

Со времен Майкла Бергера, известного дюссельдорфского диабетолога, в школах диабета многих стран используется понятие "хлебная единица" для облегчения обучения пациентов правилам самоконтроля диабета и для достижения лучших показателей компенсации. Многие производители углевод содержащих продуктов стали выносить на этикетку продукции (вафли, джемы, кремы, печенье, варенье, хлеб, макароны и т.п.) надписи: "на 100 гр продукта содержится __ ХЕ". Ни Федерального, ни отраслевого, ни организационного Стандарта ХЕ, соответствующего ФЗ "О техническом регулировании" не существовало до 12 ноября 2015 г., когда он был утвержден Приказом Президента РДА на основании предварительных согласований с Экспертным Советом РДА; на совместных заседаниях РДА и Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПиК) под руководством Кацнельсона Ю.М. и при участии Онищенко Г.Г. в его бытность Главным санитарным врачом РФ. Надеемся, что после появления мерила, Стандарта проблем у производителей углеводсодержащей продукции с Роспотребнадзором будем меньше. Далее подробно...