

Правила ядерной безопасности и радиационной защиты Пакистана (обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением) 1996 года

Статьи	СОДЕРЖАНИЕ
1	Краткое название и дата вступления в силу
2	Определения
3	Используемые типы ионизации
4	Лицензии
5	Гигиена и продукты питания, подлежащие обработке
6	Условия обработки
7	Требования к упаковке
8	Повторное облучение
9	Этикетирование
10	Метод дозиметрии
11	Управление запасами
12	Инспекция
13	Выдача сертификата на облучение продуктов питания
14	Выдача сертификата на облученные продукты питания

Правила ядерной безопасности и радиационной защиты Пакистана (обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением) 1996 года

5 марта 1996 года

Осуществляя полномочия, предоставленные статьей 8 Указа Пакистана о ядерной безопасности и радиационной защите 1984 года (IV 1984 года). Комиссия по атомной энергии Пакистана принимает следующие правила, а именно:

1. Краткое название и дата вступления в силу:

- (1) Настоящие правила называются Правила ядерной безопасности и радиационной защиты Пакистана (обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением) 1996 года
- (2) Действие настоящих правил распространяется на всю территорию Пакистана.
- (3) Настоящие правила вступают в силу немедленно.

2. Определения:

- (1) В настоящих правилах, если это не противоречит их предмету и контексту:
 - (i) «пища» имеет то же значение, что и в Постановлении о чистой пище 1960 года.
 - (ii) «ионизирующее излучение» имеет то же значение, что и в Указе Пакистана о ядерной безопасности и радиационной защите 1984 года (IV 1984 года).

- (iii) «обработка» означает обработку пищи ионизирующим излучением.
 - (iv) «облучение» означает подвергание излучению, и
 - (v) «приложение» означает приложение к настоящим правилам.
- (2) Используемые в настоящих правилах слова и выражения, не определенные в настоящем документе, имеют значения, указанные в Указе Пакистана о ядерной безопасности и радиационной защите 1984 года (iv 1984 года).

3. Используемые типы ионизации:

- (1) Должны использоваться следующие типы ионизации, а именно:
- (a) гамма-лучи радионуклидов Co-60 и Cs.137,
 - (b) Рентгеновское излучение, генерируемое излучающим аппаратом, работающим при уровне энергии 5 Мэв или ниже; и
 - (c) Электроны, испускаемые излучающим аппаратом, работающим при уровне энергии 10 Мэв или ниже.
- (2) Общая средняя доза, поглощаемая подвергаемой обработке пищей, не должна превышать десяти килотрей (кГр).

4. Лицензии:

- (1) Лицо, не обладающее лицензией, выданной Управлением ядерной безопасности и радиационной защиты, не должно:
- (a) осуществлять коммерческую деятельность по обработке; и
 - (b) производить и готовить пищу для обработки при условии, что продажа и распространение такой пищи не подпадают под действие положений о лицензировании
- (2) Никто не может обрабатывать какие-либо продукты, кроме продуктов, указанных в Приложении-1; обрабатывать можно только продукты, относящиеся к одному из семи разрешенных классов продуктов, указанных в этом Приложении. При этом смесь продуктов из того же класса, например смесь трав и специй можно обрабатывать
- (3) Каждая заявка на получение лицензии, упомянутой в пункте (a) статьи (1), должна подаваться в соответствии с правилом 11 Правил по ядерной безопасности и радиационной защите Пакистана 1990 года вместе с квитанцией о внесении лицензионного сбора, указанного в Приложении-1 к указанным Правилам, и лицензионного сбора, указанного в Приложении-II
- (4) Каждая облучающая установка, используемая для обработки пищи, должна—
- (a) быть разработаны с учетом требований безопасности, эффективности и надлежащей гигиены обработки пищевых продуктов, и
 - (b) обслуживаться адекватным, обученным и компетентным персоналом.

5. Гигиена и продукты питания, подлежащие обработке:

Подлежащие обработке пищевые продукты должны быть хорошего качества, иметь приемлемое гигиеническое состояние и должны перемещаться до и после обработки в соответствии с хорошей производственной практикой с учетом особых требований технологии процесса.

6. Условия обработки:

- (1) Обработка разрешается, если она отвечает технологическим потребностям или служит гигиенической цели.
- (2) Обработка не должна использоваться в качестве замены надлежащего производства

7. Требования к упаковке: Упаковочный материал должен быть надлежащего качества, находиться в приемлемом гигиеническом состоянии и отвечать требованиям объекта до его обработки.

8. Повторное облучение:

- (1) Пищевые продукты не подлежат повторному облучению за исключением пищевых продуктов с низким содержанием влаги (зерновых, бобовых, обезвоженных пищевых продуктов и других подобных товаров), обрабатываемых для предотвращения повторного заражения насекомыми.
- (2) Для целей настоящих правил пищевые продукты не должны считаться повторно облученными, если—
- (a) пища, приготовленная из материалов, которые были обработаны при низких уровнях излучения, например около 1 кГр, обрабатывается для другой технологической цели;
 - (b) облучается пища, содержащая менее 5 процентов облученных ингредиентов, или
 - (c) полная доза ионизирующего излучения, необходимая для достижения желаемого

эффекта, излучается более чем за один раз в рамках обработки для конкретных технологических целей.

(3) После повторного облучения суммарная поглощенная средняя доза не должна превышать 10 кГр.

9. Эtiquетирование: Каждая упаковка продуктов должна быть этикетирована следующим образом-

- (a) слова «Пища, облученная ионизирующим излучением»,
- (b) зеленый ЛОГОТИП, как это предписано в Приложении-III, и
- (c) сообщение «Не подвергать повторному облучению»

10. Метод дозиметрии:

(I) Лицензиат должен обеспечить дозиметрический мониторинг радиации на установке и указать методы дозиметрии и периодичность калибровки дозиметров, утвержденные Управлением ядерной безопасности и радиационной защиты.

(2) Применяемые дозы должны отвечать технологическим целям и целям общественного здравоохранения и должны соответствовать надлежащей практике радиационной обработки, приведенной в Приложении-1.

11. Управление запасами:

(1) Лицензиат должен вести записи, отражающие следующую информацию:

- (a) дата обработки,
- (b) название, качество и количество обработанной пищи,
- (c) доза обработки,
- (d) дозиметрия во время обработки, и
- (e) тип используемой для пищи упаковки;

(2) Записи об обработке должны храниться не менее трех лет после облучения и должны предоставляться уполномоченному инспектору по требованию.

12. Инспекция:

(1) Инспекторы Управления ядерной безопасности и радиационной защиты обеспечивают соблюдение положений о радиационной безопасности и проводят регулярные проверки.

(2) Руководство объекта должно обеспечивать доступ в помещения и к записям для их проверки инспекторами Управления ядерной безопасности и радиационной защиты.

13. Выдача сертификата на облучение продуктов питания: Лицензиат должен выдать владельцу продукта сертификат на каждую партию обработанных пищевых продуктов, с указанием следующей информации:

- (a) кодовый номер облучения,
- (b) Номер лицензии, выданной Управлением ядерной безопасности и радиационной защиты,
- (c) Наименование и количество продуктов;
- (d) Дата облучения,
- (e) Цель облучения,
- (f) Источник и доза облучения, и
- (g) Срок годности облученной пищи.

14. Выдача сертификата на облученные продукты питания:

(1) Импортировать или экспортировать продукты питания, которые были обработаны, можно только при наличии сертификата об отсутствии возражений (NOC), выданного Управлением ядерной безопасности и радиационной защиты.

(2) Сертификат об отсутствии возражений для импорта может быть выдан лицу, только если оно представит справку от соответствующего компетентного органа или страны происхождения, подтверждающую, что импортируемый продукт был обработан в соответствии с дозами, указанными в Приложении-1.

(3) Сертификат об отсутствии возражений для импорта может быть выдан лицу, только если Управление ядерной безопасности и радиационной защиты убедится в том, что экспортируемая пища была подвергнута обработке на лицензированном объекте в соответствии с дозами, указанными в Приложении-II.