МIНIСТЭРСТВА МИНИСТЕРСТВО

 АХОВЫ ЗДАРО**Ў**Я ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

РЭСПУБЛIКI БЕЛАРУСЬ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПАСТАНОВА ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

« 22» ноября 2016 г. № 120

роект

О внесении изменений и дополнений в постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от  21  июня 2013 г. № 52 и от  15  декабря 2015 г. № 123

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от  7  января  2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от  28 октября  2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от  11  августа  2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 10.07.2013, 8/27668; 17.06.2014, 8/28622) следующие изменения и дополнения:

1.1. в приложении 6 к Санитарным нормам и правилам «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденным этим постановлением, позицию

|  |  |
| --- | --- |
| «Токоферол, мкг | 10» |

заменить позицией

|  |  |
| --- | --- |
| «Токоферол, мг | 10»; |

1.2. в Гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и
безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденном этим постановлением:

1.2.1. подпункты 1.9.2 и 1.9.3 пункта 1 изложить в следующей редакции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: | Микробиологические показатели: |  |
| мясокостные, бескостные без панировки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х106 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| мясо кусковое бескостное в блоках | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х106 |  |
| БГКП (колиформы)в 0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):  | Микробиологические показатели: |
| в тестовой оболочке | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х106 |  |
| БГКП (колиформы)в 0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenesв 25 г | не допускаются |  |
| в натуральной оболочке, в т.ч. купаты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х106 |  |
|  | БГКП (колиформы)в 0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленые фаршем) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenesв 25 г | не допускаются |  |
|  | БГКП (колиформы)в 0,0001 г | не допускаются»; |  |

1.2.2. подпункт 3.1 пункта 3 изложить в следующей редакции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженная, фарш, филе, мясо морских млекопитающих   | Токсичные элементы |  |
| свинец | 1,0 |  |
| 2,0 | тунец, меч-рыба, белуга |
| мышьяк | 1,0 | пресноводная |
| 5,0 | морская |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,3 | пресноводная нехищная |
| 0,6 | пресноводная хищная |
| 0,5 | морская |
| 1,0 | тунец, меч-рыба, белуга |
| Гистамин | 100,0 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Антибиотики\*(для рыбы прудовой и садкового содержания):  |
| тетрациклиновая группа  | не допускается | <0,01 мг/кг  |
| Нитрозамины: |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,003 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000004 |  |
| Пестициды\*\*: |  |
|  | ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) | 0,2 | морская, мясо морских млекопитающих |
| 0,03 | пресноводная |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 | морская |
| 0,3 | пресноводная |
|  | 2,0 | осетровые, лососевые, сельдь жирная |
| 0,2 | мясо морских млекопитающих |
|  | 2,4-D кислота, ее соли и эфиры | не допускается  | пресноводная |
| Полихлорированные бифенилы | 2,0 |  |
|  | Полибромированные соединения: |  |
| 2,2′,4,4′–Тетрабром-дифениловый эфир (БДЭ-47) | не допускается (<0,25 мкг/кг) | рыба, рыбная продукция, контроль осуществляется в случаях нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологи-ческого благополучия населения и иных ситуациях, приводящих к попаданию полибромиро-ванных соединений в среду обитания человека |
|  | 2,2′,4,4′,5–Пентабром-дифениловый эфир (БДЭ-99) | не допускается (<0,25 мкг/кг) |
| 2,2′,3,3′,4,4′,5,5′,6,6′–Декабром-дифениловый эфир (БДЭ-209) | не допускается (<2,5 мкг/кг) |
|  | Паразитологические показатели:Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива |  |
| 3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая | Микробиологические показатели: |  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5х104 |  |
|  | БГКП (колиформы), в 0,01 г | не допускаются |  |
|  | S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются |  |
|  | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 100  | для морской рыбы |
| 3.1.2. Рыба охлажденная, мороженная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в 0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 100  | для морской рыбы |
| 3.1.3. Охлажденная и мороженная рыбная продукция: |   |   |   |
| филе рыбное, рыба спецразделки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х105 |   |
| БГКП (колиформы), в 0,001 г  | не допускаются |   |
| S.aureus, в 0,01 г  | не допускаются |   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются |   |
| V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 100 | для морской рыбы |
| сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г  | не допускаются | в продукции, упакованной под вакуумом |
| фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1х105 |   |
| БГКП (колиформы), в 0,001 г | не допускаются |   |
| S.aureus в 0,01 г | не допускаются |   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются |   |
| V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 100 | для морской рыбы |
| сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г  | не допускаются | в продукции, упакованной под вакуумом |
| фарш особой кондиции | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5х104 |  |
|  | БГКП (колиформы), в 0,01 г | не допускаются |   |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются |   |
| сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются |   |
| V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | 100 | для морской рыбы»; |

1.2.3. подпункт 7.2 пункта 7 изложить в следующей редакции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| «7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины; спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа; соусы на основе растительных масел; майонезы; соусы майонезные; кремы на растительных маслах) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| 0,3  | майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах |
| мышьяк | 0,1  |  |
| кадмий | 0,05  |  |
| ртуть | 0,05  |  |
| никель | 0,7  | жиры специального назначения и маргарины |
| железо | 1,5  | маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов |
| медь | 0,1 | маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов |
| Микотоксины:афлатоксин В1 | 0,005  |  |
| Пестициды\*\*: |
| ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Полихлорированные бифенилы | 3,0  | продукты, содержащие жиры рыб |
| Показатели окислительной порчи: |
| перекисное число | 10,0 ммоль активного кислорода/кг |  |
| кислотное число | 0,6 мг гидроокиси калия/г(мг КОН/г)  | Кроме маргаринов, спредов растительно-жировых, смесей топленых растительно-жировых, соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных, кремов на растительных маслах |
| Трансизомеры жирных кислот  | 2,0 % от содержания жира в продукте | Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа  |
| 8,0 % от содержания жира в продукте | Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые |
| 20,0 % от содержания жира в продукте | Для твердых маргаринов, жиров специального назначения |
| 7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменитали масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые | Микробиологические показатели: |
| БГКП (колиформы) в 0,001 г  | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 1х103 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 1х102 |  |
| 7.2.2. Маргарины, спреды растительно-жировые | Микробиологические показатели:  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 7.2.3.Кремы на растительных маслах | Микробиологические показатели: |
| КМАФАнМ, КОЕ /г, не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 7.2.4. Майонезы, соусымайонезные, соусы на основе растительных масел | Микробиологические показатели: |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50»; |  |

1.3. подпункт 8.4.3 пункта 8 изложить в следующей редакции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| «8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное | КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более | 500 |  |
| БГКП (колиформы) в 10,0 г (см3) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г (см3) | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени, КОЕ/см3, не более | 40»; |  |

в подпункте 9.7 пункта 9 слово «упаковки» заменить словом «тары».

2.  Внести в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 декабря 2015 г. № 123 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости», Гигиенического норматива «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2007 г. № 59» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 14.01.2016, 8/30492) следующие изменения и дополнения:

2.1. в Санитарных нормах и правилах «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости», утвержденных этим постановлением:

пункт 19 изложить в следующей редакции:

«19. Вода питьевая для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), должна соответствовать нормативным величинам по основным показателям питьевой воды высшей категории.»;

пункт 41 изложить в следующей редакции:

«41. Маркировка воды питьевой, расфасованной в емкости, должна содержать информацию для потребителя по:

условиям и срокам хранения воды;

срокам и условиям ее применения после вскрытия потребительской упаковки;

возрастной группе, для которой предназначена вода питьевая для детского питания (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, от 3 лет и старше).»;

абзац второй пункта 48 изложить в следующей редакции:

«при заборе воды для розлива из поверхностных источников либо подземных источников, расположенных в зоне влияния поверхностных источников, а также родниковой воды (не реже 1 раза в месяц, объект исследования – вода источников; не реже 1 раза в 1 год, объект исследования – готовая продукция);

2.2.  в Гигиеническом нормативе «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости», утвержденном этим постановлением:

2.2.1. таблицу 1 дополнить:

после позиции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Водородный показатель рН (в пределах) для:негазированных водгазированных вод | единицы | 6,5-8,54,5-8,5 | 6,5-8,54,5-8,5 |

позицией следующего содержания:

|  |
| --- |
| «Показатели солевого состава\*: |
| Хлориды (по Cl-) | мг/дм3 | 250 | 150 |
| Сульфаты (по SO42-) | мг/дм3 | 250 | 150 |
| Фосфаты (по PO43-) | мг/дм3 | 3,5 | 3,5»; |

подстрочным примечанием следующего содержания:

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Показатели солевого состава, нормированные по влиянию на органолептические (эстетические) свойства воды.»;

2.2.2. в таблице 2:

после позиции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| «Симазин | мкг/дм3 | 0,2 | 0,2 | с.-т. | 2» |

дополнить позициями следующего содержания:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| «2,2′,4,4′–Тетрабромдифениловый эфир (БДЭ-47)6 | мкг/дм3 | не допускается (<0,14) | не допускается (<0,1) | - | - |
| 2,2′,4,4′,5–Пентабромдифениловый эфир (БДЭ-99)6 | мкг/дм3 | не допускается (<0,14) | не допускается (<0,14) | - | - |
| 2,2′,3,3′,4,4′,5,5′,6,6′–Декабромдифениловый эфир (БДЭ-209)6 | мкг/дм3 | не допускается (<0,8) | не допускается (<0,8) | - | -»; |

подстрочные примечания к этой таблице изложить в следующей редакции:

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1Лимитирующий показатель вредности, по которому установлен гигиенический норматив: «с.-т.» – санитарно-токсикологический, «орг.» – органолептический.

2Показатели солевого состава, нормированные по токсическому влиянию на организм человека.

3Определяется в случае использования для обработки питьевой воды, идущей на розлив, озонирования. На момент реализации готовой продукции содержание в ней остаточного озона должно равняться 0. В процессе производства определение содержания остаточного озона осуществляется в соответствии с технологической инструкцией.

4Анализ выполняется только питьевой воды, расфасованной в емкости, источником которой является питьевая вода из централизованных систем питьевого водоснабжения.

5Комплексные показатели токсичности рассчитываются по формуле

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Σ | = | С1 | + | С2 | + | … | + | СВ | , |
| ПДК1 | ПДК2 | ПДКВ |

где С1 – содержание в питьевой воде конкретного вещества в мг (мкг)/л;

ПДК1 – предельно допустимая концентрация данного вещества в питьевой воде в мг (мкг)/дм3.

6Анализ содержания полибромированных соединений (БДЭ-47, БДЭ-99, БДЭ-209) выполняется в рамках государственного санитарного надзора в исходном сырье (вода источников) в случаях нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иных ситуациях, приводящих к попаданию полибромированных соединений в среду обитания человека.»;

2.2.3. таблицу 5 дополнить:

после позиции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa) | КОЕ/1000 см3 | отсутствие» |

позицией следующего содержания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | КОЕ / 300 см3 | отсутствие»; |

после позиции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Колифаги | БОЕ/1000 см3 | отсутствие» |

позицией следующего содержания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Энтеровирусы\*\*\* | ГЭ / 1000 дм3 (для воды источников)ГЭ / 3 дм3 (для готовой продукции) | отсутствие»; |

таблицу подстрочным примечанием «\*\*\*» следующего содержания:

«\*\*\* Контролируемым показателем является РНК энтеровирусов. При обнаружении в исследуемой пробе воды РНК энтеровирусов проводится ее определение в повторно взятой (в течение суток) пробе.».

3. Настоящее постановление вступает в силу c 28 декабря 2016 г.

Министр В.И.Жарко