



ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ИХ СОСТАВА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ВЛИЯНИЯ НА ЗДОРОВЬЕ

(инструкция по применению № 032-1221, утверждена 11.05.2022)

АВТОРЫ: Федоренко Е.В., Цыганков В.Г.

**Виртуальная выставка
научных разработок
«Гигиеническая
безопасность»**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ № 032-1221 «ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ИХ СОСТАВА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ВЛИЯНИЯ НА ЗДОРОВЬЕ», УТВЕРЖДЕНА ЗАМЕСТИТЕЛЕМ МИНИСТРА – ГЛАВНЫМ ГОСУДАРСТВЕННЫМ САНИТАРНЫМ ВРАЧОМ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ 11.05.2022

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
здравоохранения –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

 А. А. Тарасенко
11.05.2022 г.
Регистрационный № 032-1221

ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ИХ СОСТАВА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО
ВЛИЯНИЯ НА ЗДОРОВЬЕ
инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ–РАЗРАБОТЧИК:
Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр
гигиены»

АВТОРЫ: канд. мед. наук, доцент Федоренко Е.В., канд. мед. наук,
доцент Цыганков В.Г., канд. мед. наук Кедрова И.И., канд. мед. наук
Цемборевич Н.В., канд. мед. наук Бондарук А.М.

Минск, 2021

НАЗНАЧЕНИЕ:

- разработка рекомендаций по питанию;
- гигиеническое обучение и формирование здорового образа жизни;
- организация питания в организованных коллективах, в том числе в части определения предпочтительных для реализации через буфеты учреждений образования пищевых продуктов;
- определение приемлемости продвижения (рекламы) пищевых продуктов, направленного на детей;
- оценка отличительных признаков пищевых продуктов в части питательных свойств и снижения риска развития заболеваний неинфекционной природы;
- гигиеническая оценка пищевых продуктов при их отнесении к продуктам, более предпочтительным для здорового питания;
- информирование населения о нутритивных рисках;
- реализация иных мер.

Метод устанавливает принципы гигиенического ранжирования пищевых продуктов на основе профилирования их нутриентного и/или ингредиентного состава и потенциального влияния на здоровье.

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ:

предназначена для врачей - гигиенистов, иных врачей – специалистов учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, а также сотрудников государственных медицинских научных организаций.

МЕТОДЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Гигиеническое ранжирование пищевых продуктов проводится с использованием порогового метода, метода нутриентного сора или их сочетания

пороговый (на основе состава пищевых продуктов)

предполагает сравнение целевых нутриентов и/или ингредиентов с пороговым значением, обоснованным (установленным) на основании релевантных научных исследований и рекомендаций в области здорового питания международных и национальных организаций.

на основе бальной оценки их состава

основывается на бальной системе для определенных уровней целевых нутриентов и/или ингредиентов в пищевой продукции, их количественной оценке и соотнесении с пороговыми уровнями указанного показателя.

ПОРОГОВЫЙ МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ИХ СОСТАВА

- анализ наименования пищевого продукта и отнесение его к одной из категорий

- изучение ингредиентного состава и отдельных показателей пищевой ценности пищевого продукта

- соотнесение качественных и количественных характеристик пищевого продукта (отдельных показателей пищевой ценности и ингредиентного состава) с пороговыми значениями

- принятие решения о возможности отнесения пищевого продукта к предпочтительным, с большей вероятностью являющегося частью здорового питания

Проводится с использованием алгоритма качественной и количественной оценки ингредиентного состава, отдельных показателей пищевой ценности пищевых продуктов, в зависимости от потенциального влияния на здоровье

ПОРОГОВЫЙ МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ИХ СОСТАВА (алгоритм и критерии оценки)



Группы продуктов	Ингредиенты и пищевые вещества	Уровни, г / 100 г (мл) продукта
Хлебобулочные продукты	Жиры (общие)	10
	Сахара	10
	Натрий	0,48
Кисломолочные продукты (жидкие)	Жиры (общие)	2,5
	Насыщенные жирные кислоты	2,0
	Сахара	10
Кисломолочные продукты (творожные продукты)	Натрий	0,06
	Жиры (общие)	2,5
	Насыщенные жирные кислоты	2,0
Творог	Сахара	10
	Натрий	0,08
	Жиры (общие)	10
Сыры	Натрий	0,52
	Жиры (общие)	20
Продукты из мяса, мяса птицы	Натрий	0,68
	Жиры (общие)	20
Продукты из рыбы	Натрий	0,68
	Жиры (общие)	20
Продукты из фруктов, овощей	Жиры (общие)	5
	Сахара	10 ¹
	Натрий	0,40
Продукты переработки зерна, бобовых, кукурузы	Жиры (общие)	8
	Сахара	8
	Натрий	0,24
Сухие завтраки, закуски	Жиры (общие)	10
	Сахара	15
	Натрий	0,48
Напитки	Сахара	- ¹
	Подсластители	- ²
	Жиры (общие)	10
Кондитерские изделия	Сахара	15
	Натрий	0,200
Масла, жиры	Насыщенные жирные кислоты	20
	Натрий	0,52
Соусы	Жиры (общие)	10
	Сахара	- ¹
	Натрий	0,40

¹ В продуктах не используются добавленные сахара

² В продуктах не используются подсластители

МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ БАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ИХ СОСТАВА

Расчет нутриентного сора (НС) включает следующие этапы:

расчет для дисквалифицирующих факторов (НС_А)

$$НС_A = C_э + C_{нж} + C_c + C_{Na},$$

где $C_э$ – баллы для соответствующего уровня энергии;
 $C_{нж}$ – баллы для соответствующего уровня содержания насыщенных жиров;
 C_c – баллы для соответствующего уровня содержания сахаров;
 C_{Na} – баллы для соответствующего уровня содержания натрия.

расчет для квалифицирующих алиментарных факторов (НС_Б)

$$НС_B = C_{фo} + C_{кл} + C_B,$$

где $C_{фo}$ – баллы для соответствующего содержания овощей, фруктов или орехов;
 $C_{кл}$ – баллы для соответствующего уровня сложных углеводов или пищевых волокон;
 C_B – баллы для соответствующего уровня содержания белков.

расчет нутриентного сора (НС)

если $НС_A < 11$ или $НС_A \geq 11$ и $C_{фo} = 5$

$$НС = НС_A - НС_B,$$

где $НС_A$ – НС, рассчитанный для дисквалифицирующих факторов;
 $НС_B$ – НС, рассчитанный для квалифицирующих факторов.

если $НС_A \geq 11$ и $C_{фo} < 5$

$$НС = НС_A - (C_{фo} + C_{кл})$$

Нутриентный скор менее предпочтительных для употребления, менее здоровых твердых пищевых продуктов составляет 4 балла и более, напитков – 1 балл и более



Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр гигиены»



220012, г. Минск
ул. Академическая, 8



+375 17 347-73-70



rspch@rspch.by



+375 17 272-33-45



rspch.by
certificate.by

Лаборатория изучения статуса
питания населения:



+375 17 318-53-65



fedorenko@rspch.by

Образовательный центр «МОЦНА»:

- курсы повышения квалификации;
- обучающие семинары;
- стажировки на рабочих местах.



+375 17 399-87-34



edu@rspch.by



Информация о всех разработках Центра
доступна по ссылке:
<https://rspch.by/ru/DevelopedDocuments>