

Санитарные нормы и правила
«Требования для организаций,
осуществляющих производство
пищевой продукции для детского
питания»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания» устанавливают требования к продовольственному сырью, ингредиентному и химическому составу, маркировке пищевой продукции для детского питания, территории, водоснабжению и водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования организаций, личной гигиене работников, обращению продукции в организациях, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 8, 2/1892), а также следующие термины и их определения:

пищевая продукция для детского питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей раннего (дети в возрасте от рождения до 3 лет), дошкольного (дети в возрасте от 3 до 6 лет) и школьного (дети в возрасте от 6 до 18 лет) возраста, отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

продукты питания для детей раннего возраста – пищевые продукты, предназначенные для детей раннего возраста, состав и свойства которых соответствуют их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью;

продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста – пищевые продукты, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста, при производстве которых используется продовольственное сырье, соответствующее требованиям законодательства Республики Беларусь, с пониженным содержанием соли, жира и ограниченным содержанием сахара, пищевых добавок, без жгучих специй;

пищевая продукция прикорма – пищевая продукция, вводимая в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная из продуктов животного и (или) растительного происхождения в соответствии с возрастными физиологическими особенностями ребенка;

специализированные продукты питания для детей – продукты диетического питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка, в том числе: антирефлюксные продукты питания, безглютеновые продукты питания, безлактозные продукты питания, низколактозные продукты питания, продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина, функциональные продукты питания;

функциональные продукты питания – пищевые продукты, предназначенные для систематического употребления всеми возрастными группами здорового населения в составе пищевых рационов, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов;

детский травяной напиток (травяной чай) – пищевые продукты для питания детей, изготовленные на основе трав и экстрактов трав.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила не применяются к производству, транспортировке и хранению пищевой продукции для детского питания непромышленного изготовления.

4. Выпуск продуктов питания для детей раннего возраста осуществляется в специализированных организациях, цехах или на специализированных технологических линиях.

5. Производство продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов может осуществляться на действующих мощностях организаций по производству пищевой продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, работников организации;

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, микроклимата (исполнительные схемы).

7. Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

8. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

9. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

10. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

11. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

12. Продукты питания для детей первого года жизни подразделяются на следующие группы:

адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) – пищевая продукция для детей первого года жизни, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных, белков сои, максимально приближенная по химическому составу и свойствам к женскому молоку и отвечающие физиологическим потребностям детей первого года жизни в необходимых пищевых веществах и энергии;

антирефлюксные продукты питания – пищевые продукты, содержащие загуститель для предотвращения срыгивания пищи у детей;

безглютеновые продукты питания – пищевые продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащие глютен, или пищевые продукты, из которых глютен удален при промышленной обработке;

безлактозные продукты питания – пищевые продукты, в которых содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта;

начальные молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

низколактозные продукты питания – пищевые продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта;

последующая смесь – пищевой продукт для детей первого года жизни, произведенный на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои и адаптированный или частично адаптированный для питания детей в возрасте старше шести месяцев;

продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка – пищевые продукты, изготовленные из белков молока коровьего, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина – пищевые продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот без фенилаланина;

продукты прикорма на зерновой основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы, в том числе с использованием незерновых ингредиентов;

продукты прикорма на зерно-молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25% от общей массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;

продукты прикорма на молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве не более 20% от общей массы продукта;

продукты прикорма на мясной основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов мяса сельскохозяйственных животных

и птиц, содержащие не менее 40% мясных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на мясо-растительной и рыбо-растительной основе – пищевые продукты, изготовленные из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащие от 18% до 40% мясных или рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на растительно-мясной и растительно-рыбной основе – пищевые продукты, изготовленные из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащие от 5% до 18% мясных или рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на рыбной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе океанической, морской и пресноводной рыбы, содержащие не менее 40% рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на фруктовой и овощной основе – пищевые продукты, изготовленные из фруктов и (или) овощей, в том числе с добавлением иных ингредиентов, в количестве не более 20% от общей массы продукта;

продукты прикорма фруктово-зерновые и овоще-зерновые – пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и (или) овощных пюре с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25% от общей массы продукта;

продукты прикорма фруктово-молочные и овоще-молочные – пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и (или) овощных пюре с добавлением молока или молочных продуктов в количестве не более 25% от общей массы продукта;

детские травяные напитки (травяные чаи).

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

13. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам организаций, сооружений и иных объектов, оказывающих воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

14. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов;

содержаться в чистоте в любое время года;

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.

15. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

16. Территория организации, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

17. В предпроизводственной зоне следует размещать: административные и бытовые помещения организации; контрольно-пропускной пункт; площадку для стоянки личного автотранспорта.

18. В производственной зоне следует размещать: производственные помещения организации; склады сырья и готовой пищевой продукции для детского питания; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

19. В хозяйственно-складской зоне следует размещать: помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другое.

20. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

21. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

22. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

23. Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

24. Площадки для хранения тары, строительных материалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

25. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

26. На территории организации должны быть оборудованы две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства (одна – для автотранспорта перевозящего сырье, вторая – для автотранспорта перевозящего готовую продукцию).

27. На всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта устраивается дезинфекционный барьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

28. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики

Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

29. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже 1 раза в год.

30. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

31. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора этих систем водоснабжения организации необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

32. Подпитка оборотной системы водоснабжения организации должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

33. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

34. После каждого ремонта система водоснабжения организации подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

35. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

36. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

37. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

38. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

39. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к загрязнению продукции.

40. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

41. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

42. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся продукция.

43. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

44. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

45. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другое) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами.

Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

46. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

47. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

48. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается на всех этапах производства и обращения пищевой продукции для детского питания:

сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки, устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ ОРГАНИЗАЦИИ

49. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики

«Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

50. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

51. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях организации, при необходимости, – местным или комбинированным.

52. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

53. Светильники в производственных помещениях организации с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

54. Устройство светильников во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство пищевых продуктов для питания детей, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

55. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

56. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

57. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

58. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

59. Организация должна быть обеспечена кроме основного также аварийным освещением.

60. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организациях, а также

требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

61. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

62. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

63. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50% рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

64. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений организации у технологических проемов и тамбуров следует предусматривать воздушно-тепловые завесы.

65. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

66. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

67. Система вентиляции организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

68. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

69. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

70. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

71. Оборудование организации, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ, должно оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

72. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

73. Подаваемый в производственные помещения организации приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в помещение организации для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов, производственные помещения организации с открытыми технологиями производства, в производственные помещения организации по производству детских молочных продуктов с разливом продукции в асептических условиях, должен очищаться от пыли на фильтрах тонкой очистки.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

74. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

75. Все производственные, вспомогательные и бытовые

помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

76. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производится пищевая продукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

77. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства пищевой продукции.

78. Производственные и вспомогательные помещения организации, где технологии производства пищевой продукции для питания детей предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

79. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

80. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

Запрещается проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства.

81. Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

82. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

83. Запрещается устройство инструментальных участков непосредственно в производственных помещениях организации.

84. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

- поддерживаться в исправном состоянии;

- быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

- иметь уклон к трапам.

Не допускается наличие выбоин и неровностей, а также скопление

влаги на полу.

85. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

86. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши, должны содержаться в чистоте.

Не допускается образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации.

87. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

88. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

89. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

90. Двери в производственных помещениях организации должны быть самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

Открывание дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации.

91. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

92. Помещения организации, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

93. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

94. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового

пользования или электрополотенцами.

95. Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

96. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

97. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях, либо специально выделенных местах.

98. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения, оснащенные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

99. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

100. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество.

101. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция.

102. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

103. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

104. Бытовые помещения для работников организации,

непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции, следует оборудовать по типу санпропускников.

105. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции.

106. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции для питания детей, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната личной гигиены женщин или кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

107. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

108. Запрещено хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации.

109. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин.

110. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики и полки для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

111. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников в наиболее многочисленную смену.

112. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и умывальные над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

113. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату личной гигиены

женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

114. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

115. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство пищевой продукции для питания детей или находится сырье и готовая продукция.

116. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

117. Туалеты и комнаты для личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

118. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

119. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

120. Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

121. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными к

применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

122. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством пищевой продукции.

123. Объекты общественного питания в организации могут размещаться в составе бытовых помещений организации или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

124. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников организации;

умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

дозатор с жидким мылом;

полотенца разового использования или электросушилка для рук.

При необходимости у входа в объект общественного питания в организации предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

125. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками.

126. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

127. Объекты общественного питания должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

128. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

129. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

130. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство пищевой продукции в организации запрещается.

131. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

132. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства.

133. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

- свободный доступ работников организации к оборудованию;
- возможность проведения контроля процессов производства;
- возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;
- исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

134. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

135. Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

136. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

137. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

138. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

139. При необходимости, для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

140. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот.

141. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений.

142. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

143. Все части оборудования, соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными. Стеклянные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию не допускаются.

144. Емкости для производства и хранения пищевой продукции (кроме используемых для производства творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

145. Оборудование, ванны и другие емкости, в которых изготавливается пищевая продукция, подключаются к системе водоотведения организации с разрывом струи через воронки с сифоном. Непосредственное соединение оборудования с системой водоотведения организации не допускается.

146. За отдельными видами сырья и готовой продукции должны быть закреплены автотранспорт и внутрицеховая тара с соответствующей маркировкой.

147. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации должны предусматриваться стационарные или передвижные моечные ванны. После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

148. Для мойки и дезинфекции оборудования, трубопроводов, инвентаря и тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

149. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

150. Для мойки и дезинфекции оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих средств и средств дезинфекции. При отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации моющих растворов и средств дезинфекции, она должна контролироваться лабораторией не менее 2 раз в смену и, по мере необходимости, доводится до установленной нормы.

151. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности исходя из расчета по каждой технологической линии.

152. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

153. Санитарная обработка оборотной тары должна проводиться отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря.

154. Для санитарной обработки внутрицеховой тары должны оборудоваться моечные помещения, оборудованные моечными машинами и ваннами, с подводкой к ваннам холодной и горячей воды, через стационарные смесители, подключенные к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

155. Мойка оборотной тары для упаковки продукты питания для детей дошкольного и школьного возрастов должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

156. При проведении санитарной обработки оборудования организации работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.

Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

157. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение данных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

158. Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов.

Запрещается использование деревянного инвентаря.

159. Для санитарной обработки обуви, фартуков, нарукавников, инвентаря должно быть выделено отдельное помещение в организации.

160. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после его санитарной обработки и проведения производственного контроля.

161. Организация обязана периодически, осуществлять во всех производственных помещениях, контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников, согласно графику производственного контроля.

162. При получении неудовлетворительных результатов таких исследований должна быть немедленно проведена повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

163. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокалиброванные ванны, оснащенные пробками из материалов поддающихся мойке и дезинфекции.

164. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы.

165. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями организации непосредственно перед началом работы.

166. Санитарная обработка емкостей для производства и хранения пищевой продукции должна производиться после каждого их опорожнения.

167. В случае вынужденных простоев оборудования (технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2 часов и более) пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

168. В организации должны быть разработаны маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции должны фиксироваться в журнале. Температура моющих растворов должна контролироваться терморегистрирующими приборами.

169. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.

170. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должна производиться не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтрующих материалов должна производиться после каждого перерыва в приемке молока.

171. После мойки оборудования лабораторией организации должен производиться микробиологический контроль с записью в журнале мойки оборудования.

172. В специализированных организациях и в производственных помещениях организаций по производству сухой, жидкой и пастообразной пищевой продукции для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль концентрации используемых моющих средств и средств дезинфекции и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

173. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

174. На всех этапах производства сырье и пищевая продукция должны быть защищены от любых загрязнений.

175. Технологии производства организуются таким образом, чтобы: исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции;

обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

176. Все этапы производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

предусматривать периодичность контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

177. Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другое) должны отражать производство каждой партии пищевой продукции от первого технологического этапа до последнего.

178. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства пищевой продукции, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ СЫРЬЮ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

179. При производстве продуктов питания для детей раннего возраста запрещено использовать следующее продовольственное сырье:

с истекшим сроком годности;

генетически модифицированное продовольственное сырье и компоненты;

соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

субпродукты убойных животных за исключением сердца, печени и языка;

мясо с содержанием общего фосфора более 0,2%;

говядина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;

говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани выше 12%;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 32%;

баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9 %;

тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;

блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности более 6 месяцев;

мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птиц;

условно-годное мясо и субпродукты;

яйца и мясо водоплавающей птицы;

рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;

рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;

яичный порошок;

творог с кислотностью более 150° Тернера;

молоко коровье ниже высшего сорта;

кисломолочные продукты с кислотностью более 100° Тернера;

молочная пищевая сыворотка с кислотностью более 75° Тернера;

молоко питьевое с кислотностью более 18° Тернера;

сливки питьевые с кислотностью более 17° Тернера;

масло сливочное ниже высшего сорта,

масло сливочное соленое;

спреды;

растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

высокоолеиновое рапсовое, хлопковое, кунжутное растительные масла;

гидрогенизированные масла и жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир;

пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, перца сладкого, белого и душистого, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);

жгучие специи (перец, хрен, горчица);

соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

180. Мясное сырье для производства продуктов питания для детей получают из скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

181. Для производства травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет используется растительное сырье и его части согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

182. Питьевая вода, используемая при производстве продуктов питания для детей, должна соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь.

183. При производстве продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста запрещено использовать следующее продовольственное сырье:

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

мясо с содержанием общего фосфора более 0,2%;

мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности более 6 месяцев;

говядина жилованная колбасная с массовой долей жировой и соединительной ткани выше 20%;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 70%;

баранина с массовой долей жировой ткани выше 9%;

субпродукты продуктивных животных за исключением печени, сердца, языка, крови;

субпродукты птицы за исключением печени, сердца;

мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птицы;

мясо и субпродукты условно годные;

яйца и мясо водоплавающей птицы;

сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

растительные масла: хлопковое;

гидрогенизированные масла и жиры;

жгучие специи (перец, хрен, горчица).

184. При изготовлении биологически активных добавок к пище (далее – БАД) для детей раннего возраста не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений за исключением укропа, фенхеля и ромашки.

В питании детей от 3 до 14 лет разрешается использовать БАД, включающие только лекарственное сырье, указанное в приложении 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Для изготовления БАД для детей в возрасте от 15 до 18 лет разрешается использовать лекарственное сырье для изготовления БАД общего назначения, разрешенное к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания и биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в приложении 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Другие формы витаминов, минеральных веществ, а также аминокислот, жирных кислот, нуклеотидов, олигосахаридов и других биологически активных компонентов, должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

185. Условия хранения продовольственного сырья для производства продуктов питания для детей должно соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ИНГРЕДИЕНТНОМУ И ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

186. Ингредиентный и химический состав продуктов питания для детей раннего возраста не должен содержать:

ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты и другие пищевые добавки, за исключением случаев, предусмотренных санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами по качеству и безопасности пищевых добавок и их применению, Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299, техническими регламентами Таможенного союза;

транс-изомеры в заменителях женского молока более 4% от общего содержания жирных кислот;

добавленные фосфаты в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители) за исключением специализированных продуктов питания для детей, страдающих сахарным диабетом;

поваренную соль в продуктах прикорма (за исключением томатного сока) выше 0,4%, для томатного сока выше 0,6%.

187. Витамины и минеральные соли, используемые при производстве продуктов питания для детей раннего возраста, должны соответствовать приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Другие формы витаминов, минеральных веществ, а также аминокислот, жирных кислот, нуклеотидов, олигосахаридов и других биологически активных компонентов, должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

188. Ингредиентный состав готовых продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста не должен содержать:

соль поваренную пищевую: в рыбных полуфабрикатах – выше 0,8%, в мясных полуфабрикатах – выше 0,9%, мясных консервах – выше 1,2%, в колбасных изделиях – выше 1,8%;

нитриты в колбасных изделиях – выше 0,003%;

добавленные фосфаты в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

алкоголь, кофе натуральный, жгучие специи (перец черный горошек и молотый, перец красный жгучий, слабожгучий и среднежгучий, хрен, горчица), ядра абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры; усилители вкуса и аромата; бензойную кислоту, сорбиновую кислоту и их соли и другие консерванты; майонез, изготовленный с использованием уксусной кислоты.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ И УПАКОВКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

189. Упаковка пищевой продукции для детского питания должна обеспечивать качество и безопасность данных продуктов, сохранность их пищевой ценности на всех этапах торгового оборота в течение срока годности, установленного изготовителем, при соблюдении условий хранения.

Для упаковки пищевой продукции для детского питания используются материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Не допускается вторичное использование упаковки для продуктов питания для детей раннего возраста.

190. Продукты питания для детей раннего возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

соковая продукция – 0,35 л;

консервированные фруктовые, овощные и плодовоовощные, овоще-молочные и овоще-зерновые пюре, жидкие и пюреобразные продукты прикорма на фруктово-молочной и фруктово-зерновой основе – 0,25 кг;

сухие пищевые продукты (адаптированные молочные смеси (заменители женского молока), последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) – 1 кг;

питьевое молоко, сливки, кисломолочные пищевые продукты – 0,25 л;

пастообразные молочные пищевые продукты – 0,1 кг;

консервированные мясные и рыбные пюре – 0,13 кг;

консервированные мясо-растительные, рыбо-растительные, растительно-мясные и растительно-рыбные пищевые продукты – 0,25 кг;

продукты прикорма на комбинированной основе – 0,25 кг.

191. Продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста выпускаются в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

жидкие молочные и кисломолочные пищевые продукты – 1 л;

пастообразные молочные пищевые продукты – 0,2 кг;
консервированные мясные и мясо-растительные пищевые продукты – 0,35 кг;

соки, нектары, напитки овощные и плодоовощные – 2 л;

соки, нектары, напитки фруктовые – 3 л.

192. Маркировка на упаковке пищевой продукции для детского питания должна содержать информацию о том, что продукт относится к продуктам питания для детей раннего возраста или к продуктам питания для детей дошкольного и школьного возрастов.

Дополнительно к информации, указанной в части первой настоящего пункта, маркировка на упаковке:

продукта диетического питания должна содержать сведения о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию;

продуктов прикорма должна содержать информацию о сроках их введения в питание детей;

адаптированных молочных смесей (заменителей женского молока) должна:

быть без рисунка с изображением детей;

содержать информацию о преимуществах грудного вскармливания.

193. Упаковка пищевой продукции для детского питания должна производиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих ее качество и безопасность на всех этапах операций с ней.

194. Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

195. Подача тары и других материалов для упаковывания готовой продукции должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения предприятия.

196. Тара и упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном помещении предприятия.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

197. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях,

установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

198. Сырье допускается в производство по результатам положительной оценки производственного контроля.

199. Мясное сырье (туши, полутуши, четвертинки, отрубы, блоки) для производства продуктов питания для детей раннего возраста должно поступать только в упакованном виде.

200. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

201. Подготовка сырья должна производиться в отдельном помещении организации – подготовительном отделении. Вскрытие тары следует производить после ее предварительной очистки от поверхностных загрязнений.

202. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации категорически запрещается.

203. Перемещение сырья в пределах одной организации, осуществляющей производство продуктов питания для детей, должно осуществляться в условиях, исключающих его контаминацию.

204. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

205. В организации пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

206. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

207. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

208. Запрещается использовать для производства пищевой продукции для детского питания пищевые добавки с истекшими сроками годности.

209. Для хранения готовой продукции в организации при необходимости должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов

изготавливаемой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

210. Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер их микробиологический контроль должен осуществляться через каждые 15 дней.

211. Холодильные камеры моются и дезинфицируются после освобождения их от груза, в периоды подготовки холодильных камер к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и поражении плесенью хранящейся молочной продукции.

212. Не допускается хранение пищевой продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

213. Температура и влажность в холодильной камере или складе хранения готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2-3 раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в отдельном журнале.

214. Размещение сырья и готовой продукции в холодильной камере или складе для ее хранения должно осуществляться по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии на партионных ярлыках.

215. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки или поддоны, которые периодически подвергаются мойке и дезинфекции.

216. Эффективность дезинфекции холодильных камер определяется микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если количество плесневых грибов на 1 см² поверхности составляет не более 10 клеток.

217. Для борьбы с плесенью холодильные камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают фунгицидами.

218. Специи и пряности хранятся в отдельных вентилируемых складских помещениях организации. Их взвешивание должно проводиться в отдельном помещении, оснащенном механической вентиляцией.

219. В складах пищевой продукции хранение непищевой продукции запрещается.

220. Для транспортировки сырья и готовой молочной продукции должны выделяться специальные транспортные средства.

221. Транспортные средства для транспортировки сырья и пищевой продукции должны:

находиться в исправном состоянии;

быть чистыми;
не иметь постороннего запаха.

222. Кузов транспортных средств должен быть изготовлен с внутренней стороны из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

223. Транспортные средства и (или) тара (контейнеры) должны быть сконструированы таким образом, чтобы можно было производить соответствующую их очистку и (или) дезинфекцию.

224. Совместная транспортировка готовой продукции с сырьем и непищевой продукцией не допускается.

225. При транспортировке сырья и пищевой продукции должны соблюдаться соответствующие температурные режимы.

226. Емкости в транспортных средствах и (или) тара (контейнеры) должны использоваться только для транспортировки пищевой продукции.

227. Тара (контейнер) должна (должен) маркироваться надписью «Только для пищевой продукции!». С целью идентификации внутрицеховой тары (контейнеров) рекомендуется использование цветной маркировки.

228. Сырье и готовая продукция в транспортных средствах и (или) контейнерах должны быть размещены и защищены таким образом, чтобы свести к минимуму риск их загрязнения.

229. Руководитель организации обязан обеспечить выполнение требований пунктов 220-228 настоящих Санитарных норм и правил всеми транспортными средствами, осуществляющими транспортировку сырья и готовой продукции в организации, независимо от формы собственности.

230. Процесс упаковки пищевой продукции должен производиться в условиях, не допускающих ее загрязнения.

231. Упаковочные материалы не должны служить источником загрязнения пищевой продукции и должны храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

232. Подача тары и других материалов для упаковки пищевой продукции должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения организации.

233. Не допускается постоянное хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных помещениях организации. Они должны храниться в специально выделенном помещении организации.

ГЛАВА 11

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

234. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

235. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству пищевой продукции для питания детей не допускаются.

236. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

237. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

238. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

239. Работники организации, участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:

- надеть чистую санитарную одежду;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
- обработать кожу рук антисептиком.

240. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

241. Во избежание попадания посторонних предметов в продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иглами и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

242. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы вне помещений организации.

243. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства пищевой продукции для детского питания,

должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

244. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

245. Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;

- работать в санитарной одежде;

- принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

246. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещении бытовых помещений организации (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

247. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

- перед началом работы;

- после каждого перерыва в работе;

- при переходе от одной операции к другой;

- после соприкосновения с загрязненными предметами;

- после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

248. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для организаций,
осуществляющих производство
пищевой продукции для детского
питания»

Лекарственное растительное сырье для производства детских
травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста и
биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
1	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	Плоды аниса (Anisi fructus)
2	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvaceae	Корни алтея (Althaeae radix)
3	Берёза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
4	Берёза повислая	Betula pendula	То же
5	Бузина черная	Sambucus nigra L. сем. Sambucaceae	Цветки бузины (Sambuci flos)
6	Брусника	Vaccinium vitis-idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)
7	Гибискус (красная мальва)	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки гибискуса (Hibisci flos)
8	Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Lamiaceae	Трава душицы (Origanum herba)
9	Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	Листья земляники (Fragariae folium)
10	Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
11	Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
12	Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды (Lavandulae flos)
13	Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill. сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flos)
14	Малина обыкновенная	Rubus idaeus L. сем. Rosaceae	Листья малины (Rubi idaei folium)

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
15	Просвирник лесной	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritiana</i>) сем. <i>Malvaceae</i>	Цветки мальвы (<i>Malvae flos</i>)
16	Мальва лесная	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritiana</i>) сем. <i>Malvaceae</i>	Цветки мальвы (<i>Malvae flos</i>)
17	Мелисса лекарственная (мята лимонная)	<i>Melissa officinalis</i> сем. <i>Lamiaceae</i>	Листья мелиссы (<i>Melissae folium</i>)
18	Мята перечная	<i>Mentha piperita</i> сем. <i>Lamiaceae</i>	Листья мяты перечной (<i>Menthae piperitae folium</i>)
19	Облепиха	<i>Hippophae rhamnoides</i> L. сем. <i>Elaeagnaceae</i>	Плоды облепихи (<i>Hippophaes folium</i>)
20	Подорожник большой	<i>Plantago major</i> L. сем. <i>Plantaginaceae</i>	Листья подорожника (<i>Plantaginis herba</i>)
21	Подорожник средний	<i>Plantago media</i> L. сем. <i>Plantaginaceae</i>	Листья подорожника (<i>Plantaginis herba</i>)
22	Подорожник ланцетовидный	<i>Plantago lanceolata</i> L. сем. <i>Plantaginaceae</i>	Листья подорожника (<i>Plantaginis herba</i>)
23	Померанец горький	<i>Citrus aurantium</i> сем. <i>Rutaceae</i>	Померанца корка (<i>Citrus auranti cutis</i>)
24	Ромашка аптечная	<i>Matricaria recutita</i> L. сем. <i>Compositae</i> (syn. <i>Chamomilla</i> L.)	Цветки ромашки (<i>Chamomillae flos</i>)
25	Чёрная смородина	<i>Ribes nigrum</i> L. сем. <i>Saxifragaceae</i>	Листья смородины (<i>Ribi nigri folium</i>)
26	Тимьян душистый	<i>Thymus vulgaris</i> L. (<i>Thymus marschallianus</i>)	Трава тимьяна (<i>Thymi herba</i>)

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
		сем. Lamiaceae	
27	Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
28	Тимьян ползучий	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
29	Тмин обыкновенный	Carum carvi , сем. Umbellifere	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
30	Фенхель обыкновенный (укроп аптечный)	Foeniculum vulgare Mill. сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
31	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
32	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)

Приложение 2
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для организаций,
осуществляющих производство
пищевой продукции для детского
питания»

Формы витаминов и минеральных солей, используемые
при производстве пищевой продукции для детского питания и
биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет

Наименование	Форма
Биотин	D-биотин
Витамин D	D ₃ холекальциферол, D ₂ эргокальциферол
Витамин A	Ретинола ацетат; ретинола пальмитат, ретинол, бета-каротин
Витамин B ₁	Тиамин гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамина мононитрат
Витамин B ₁₂	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Витамин B ₂	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин B ₆	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат
Витамин K	Филлохинон (фитоменадион)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин C	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II) дифосфат (пирофосфат); железа (II) цитрат; элементарное железо
Инозит	Инозит
Йод	Йодид калия, йодат калия; йодид натрия, йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия

Наименование	Форма
	гидроксид
Кальций	Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-тарtrat
Магний	Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат
Натрий	Натрия цитрат; натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Селен	Селенит натрия; селенат натрия
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Холин	Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид