

Программа ВОЗ по подтверждению отказа от использования трансжиров
Технические критерии для систем мониторинга и контроля
(1-е издание, январь 2024 г.)

Заявки государств-членов на получение подтверждающего сертификата ВОЗ должны отражать наличие соответствующих систем мониторинга и контроля, отвечающих требованиям передовой практики в отношении трансжирных кислот (ТЖК).¹ Системы мониторинга и контроля государств-членов должны отвечать представленным ниже техническим критериям.

I. Обязательные элементы системы мониторинга

Система мониторинга может быть реализована в двух вариантах:

- (Вариант А) Лабораторный анализ или оценка маркировки образцов пищевой продукции, отобранных в торговых точках; или
- (Вариант В) Инспекционные проверки производственных предприятий и пунктов ввоза продукции.

В обоих вариантах необходимо продемонстрировать, что мониторинговые мероприятия охватывают обоснованно предполагаемые основные источники ТЖК (например, конкретные продукты, ранее признанные содержащими большое количество промышленно производимых трансжирных кислот (ппТЖК)) и ключевые категории пищевых продуктов, которые, как правило, содержат высокие уровни ппТЖК². Система мониторинга должна охватывать отечественные и импортируемые источники. Государства-члены могут комбинировать различные мероприятия (напр., лабораторный анализ и оценка маркировки; лабораторный анализ и проверка документации) в целях охвата широкого спектра источников ппТЖК.

А) Вариант А: Лабораторный анализ или оценка маркировки образцов пищевой продукции, отобранных в торговых точках

Отбор образцов пищевой продукции проводится в торговых точках³, которые являются распространенными источниками/местами приобретения ппТЖК населением. При мониторинге образцов пищевой продукции, отобранных в торговых точках, приоритетным следует считать лабораторный анализ, но если лабораторный анализ затруднен из-за стоимости или технических проблем, страны могут предпочесть проведение анализа маркировки или гибридный подход.

¹ Передовая политика: i) обязательный национальный запрет на производство, использование или продажу частично гидрогенизированных масел (ЧГМ) (запрет ЧГМ); или ii) обязательное национальное ограничение ппТЖК до 2% от общего содержания жиров во всех маслах и пищевых продуктах (ограничение ппТЖК до 2%); или iii) сочетание запрета ЧГМ и ограничения ппТЖК до 2%.

² К основным категориям пищевой продукции могут относиться: жиры для выпечки (например, кулинарный жир); масла для приготовления пищи/жарки; растительное топленое масло, спреды (например, маргарин); выпечка (например, печенье, торты, пирожные, пончики); печеные снеки; немолочные сливки; кондитерские изделия; жареные блюда; жареные снеки; замороженные продукты.

³ Торговые точки могут включать: супермаркеты/рынки; пекарни; рестораны; уличные продуктовые рынки.

1. Лабораторный анализ

Измерение содержания ТЖК в образцах пищевой продукции, отобранных в торговых точках. Лабораторный анализ должен проводиться в соответствии с положениями упрощенного протокола ВОЗ⁴ или справочного протокола ВОЗ⁵, либо же методом, приравненным⁶ к упрощенному протоколу ВОЗ или справочному протоколу ВОЗ.

ИЛИ

2. Анализ маркировки

Анализ маркировки образцов пищевой продукции, отобранных в торговых точках, в целях выявления пищевых продуктов, в составе которых указаны ЧГМ (или аналогичные компоненты)⁷ или заявлен уровень ТЖК, который превышает 2% от общего содержания жиров или масел и источники которого, вероятно, имеют не животное происхождение.⁸ Данный подход предусматривает обязательную маркировку ТЖК (государство, подающее заявку, должно предоставить документ, оговаривающий маркировку ТЖК).

ИЛИ

3. Гибридный подход

Проведение анализа маркировки, как описано выше, но предоставление меньшей подвыборки продукции для лабораторного анализа в соответствии с протоколами ВОЗ или эквивалентными таковым.

ИЛИ

⁴ Simplified protocol for measuring trans-fatty acids content as a percentage of total fatty acids in food products: WHO laboratory protocol: Geneva: World Health Organization; 2023. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/366690>

⁵ Global protocol for measuring fatty acid profiles of foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partially hydrogenated oils: WHO laboratory protocol: Geneva: World Health Organization; 2020. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/338049>

⁶ Например, могут быть использованы официальные методы Ассоциации официальных химиков-аналитиков (АОАС), Американского общества нефтехимиков (АОС) и Международной организации по стандартизации (ИСО).

⁷ ЧГМ могут быть указаны в списке ингредиентов как «частично гидрогенизированное растительное масло», «гидрогенизированное растительное масло», «гидрогенизированный растительный шортенинг» или другие схожие термины.

⁸ Если доля ТЖК > 2% от общего содержания жиров, а продукт содержит жиры промышленного и животного происхождения: ниже приведены некоторые допустимые подходы к оценке количественного содержания ТЖК промышленного и животного происхождения:

- Использование информации о содержании ппТЖК в исходном масложировом продукте в сочетании с общим содержанием ТЖК в образце пищевой продукции. Такая информация может быть получена путем измерения содержания ппТЖК в исходном масложировом продукте или путем обращения к поставщику, производителю или импортеру жиров/масел;
- Изучение отдельных жирных кислот в качестве маркеров молочных жиров в смешанных жирах; а также
- Лабораторный анализ смешанных пищевых продуктов и измерение соотношения количества масляной кислоты и общего количества ТЖК. В качестве примера, Европейская Комиссия опубликовала технический отчет (https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC125335/JRC125335_01.pdf), в котором описывается рабочий процесс с использованием указанного подхода в целях оценки количества ппТЖК в пищевых продуктах, в которых содержится смесь ЧГМ и жиров животного происхождения, таких как молочный жир и говяжий жир. Каждая страна или регион должны установить средние значения содержания С4:0 и ппТЖК в отношении отечественных молочных продуктов.

В) Вариант В: Инспекционные проверки производственных предприятий и пунктов ввоза продукции

Инспекционная проверка может быть проведена на месте – на территории производственных предприятий, а также в пунктах ввоза продукции или же путем анализа соответствующей документации.

1. В отношении продукции отечественного производства:

Для масложировых заводов/перерабатывающих предприятий и предприятий по производству других пищевых продуктов, которые могут содержать ппТЖК, необходимо проводить следующие мероприятия, чтобы гарантировать соответствие производимых продуктов требованиям законодательства:

- a. Изучение документации (например, квитанций, записей, инвентарных описей, этикеток, лабораторных отчетов, рецептов), которую предприятия ведут в отношении закупленных материалов и производства своей продукции, или изучение их практики (например, оценка того, занимаются ли масложировые заводы частичной гидрогенизацией). Подобные мероприятия могут быть частью стандартных инспекционных проверок или проводится при необходимости на разовой основе (например, при продлении разрешения на эксплуатацию объекта).

ИЛИ

- b. Отбор проб и анализ растительных масел и жиров, а также других пищевых продуктов, переработанных на отечественных предприятиях. Анализ должен проводиться в соответствии с лабораторными критериями (указанные процедуры отражены в упрощенном протоколе ВОЗ⁴ или в справочном протоколе ВОЗ⁵, либо же методом, приравненным **Error! Bookmark not defined.** к упрощенному протоколу ВОЗ или справочному протоколу ВОЗ).

И

2. В отношении импортируемой продукции:

Необходимо проведение следующих мероприятий в целях подтверждения соответствия нормативным требованиям:

- a. Изучение документации на импортируемую продукцию в пунктах ввоза (напр., коносаментов, таможенных и тарифных деклараций) или до ввоза (например, регистрационная документация на импорт, предоставленная импортерами, сертификат соответствия, результаты лабораторного анализа).

ИЛИ

- b. Анализ этикеток импортируемой продукции в пунктах ввоза в целях выявления пищевых продуктов, в составе которых указаны ЧГМ (или аналогичные компоненты)⁷ или заявлен уровень ТЖК, который превышает 2% от общего содержания жиров или масел и источники которого, вероятно, имеют не животное происхождение.⁸ Данный подход предусматривает обязательную маркировку ТЖК (государство, подающее заявку, должно предоставить документ, оговаривающий маркировку ТЖК).

ИЛИ

- c. Отбор проб и анализ образцов импортируемой продукции в пунктах ввоза, следуя процедурам, отраженным в упрощенном протоколе ВОЗ⁴ или в справочном протоколе ВОЗ⁵, либо же методом, приравненным к упрощенному протоколу ВОЗ или справочному протоколу ВОЗ.

II. Обязательные элементы системы контроля

В отношении пищевых продуктов, не соответствующих нормативным требованиям, заявитель/соответствующее государство-член должно иметь эффективные механизмы контроля, а именно:

1. Систематическое отслеживание инспекционных проверок и нарушений (в идеале – в виде базы данных), а также проверок, проводимых на основании высокого риска (например, категорий пищевой продукции высокого риска, организаций, неоднократно нарушавших нормативные требования, предприятий, имеющих возможность осуществления частичной гидрогенизации).

И

2. Применение санкций к нарушителям в соответствии с требованиями местной правовой системы (напр., предупреждения, уведомления о нарушении, штрафы, размер которых увеличивается в зависимости от тяжести нарушения, предписания о временной приостановке продаж, принудительный возврат прибыли, отзыв продукции, приостановление или аннулирование лицензии на ведение бизнеса или разрешения на импорт, публичное раскрытие информации о несоблюдении требований и т.д.).

III. Необходимая документация

Государства-члены должны представить следующие протоколы, отчеты и другую документацию, подтверждающую функционирование систем мониторинга и контроля:

- протоколы мониторинга и контроля или описание процедур в отношении как импортируемой продукции, так и продукции отечественного производства

И

- отчеты о мониторинге и контроле в отношении как импортируемой продукции, так и продукции отечественного производства (например, отчеты о нарушениях требований, отчеты об инспекции предприятий, отчеты об анализе продукции). При необходимости такие отчеты могут быть анонимизированы для защиты конфиденциальности

И

- Если страны предоставляют результаты анализа маркировки,
 - Документ о политике обязательной маркировки ТЖК

И

- Информация о процентной доле прошедшей оценку продукции, на этикетках которой указано содержание ТЖК