



Новий стандарт ISO встановлює доскональні вимоги до процесу опромінення харчових продуктів, що використовується зазвичай для поліпшення якості та безпеки харчових продуктів. Стандарт буде корисним для виробників, підприємств, які проводять опромінення, контролюючих органів, клієнтів і, в кінцевому рахунку, споживачів.

Стандарт *ISO 14470:2011 «Опромінення харчових продуктів. Вимоги до розробки, валідації та поточного контролю процесу опромінення з використанням іонізуючого випромінювання для обробки харчових продуктів»* не тільки встановлює вимоги, але і дає рекомендації щодо їхнього виконання.

Опромінення харчових продуктів - це процес, під час якого харчові продукти піддаються впливу іонізуючого випромінювання з метою підвищення їхньої безпеки і якості. Він може застосовуватися тільки до тих харчових продуктів, які були виготовлені відповідно до принципів належної виробничої практики (GMP).

Опромінення харчових продуктів може використовуватися для різних цілей, у тому числі для контролю над патогенними мікроорганізмами і паразитами, скорочення кількості мікроорганізмів псування, придушення проростання цибулин, бульб та коренеплодів, продовження терміну зберігання продукту чи фітосанітарного обробки.

Основними завданнями, які повинен виконати стандарт ISO 14470:2011 є:

- **Встановлення вимог до процесів опромінення харчових продуктів відповідно до діючих норм і практики.**
- **Забезпечення технічної угоди між клієнтом і підприємством, яке здійснює опромінення.**
- **Створення системи документації, необхідної для управління процесом опромінення харчових продуктів.**

Стандарт ISO 14470:2011 «Опромінення харчових продуктів. Вимоги до розробки, валідації та поточного контролю процесу опромінення з використанням іонізуючого випромінювання для обробки харчових продуктів» розроблений технічним

комітетом

ISO/TK 34

«Харчова продукція»

.

Джерело: <http://www.iso.org>