> L.	Все виды, все части растения
82	Дымянка	<i>Fumaria</i> L.	Все виды, все части растения

1	2	3	4
83	Дюбуазия	<i>Duboisia</i> L.	Все виды, все части растения
84	Желтушник	<i>Erysimum</i>	Все виды, все части растения
85	Жимолость	<i>L. chaminsoi</i> , плоды <i>L. Tatarica</i> , <i>L. xylosteum</i>	<i>L. chaminsoi</i> - все части растения: <i>L. Tatarica</i> , <i>L. xylosteum</i> - плоды
86	Зигаденус сибирский	<i>Zigadenus sibiricus</i> (L.) A.Gray	Все части растения
87	Иберийка горькая	<i>Iberis amara</i> L.	Все части растения
88	Игнация горькая	<i>Ignatia amara</i> L.	Все части растения
89	Ипекакуана	<i>Cephaelis</i>	Все виды, все части растения
90	Каби паранская	<i>Cabi paraensis</i> Ducke	Все части растения
91	Каладиум	<i>Caladium</i> Vent	Все части растения
92	Калужница	<i>Caltha</i> sp.	Все виды, надземная часть растения
93	Кананга душистая (иланг-иланг)	<i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms.	Все части растения
94	Кардария крупковая	<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	Все части растения
95	Кат	<i>Catha edulis</i> Forsskal e[Endl.	Лист
96	Качим (гипсолюбка, перекати поле)	<i>Gypsophila</i> L.	Все виды, все части растения
97	Квилайя мыльная	<i>Quillaja saponaria</i> Molina	Все части растения
98	Кендырь	<i>Apocynum</i> L.	Все виды, все части растения
99	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella</i> L.	Все части растения
100	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	Все части растения
101	Княжик сибирский	<i>Atragene sibirica</i> L.	Все части растения
102	Кокайновый куст (кока)	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	Все виды, все части растения
103	Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка)	<i>Aethusa Cynapium</i> L.	Все части растения
104	Коллинсония анисовая	<i>Collinsonia anisata</i> Sims.	Надземная часть растения
105	Колоказия	<i>Colocasia</i> L.	Все виды, все части растения
106	Конопля	<i>Cannabis</i> sp.	Все виды, все части растения

1	2	3	4
107	Консолида великолепная	<i>Consolida regalis</i> S.F. Gray	Плоды, семена
108	Коптис (золотая нить, пикориза курроа)	<i>Picrorhiza kurroa</i>	Все виды, все части растения
109	Копытень	<i>Asarum L.</i>	Все виды, все части растения, масло эфирное, масло из корней и корневищ
110	Коринокарпус гладкий	<i>Corynocarpus Laevigata</i> Forst.	Ядро, плод
111	Корнулака белоцветковая	<i>Cornulaca leucantha</i> Charif et Allen	Надземная часть растения
112	Косциниум продырявленный	<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	Все части растения
113	Крестовник	<i>Senecio</i>	Все виды, надземная часть растения
114	Кроссоптерикс (кочи)	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	Кора
115	Кротолария	<i>Crotalaria L.</i>	Все виды, все части растения
116	Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	Все части растения
117	Круглосемянник тонколистный	<i>Cyclospermum leptophyllum</i> Sprague	Плоды
118	Ксанториза простейшая	<i>Xanthorhiza simplicissima</i> Marsh. (<i>Zanthorhiza</i>)	Корень
119	Кубышка	<i>Nuphar L.</i>	Все виды, все части растения
120	Куколь обыкновенный	<i>Agrostemma githago</i> L.	Все части растения
121	Купена (соломонова печать)	<i>Polygonatum L.</i>	Все виды, все части растения
122	Купырь прицветниковый	<i>Anthriscus caucalis</i> Bieb.	Все части растения
123	Лаконос (фитолакка американская)	<i>Phytolacca L.</i>	Все виды, все части растения
124	Ландыш	<i>Convallaria L.</i>	Все виды, все части растения
125	Ластовень	<i>Vincetoxicum</i> sp.	Все виды, все части растения
126	Латуа ядовитая	<i>Latua venenosa</i> Phil.	Все части растения
127	Лилия однобратственная	<i>Lilium monadelphum</i> Bieb.	Все части растения
128	Линдера Олдгема	<i>Lindera oldhamii</i> Hemsl.	Стебли, лист
129	Лобелия	<i>Lobelia L.</i>	Все виды, все части растения

1	2	3	4
130	Ломонос (клематис)	<i>Clematis</i> sp.	Все виды, все части растения
131	Лофофора (пейотл)	<i>Lophophora</i> L.	Все виды, все части растения
132	Луносемянник даурский	<i>Menispermum dauricum</i> L.	Все части растения
133	Льнянка обыкновенная	<i>Linaria vulgaris</i> Mill.	Все части растения
134	Лютик	<i>Ranunculus</i> L.	Все виды, надземная часть растения
135	Магнолия	<i>Magnolia</i> L.	Все виды, все части растения
136	Магония (горный виноград)	<i>Mahonia</i> Nutt.	Все виды, все части растения
137	Мак	<i>Papaver</i> L. (<i>P. Arenarium</i> M. Bieb., <i>P. Bracteatum</i> Lindl., <i>P. Croceum</i> , <i>P. Dubium</i> , <i>P. Nudicaule</i>)	Все части (кроме семян)
138	Маклея	<i>Macleaya</i>	Все виды, надземная часть растения
139	Макрозамия спиральная	<i>Macrozamia spiralis</i> Miq.	Все части растения
140	Мандрагора лекарственная	<i>Mandragora officinarum</i> L.	Все части растения
141	Марь	<i>Chenopodium</i> L.	Все виды, все части растения, эфирное масло всех частей растения, масло семян
142	Марьянник	<i>Melampyrum</i> sp.	Все виды, все части растения
143	Мелия индийская	<i>Melia azedarach</i> L.	Все части растения
144	Мелкоракитник русский (ракитник)	<i>Chamaecytisus ruthenicus</i> , Ch. <i>Borysthenicus</i>	Все части растения
145	Мирикария	<i>Myricaria</i>	Все виды, все части растения
146	Митрагина	<i>Mitragyna</i> L.	Все виды, все части растения
147	Можжевельник казацкий	<i>Juniperus sabina</i> L.	Все части растения
148	Молочай	<i>Euphorbia</i> sp.	Все виды, все части растения
149	Мордовник	<i>Echinops</i> L.	Все виды, плоды

1	2	3	4
150	Морозник	<i>Helleborus</i>	Все виды, все части растения
151	Мужской папоротник	<i>Dryopteris filix mas</i> Schott.	Корневища
152	Мыльнянка лекарственная (мыльная трава, мыльный корень)	<i>Saponaria officinalis</i> L.	Все части растения
153	Мытник	<i>Pedicularis</i> sp.	Все виды, все части растения
154	Нандина домашняя	<i>Nandina domestica</i> Thunb.	Кора, кора корней
155	Наперстянка	<i>Digitalis</i> sp.	Все виды, все части растения
156	Науклея клюволистная	<i>Nauclea</i> <i>rhynchophylla</i> Miq.	Все части растения
157	Нектандра пухури большая	<i>Nectandra puchury-</i> <i>major</i> Nees et Mart.	Плоды
158	Немуарон Гумбольдта	<i>Nemuaron humboldtii</i> Bail.	Эфирное масло растения
159	Норичник	<i>Scrophularia</i> sp.	Все виды, все части растения
160	Обвойник	<i>Periploca</i> L.	Все виды, кора
161	Одостемон ползучий	<i>Odostemon</i> <i>aquifolium</i> Rydb.	Корни
162	Окопник	<i>Sympytum</i>	Все виды, корни
163	Олеандр	<i>Nerium</i> L.	Все виды, все части растения
164	Омежник	<i>Oenanthe</i> sp.	Все виды, все части растения
165	Омела (дубовые ягоды, птичий клей)	<i>Viscum</i> L.	Все виды, все части растения
166	Орикса японская	<i>Orixa japonica</i> Thunb.	Все части растения
167	Осока парвская	<i>Carex brevicollis</i> DC.	Надземная часть растения
168	Остролодочник	<i>Oxytropis</i> L.	Все виды, все части растения
169	Оцимум священный	<i>Ocimum sanctum</i> L.	Эфирное масло всех частей растения
170	Очиток (грыжная трава, лихорадочная трава)	<i>Sedum</i> L.	Все виды, все части растения
171	Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis</i> L.	Все части растения
172	Парнолистник	<i>Zygophyllum</i> L.	Все виды, все части растения
173	Паслен	<i>Solatium</i> sp.	Все виды, все части растения
174	Пеларгония (герань)	<i>Pelargonium</i> Willd.	Все виды, все части растения
175	Переступень	<i>Bryonia</i> L.	Все виды, корни

1	2	3	4
176	Перец бетель	<i>Piper betle</i> L.	Все части растения
177	Перец опьяняющий (перец Кава-Кава, кава-кава)	<i>Piper methysticum</i> (kava-kava)	Все части растения
178	Песколюб седоватый	<i>Prammogeton canescens</i> Vatke	Плоды
179	Петалостилис лабихеевидный	<i>Petalostylis labicheoides</i> R. Br.	Надземная часть растения
180	Петросимония однотычинковая	<i>Petrosimonia monandra</i> Bunge	Надземная часть растения
181	Печеночница	<i>Anemone</i> sp.	Все виды, все части растения
182	Пикульник	<i>Galeopsis</i> sp.	Все виды, все части растения
183	Пинеллия тройчатая	<i>Pinellia ternata</i> Britenbach	Стебли
184	Пион уклоняющийся	<i>Paeonia anomala</i> e	Все части растения
185	Пиппадения иноземная	<i>Piptadenia peregrina</i> Benth.	Кора
186	Писцидия ярко-красная	<i>Piscidia erythrina</i> L.	Все части растения
187	Плаун	<i>Huperzia</i> L.	Все виды, все части растения
188	Плевел опьяняющий	<i>Lolium temulentum</i> L.	Плоды
189	Повилика	<i>Cuscuta</i> L.	Все виды, все части растения
190	Погремок	<i>Rhinanthus</i> L.	Все виды, все части растения
191	Подофил	<i>Podophyllum</i> L.	Все виды, корневища с корнями
192	Подснежник Воронова	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	Все части растения
193	Полынь таврическая	<i>Artemisia taurica</i> Willd.	Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения
194	Полынь цитварная	<i>Artemisia cina</i> Berg. Ex Poljak.	Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения
195	Пролесник	<i>Mercurialis</i> L.	Все виды, все части растения
196	Прострел	<i>Pulsatilla</i> sp.	Все виды, все части растения
197	Псилокаулон непохожий	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	Надземная часть растения

1	2	3	4
198	Пузырница	<i>Physochlaina</i> L.	Все виды, все части растения
199	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis</i> DC.	Все части растения
200	Пузырчатка вздутая	<i>Utricularia physalis</i>	Надземная часть растения
201	Рамона чистецовая	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	Все части растения
202	Раувольфия разнолистная	<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	Все части растения
203	Рвотный орех	<i>Strychnos nux-vomica</i> (lucida R. Br.)	Кора корней, плоды
204	Ремерия отогнутая	<i>Roemeria refracta</i> DC.	Все части растения
205	Рогоглавник	<i>Ceratocephala</i> L.	Все виды, все части растения
206	Рододендрон	<i>Rhododendron</i> sp.	Все виды, все части растения
207	Рута	<i>Ruta</i> L.	Все виды, все части растения
208	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
209	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	Все части растения
210	Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	Семена
211	Саговник поникающий	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	Семена
212	Саксаул	<i>Haloxylon</i>	Все виды, лист, стебли
213	Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	Корни
214	Сарколобус	<i>Sarcobatus</i> R. Br.	Все части растения
215	Саркоцефалус	<i>Sarcocapnos</i> Afzel. ex Sabine	Все части растения
216	Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	Листья, стебли
217	Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	Все части растения, эфирное масло из корней и древесины
218	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> Pall.	Все части растения
219	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	Все части растения
220	Сейдлиция розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	Лист, стебли
221	Секуринега	<i>Securinega</i>	Все виды, побеги
222	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	Все части растения

1	2	3	4
223	Симмондсия калифорнийская (хохоба)	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	Семена
224	Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgaris</i> L.	Все части растения
225	Скополия	<i>Scopolia</i> L.	Все виды, все части растения
226	Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	Все части растения
227	Солерос кустарниковый	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	Лист, стебли
228	Солянка южная (=C. русская)	<i>Salsola australis</i> R.Br. (= <i>S. ruthenica</i> Ijin)	Все части растения
229	Сорго аллепское (гумай, джонсонова трава)	<i>Sorghum halepense</i> (L.) Pers.	Все части растения
230	Спорынья (маточные рожки)	<i>Claviceps</i> sp.	Все виды, все части растения
231	Стеллерка карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	Все части растения
232	Стефания	<i>Stephania</i>	Все виды, клубни с корнями
233	Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	Семена
234	Строфант комбе	<i>Strophanthus kombe</i> Oliv.	Все части растения
235	Сферафиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	Все части растения
236	Табак	<i>Nicotiana</i> L.	Все виды, все части растения
237	Тамус обыкновенный (адамов корень)	<i>Tamus communis</i> L.	Все части растения
238	Таушия	<i>Tauschia</i> Schltdl.	Все части растения
239	Термопсис ланцетный (мышатник, пьяная трава)	<i>Thermopsis lanceolata</i> R. Br.	Все виды, все части растения
240	Тиноспора сердцелистная	<i>Tinospora cordifolia</i> Miers	Все части растения
241	Тисс	<i>Taxus</i> L.	Все виды, все части растения
242	Тоддалия азиатская	<i>Toddalia asiatica</i> Lam.	Все части растения
243	Токсидендрон	<i>Toxicodendron</i> L. (= <i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>hispida</i> Engl.)	Все виды, все части растения
244	Турбина щитковидная	<i>Turbina corymbosa</i> Raf.	Семена
245	Тысячеголов	<i>Viccaria</i> sp.	Все виды, все части растения
246	Унгерния Виктора	<i>Ungernia victoris</i> Vved. ex Artjushenko	Все части растения

1	2	3	4
247	Унгерния Северцева	<i>Ungernia Sewertzowii</i> (Regel) B.Fedtsch.	Все части растения
248	Унона душистейшая	<i>Unona odoratissima</i> Blanco	Цветы
249	Фибраурея красильная	<i>Fibraurea tinctoria</i> Lour.	Все части растения
250	Физохляйна алайская	<i>Physochlaina alaica</i> Korotk.	Корни
251	Физохляйна восточная	<i>Physochlaina orientalis</i> G. Don f.	Корни
252	Хинное дерево	<i>Cinchona succirubra</i> Pavon.	Кора
253	Хохлатка	<i>Corydalis</i> sp.	Все виды, все части растения
254	Хренное дерево	<i>Moringa oleifera</i> Lam.	Все части растения
255	Хуннеманния дымянколистная	<i>Hunnemannia fumariacifolia</i> Sweet	Все части растения
256	Цефалантус западный	<i>Cephalanthus occidentalis</i> L.	Надземная часть растения
257	Цикламен аджарский, (дряква аджарская)	<i>Cyclamen adsharicum</i> Pobed.	Все части растения
258	Цикламен европейский	<i>Cyclamen europaeum</i> L.	Все части растения
259	Цимбопогон Винтера	<i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt.	Эфирное масло всех частей растения
260	Цирия Смита	<i>Zieria smithii</i> Andr.	Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения
261	Чаульмугра (гиднокарпус Курца)	<i>Hydnocarpus kurzii</i> (King.) Warb. (= <i>Taractogenos kurzii</i> King.)	Все части растения
262	Чемерица	<i>Veratrum</i> sp.	Все виды, все части растения
263	Чернокорень лекарственный (лиходейка)	<i>Cynoglossum officinalis</i> L.	Все части растения
264	Чина	<i>Lathyrus</i> sp.	Все виды, все части растения
265	Чистец болотный	<i>Stachys palustris</i> L.	Все части растения
266	Чистец шероховатый	<i>Stachys aspera</i> Michx.	Надземная часть растения
267	Чистотел	<i>Chelidonium</i> L.	Все виды, надземная часть растения

1	2	3	4
268	Чистяк весенний	<i>Ficaria verna</i> Huds.	Все части растения
269	Чистяк калужницилистный	<i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb.	Все части растения
270	Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Лист, побеги
271	Эводия мелилистная	<i>Evodia mcliefolia</i> Benth.	Все части растения
272	Эводия простая	<i>Evodia simplex</i> Cordem.	Все части растения
273	Эцефалияртос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq.	Все части растения
274	Эфедра (хвойник хвощевой, чилибуха)	<i>Ephedra</i> sp.	Все виды, все части растения
275	Ялапа настоящая	<i>Ipomoea purga</i> (Wend.) Hayne	Все части растения
276	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmata</i> (Lam.) Miers. (= <i>Jatrorrhiza columba</i> (Roxb.) Miers.)	Все части растения

Прим. Запрещается применение:

- растений, содержащих сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества;
 - неприродных синтетических веществ - аналогов активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).

РАСТЕНИЯ (ЧАСТИ РАСТЕНИЙ) И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, НЕ ПОДЛЕЖАЩИЕ ВКЛЮЧЕНИЮ В СОСТАВ ОДНОКОМПОНЕНТНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая	<i>Arali elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Arali mandshurica</i> Rupr. et Maxim.	Все части растения
*	Аралия маньчжурская	См. Аралия высокая	-
2	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	Кора растения
3	Валериана	<i>Valeriana L.</i>	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba L.</i>	Надземная часть растения
*	Дамиана	См. Турнера возбуждающая	-
5	Джимнема сильвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	Все части растения
6	Дикий ямс	<i>Dioscorea villosa</i>	Корневища растения
*	Диоскорея мохнатая	См. Дикий ямс	-
7	Женьшень	<i>Ginseng</i>	Все виды, все части растения
8	Заманиха высокая	<i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai	Все части растения
9	Зверобой	<i>Hypericum L.</i>	Все виды, все части растения
*	Золотой корень	См. Родиола розовая	
10	Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher's Broom)	Все части растения
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beille	Все части растения
12	Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.	Все части растения

13	Муира пуама	<i>Muira puama (Liriosma jvata)</i>	Все части растения
14	Муравьиное дерево	<i>Tabebuia heptaphylla</i>	Кора
*	Оплопанакс высокий	См. Заманиха высокая	-
*	По де Арко	См. Муравьиное дерево	-
15	Родиола розовая	<i>Rhodiola rosea L.</i>	Все части растения
*	Свободноядодник колючий	См. Элеутерококк колючий	-
*	Табебуйя	См. Муравьиное дерево	-
16	Турнера возбуждающая	<i>Turnera Diffusa</i>	Все части растения
*	Чертов куст	См. Элеутерококк колючий	-
*	Чертово дерево	См. Аралия высокая	-
*	Шип-дерево	См. Аралия высокая	-
17	Элеутерококк колючий	<i>Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms</i>	Все части растения
*	Эхинопанакс высокий	См. Заманиха высокая	-
18	Юкка нитевидная	<i>Yucca filamentosa</i>	Листья растения

• - звездочкой обозначены синонимы русских названий лекарственных растений.

БИОЛОГИЧЕСКИЕ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ, КОТОРЫЕ МОГУТ ОКАЗАТЬ ВРЕДНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ.

1. Органы и ткани животных, их экстракты и продукты их переработки, представляющие риск передачи агентов прионовых заболеваний (трансмиссивная губчатая энцефалопатия): череп, включая мозг и глаза, небные миндалины; позвоночный столб, спинной мозг и дорсальные ганглии; кишечник; селезенка жвачных животных, а также мясо механической обвалки, топленый жир.

2. Органы и ткани скота и промысловых диких животных старше 30 месяцев; органы и ткани скота из третьих стран без сертификата об удалении специфических материалов риска.

3. Гормоны, гормонально активные ткани и органы животных.

2. Объекты животного происхождения - скорпион (Scorpiones L.) - всё тело; все виды шпанский мушки (Lyta sp.) - всё тело; божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.) - всё тело.

3. Микроорганизмы не имеющие паспортов штаммов и не имеющие регистрацию (депонирования) институтом микробиологии АН Р Уз;

4. Спороносные микроорганизмы (B. Subtilis, B. Licheniformis и т.п.); спороносные аэробные микроорганизмы - представители рода Bacillus: B. Polimyxa, B. Cereus, B. Megatherium, B. Thuringiensis, B. Coagulans и другие представители этого рода;

Polimyxa, B. Cereus, B. Megatherium, B. Thuringiensis, B. Coagulans и другие представители этого рода;

- представители родов и видов бактерий, среди которых распространены условно-патогенные штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности (Enterococcus faecalis, E. Faecium, Escherichia, Candida и т.п.).

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода Lactobacillus не зарегистрированные в Узбекистане.

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы;

- все виды микроскопических плесневых грибов, относящихся к родам Aspergillus, Alternaria, Candida, Chaetomium, Cladosporium, Fusarium, Geotrichum, Pseudallescheria, Mucor и др.; живые дрожжи.

5. Антибиотики.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

1. Баренбойм Г. М., Маленков А. Г. Биологически активные вещества. Новые принципы поиска. – М.: Наука, 1986.- 368 с.
2. Белоусов Ю. И., Моисеев В. С., Лепахин В. К. Клиническая фармакология и фармакотерапия: Руководства для врачей.- М.: Унверсум, 1993.- 398 с.
3. Булдаков А. С. Пищевые добавки. Справочник.- С.-Пб.: « Ut » 1996.- 240 с.
4. Вуртман Р. Дж. Питательные вещества, влияющие на функции мозга // В мире наука.- 1983.-№ 2. – С 69-80.
5. Влияние биологически активных добавок к пище с различным содержанием витаминов на витаминный статус человека /О. А. Вржесинская, Н. А. Бекетова, В. А. Никитина, О. Т. Переверзева и др. //Вопросы питания. –2002. -№1-2. –С. 27-31

6. Закон Республики Узбекистан "Об охране здоровья граждан" Принят 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124.
7. Закон Республики Узбекистан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
8. Закон Республики Узбекистан "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239).
9. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 25 апреля 2015 года № 102 «О дальнейшем совершенствовании реализуемых мер в области здорового питания населения Республики Узбекистан».
10. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 29 августа 2015 года за №251 «Об утверждении Концепции и Комплекса мер по обеспечению здорового питания населения Республики Узбекистан на 2015-2020 годы».
11. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 30 апреля 2016 г. №131 «Об утверждении положений о порядке прохождении разрешительных процедур в области санитарно-эпидемиологической службы»
12. Кузник Б. И., Хавинсон В. Х., Морозов В. Г. Цитомедины. 25-летний опыт экспериментальных и клинических исследований. – СПб.: Наука, 1998. – 310 с.
13. Методические рекомендации по прогнозированию и оценке экономического эффекта результатов научно-исследовательских работ по гигиене питания./Воронина Н.В., Худайберганов А.С., Ташкент, 2003, 16 С.
14. Методические рекомендации «Экспериментальная модель оценки эффективности биологически активных добавок к пище (БАД)». Рузиева М.М., утвержден УМС МЗ Р Уз 22 июля 2004 г., Ташкент, 2004 г., 28 с.
15. Нетребенко О. К., Назарова Е. В. Обзор материалов VIII Европейской конференции по питанию //Вопросы питания. –1999. -№5-6. –С. 41-44.
16. Оганов Р. Г., Киселева Н. Г. Роль пищевых добавок в профилактике атеросклероза //Центрально-Азиатский мед.журн. – 1997. –Т.3, №1. –С. 52-58.
17. Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПиН Р Уз за № 0138-03. Ташкент, 2003, Ибн Сино, 183 С.
18. Питание и здоровье: биологически активные добавки к пище. //Сборник тезисов Второго Международного симпозиума. –Москва, 1996. -Т.2. -С. 12-17.
19. FAO/WHO. Carbohydrates in human nutrition: Report of Joint FAO/WHO Expert Consultation. Rome: WHO. –1997.
20. Fei Long Workshops on micronutrient deficiency control, Dali and Chongqing, Southwest of China //Sight and life. Newsletter. -№2. -2000. -Р. 20-23.
21. Frances J. Clinical nutrition and dietetics. USA, New York, 1991. -854 p.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	2
2. Область применения	3
2. Термины и определения	6
3. Общие положения	8
4. Требования к технической документации по производству БАД к пище	9
5. Требования к упаковке БАД к пище и информации нанесенной на этикетку	9
6. Постановка БАД к пище на производство	10
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации	10

производства БАД к пище	
8 Требования к планировке территории	11
9 Требования к производственным помещениям	11
10 Требования к бытовым помещениям	12
11 Требования к содержанию территории, производственных и бытовых помещений	12
12 Требования к водоснабжению и канализации	13
13 Требования к естественному и искусенному освещению	13
14 Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию воздуха	14
15 Требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре	15
16 Требования к технологическим процессам	15
17 Требования к приему сырья, используемого в процессе производства	16
18 Требования к хранению и транспортировке сырья, используемого в процессе производства	17
19 Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды, тары	17
20 Гигиенические требования к условиям труда и правилам личной гигиены	18
21 Требования к обороту биологически активных добавок к пище	18
22 Требования к хранению БАД к пище	19
23 Требования к транспортировке БАД к пище	19
24 Требования к реализации БАД к пище	20
25 Организация и порядок проведения производственного контроля	20
26 <i>Приложение 1.</i> Перечень растений (частей растений), запрещенных к использованию в производстве БАД к пище.	22
27 <i>Приложение 2.</i> Растения (части растений) и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище	35
28 <i>Приложение 3.</i> Биологические активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании, для изготовления биологически активных добавок к пище.	37
29 Библиографические данные	38