

## **Информация о методе гигиенической оценки компонентного состава пищевой продукции нового вида**

Метод гигиенической оценки компонентного состава пищевой продукции нового вида, разработан в рамках задания 06.04. «Разработать и внедрить метод гигиенической оценки компонентного состава пищевой продукции нового вида» подпрограммы «Безопасность среды обитания человека» ГНТП «Научно-техническое обеспечение качества и доступности медицинских услуг» за 2022–2024 годы, представлены в Инструкции по применению «Метод гигиенической оценки пищевой продукции нового вида», утвержденной приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2025 № 036-1124.

Впервые в республике сформирован перечень групп пищевой продукции нового вида в зависимости от состава и способа производства; разработан алгоритм оценки потенциального влияния на здоровье отдельных групп пищевой продукции нового вида; обоснованы критерии качественной оценки ингредиентного состава пищевой продукции нового вида в зависимости от потенциального влияния на здоровье, разработан метод гигиенической оценки компонентного состава пищевой продукции нового вида.

Метод проводится с использованием алгоритма оценки потенциального влияния на здоровье отдельных групп пищевой продукции нового вида с учетом перечня групп пищевой продукции нового вида в зависимости от использованного сырья, состава и технологии производства, и включает следующие этапы: идентификация пищевой продукции нового вида; оценка композиционной эквивалентности пищевой продукции нового вида; оценка допустимости пищевого применения пищевой продукции нового вида и/или входящих в состав пищевой продукции нового вида компонентов; анализ данных о технологии производства пищевой продукции нового вида; определение показателей безопасности пищевой продукции нового вида.

Для оценки допустимости пищевого применения пищевой продукции нового вида проводится комплексный анализ информации, включающий: данные о составе продукции; сведения о ее усвоении, распределении в организме, метаболизме и выведении; анализ композиционной эквивалентности по сравнению с традиционными аналогами; данные об опыте применения в других странах; рекомендации по условиям и нормам употребления.

Анализ данных о технологии производства пищевой продукции нового вида включает: оценку технологического процесса; анализ функционально-технологических свойств компонентов, входящих в состав пищевой продукции нового вида, анализ методов идентификации и количественного определения биологически активных веществ в составе пищевой продукции нового вида.

При определении показателей безопасности пищевой продукции нового вида проводится анализ наличия допустимых уровней содержания природных и антропогенных контаминантов для компонентов, входящих в состав пищевой продукции нового вида, на основе требований безопасности к пищевой продукции, установленных в действующих нормативно-правовых актах в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. При отсутствии требований безопасности к пищевой продукции нового вида или ее компонентам руководствуются принципами научного обоснования допустимых уровней содержания природных и антропогенных контаминантов с учетом потенциального и реального риска их воздействия на организм человека, включая анализ возможности развития отдаленных последствий для здоровья на основании результатов токсикологических исследований. Токсикологическая оценка пищевой продукции нового вида проводится на основе результатов токсикологических исследований, включающих исследования абсорбции, распределения, метаболизма и выведения, токсичности *in vivo* и *in vitro*, которые дают представление о субхронической/хронической токсичности, генотоксичности, репродуктивной токсичности и иных видов токсичного действия.

Настоящая Инструкция предназначена для врачей – гигиенистов, иных специалистов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, организаций здравоохранения, уполномоченных на проведение оценки риска здоровью и государственное санитарно-гигиеническое нормирование факторов среды обитания человека

Использование метода позволит проводить идентификацию опасностей в рамках оценки риска для здоровья населения, ассоциированного с потреблением пищевой продукции нового вида; оценку ущерба (вреда) для здоровья человека от воздействия пищевой продукции нового вида; разработку программ мониторинга безопасности пищевой продукции, находящейся в обращении на рынке Республики Беларусь.