

Информация о методе оценки риска здоровью, ассоциированного с миграцией химических веществ из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией

Метод оценки риска здоровью, ассоциированного с миграцией химических веществ из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разработан в рамках задания 04.09. «Разработать и внедрить метод оценки риска здоровью, ассоциированного с миграцией химических веществ из упаковки и материалов, контактирующих с пищевой продукцией» подпрограммы «Безопасность среды обитания человека» ГНТП «Научно-техническое обеспечение качества и доступности медицинских услуг», 2021-2025 годы, представлен в Инструкции по применению № 025-1124 «Метод оценки риска здоровью, ассоциированного с миграцией химических веществ из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией», утвержденной заместителем Министра здравоохранения – Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 16.12.2024.

Разработанный метод устанавливает основные этапы проведения оценки риска здоровью, ассоциированного с миграцией химических веществ из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией:

идентификация опасности предполагает оценку и анализ технической и технологической документации на материал. В результате устанавливается перечень потенциально опасных для здоровья человека веществ, способных к миграции в пищевую продукцию из материала;

характеристика опасности (оценка зависимости «доза-эффект») предполагает проведение сбора и анализа информации о токсических свойствах веществ, установленных на этапе идентификации опасности, с использованием релевантных баз данных. По результатам анализа информации о потенциальном негативном влиянии на здоровье человека веществ, мигрирующих в пищевую продукцию, согласно приведенному алгоритму, проводится их приоритезация для целей определения перечня веществ, подлежащих дальнейшей экспертной оценке;

оценка экспозиции направлена на определение доз веществ, поступающих в организм алиментарным путем, признанных приоритетными на этапе характеристики опасности. Данные о концентрациях веществ в пищевой продукции могут быть получены как на основе санитарно-химических исследований, так и расчетным путем. Оценка уровней потребления пищевой продукции проводится с использованием методов изучения фактического питания, утвержденных в установленном порядке;

характеристика риска направлена на оценку приемлемости риска и проводится в отношении каждого вещества, мигрирующего из материала в пищевую продукцию и признанного приоритетным. Оценка и интерпретация полученных результатов проводится на основании значений коэффициента опасности (HQ), рассчитанных для медианы (HQMe) и 95-го перцентиля (HQ95P).

Метод, изложенный в инструкции, может быть использован в комплексе медицинских услуг, направленных на медицинскую профилактику негативного воздействием химических веществ, ассоциированных с применением материалов, контактирующих с пищевой продукцией, на здоровье потребителя.

Настоящая Инструкция предназначена для организаций здравоохранения (учреждений), специалистов учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, государственных медицинских научных организаций, уполномоченных на проведение оценки риска здоровью и государственное санитарно-гигиеническое нормирование факторов среды обитания человека.