

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
1 сентября 2010 № 119

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы (далее – Санитарные правила) устанавливают требования к организации и проведению государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации (далее – санитарно-гигиеническая экспертиза), внесению изменений в действующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации, рецептуры и технологические инструкции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными правилами, – НД).

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие основные термины и их определения:

активность воды ( $A_w$ ) продовольственного сырья и пищевых продуктов – отношение давления водяных паров продовольственного сырья и пищевых продуктов ( $p$ ) к давлению паров чистой воды ( $p_0$ ), когда они измерены при одинаковой температуре;

возбудители порчи – микроорганизмы, контаминирующие продовольственное сырье и пищевые продукты, способные размножаться в процессе хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов и вызывать микробную порчу;

индукционный период – период времени, в течение которого окисление жиров не происходит либо происходит очень незначительное;

контрольная точка – временной параметр проведения исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов по показателям качества и безопасности согласно программе исследований;

коэффициент резерва – показатель, характеризующий период времени, в течение которого после истечения срока годности (хранения) продовольственное сырье и пищевые продукты сохраняют показатели качества и безопасности при регламентированных условиях хранения;

нескоропортящиеся продовольственное сырье и пищевые продукты – продовольственное сырье и пищевые продукты длительного хранения (свыше 30 дней), сохраняющие свое качество при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения;

окислительно-восстановительный потенциал – количественная мера окисляющей или восстанавливающей способности продовольственного сырья и пищевых продуктов, определяющая направление переноса электронов в каждой окислительно-восстановительной реакции, в результате которой происходит перенос электронов от донора электронов (восстановителя) к акцептору электронов (окислителю);

особоскоропортящиеся продовольственное сырье и пищевые продукты – продовольственное сырье и пищевые продукты, срок годности которых составляет до 72 часов, при температурном режиме хранения не выше  $+60\text{ C}^0$ ;

психрофильные микроорганизмы – группа микроорганизмов, нижняя граница роста которых находится около  $0\text{ C}^0$ ;

продолжительность генерации – минимальный период времени, в течение которого происходит одно деление микробной клетки соответствующего вида микроорганизма при определенных условиях культивирования;

скоропортящиеся продовольственное сырье и пищевые продукты – продовольственное сырье и пищевые продукты с ограниченными сроками годности (до 30 дней), требующие для сохранения качества и безопасности специальные температурные и иные режимы;

срок годности – период времени, по истечении которого продовольственное сырье и пищевые продукты считаются непригодными для использования по назначению;

срок хранения – период времени, в течение которого продовольственное сырье и пищевые продукты при соблюдении установленных условий хранения сохраняют все свои свойства, указанные в НД.

3. Требования настоящих Санитарных правил применяются в отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов на этапах

разработки и постановки на производство их новых видов, при разработке новых НД, а также при внесении изменений и дополнений в действующие НД.

4. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – предприятие-изготовитель) и имеющие сертифицированные систему менеджмента качества и систему управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов анализов рисков и критических контрольных точек или сертифицированную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, самостоятельно устанавливают сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов на продовольственное сырье и пищевые продукты без проведения в установленном порядке санитарно-гигиенической экспертизы.

При установлении сроков годности (хранения) на продовольственное сырье и пищевые продукты предприятие-изготовитель, отвечающее требованиям части первой настоящего пункта, обязано:

руководствоваться настоящими Санитарными правилами в части, регламентирующей требования к определению порядка и необходимого объема лабораторных исследований, проведению лабораторных исследований, подтверждению правильности установления сроков годности;

проводить лабораторные исследования только в аккредитованных лабораториях в установленном порядке;

информировать органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, об установленных сроках годности (хранения) на продовольственное сырье и пищевые продукты с приложением документов, на основании которых установлены сроки годности (хранения), в том числе результатов испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов, свидетельствующих об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности (хранения).

5. Предприятие-изготовитель, не отвечающее требованиям, указанным в части первой пункта 4 настоящих Санитарных правил, устанавливает срок годности (хранения) продовольственного сырья и пищевых продуктов на основании акта государственной санитарно-гигиенической экспертизы, выдаваемого в соответствии с законодательством Республики Беларусь (далее – акт санитарно-гигиенической экспертизы).

6. Сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, не требующие

проведения санитарно-гигиенической экспертизы, приведены согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

7. Внесение изменений и дополнений в НД осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

8. Санитарно-гигиеническая экспертиза осуществляется в отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов, вырабатываемых на предприятиях-изготовителях, отвечающих следующим требованиям:

располагающих полным комплектом оборудования, обеспечивающего выпуск продовольственного сырья и пищевых продуктов стабильного качества, отвечающего требованиям НД;

имеющих утвержденные в установленном порядке технологические инструкции и усовершенствованные технологии;

обеспечивающих необходимый производственный лабораторный контроль качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе по ходу технологического процесса;

имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими фито-санитарным, ветеринарно-санитарным, гигиеническим и другим необходимым требованиям;

располагающих достаточным парком изотермического (охлаждаемого) транспорта для перевозок продовольственного сырья и пищевых продуктов и достаточной емкостью морозильных и холодильных камер для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов (в случае выпуска продовольственного сырья и пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения).

9. Для подтверждения безопасности для здоровья населения технологии производства, рецептур, упаковки, гигиенических условий производства продовольственного сырья и пищевых продуктов по заявлению предприятия-изготовителя территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, проводится в установленном законодательством Республики Беларусь порядке государственная санитарно-гигиеническая экспертиза работ и услуг, которые могут представлять потенциальную опасность для здоровья населения, с выдачей соответствующего акта государственной санитарно-гигиенической экспертизы с заключением о наличии (отсутствии) на предприятии-изготовителе условий для выпуска конкретных наименований или групп продовольственного сырья и пищевых продуктов, который в установленном порядке представляется в государственное учреждение «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (далее – ГУ РЦГЭиОЗ).

10. Работы по санитарно-гигиенической экспертизе проводятся в установленном порядке отдельно для каждого предприятия-изготовителя

с учетом соответствия производства требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, оценки технической оснащенности, технологии и используемого сырья, за исключением работ, указанных в главе 9 настоящих Санитарных правил.

11. При проведении санитарно-гигиенической экспертизы ГУ РЦГЭиОЗ оформляет направления на отбор проб (образцов) по форме согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам в территориальные органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, и на проведение лабораторных исследований по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам в аккредитованную лабораторию по желанию заявителя, с указанием прогнозируемого срока годности (хранения) и условий хранения на заявленные продовольственное сырье и пищевые продукты (без программы исследований – при направлении в аккредитованные лаборатории организаций системы Министерства здравоохранения Республики Беларусь и с программой исследований – при направлении в аккредитованные лаборатории организаций, не входящих в систему Министерства здравоохранения Республики Беларусь).

12. За нарушение требований настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ОТБОРУ ПРОБ (ОБРАЗЦОВ) ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

13. Отбор проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов для лабораторных исследований для целей санитарно-гигиенической экспертизы производится в установленном порядке на предприятии-изготовителе специалистами органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по направлению на отбор проб (образцов) согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

Объем выборки и количество проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливается в соответствии с программой лабораторных исследований и НД на отбор таких проб (образцов). Объем выборки и отобранное количество проб (образцов) должны быть достаточными для проведения запланированных исследований во всех контрольных точках.

14. Для санитарно-гигиенической экспертизы предоставляются образцы от 3 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов от

разных дат выработки, за исключением проведения санитарно-гигиенической экспертизы согласно пункту 66 настоящих Санитарных правил.

15. Для лабораторных исследований предоставляются пробы (образцы) продовольственного сырья и пищевых продуктов в потребительской упаковке, которые сопровождаются актом отбора проб (образцов) установленной формы. В случае фасовки продовольственного сырья и пищевых продуктов с весом более 500 г допускается изготовление их проб (образцов) меньшего веса (но не менее 200 г). Нефасованное продовольственное сырье и пищевые продукты отбираются с соблюдением, в том числе, правил асептики.

16. При проведении санитарно-гигиенической экспертизы нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов допускается закладка их проб (образцов) на ответственное хранение на предприятии-изготовителе (с соблюдением условий хранения) в присутствии специалистов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, с оформлением заказчиком в установленном порядке акта закладки. В данном случае акт отбора проб (образцов) оформляется на всю партию продовольственного сырья и пищевых продуктов, заложенных на ответственное хранение с указанием условий хранения, даты закладки и номера акта закладки.

17. Доставка проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов в лабораторию, проводящую лабораторные исследования, производится в опломбированном виде заказчиком в соответствии с требованиями НД.

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ ПРОГРАММЫ ИССЛЕДОВАНИЙ, ПОРЯДКУ И ПЕРИОДИЧНОСТИ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

18. Порядок и необходимый объем проведения лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов оформляется программой лабораторных исследований.

19. Составление программ лабораторных исследований осуществляется органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, по форме согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

Предприятие-изготовитель, отвечающее требованиям, указанным в части первой пункта 4 настоящих Санитарных правил, самостоятельно составляет программу лабораторных исследований. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, могут оказывать в

установленном законодательством Республики Беларусь порядке консультации на договорной основе в подготовке программы лабораторных исследований.

20. Составление программ лабораторных исследований производится с учетом измерения уровня активности воды в исследуемом продовольственном сырье и пищевом продукте согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

21. Срок исследований проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов рассчитывается по формуле:

срок исследований = срок годности (хранения)  $\times$  коэффициент резерва.

22. Периодичность исследований проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов определяется программой проведения лабораторных исследований. При этом временной интервал между контрольными точками должен составлять 20% от предполагаемого срока годности (хранения) для продовольственного сырья и пищевых продуктов со сроком годности (хранения) до 4 месяцев включительно. Для продовольственного сырья и пищевых продуктов со сроком годности (хранения) более 5 месяцев периодичность лабораторных исследований может составлять 1 месяц.

23. Отобранные пробы (образцы) продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться лабораторным исследованиям с определенной периодичностью, которая рассчитывается с учетом продолжительности предполагаемого срока годности (хранения) и вида продовольственного сырья и пищевого продукта, но не менее 3 раз при сроках лабораторных исследований до 30 суток, 5 раз – до 60 суток, 7 раз – свыше 60 суток.

24. Продолжительность лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов должна превышать предполагаемый срок годности (хранения) на коэффициент резерва, который должен составлять:

для особоскоропортящихся и скоропортящихся продуктов: при сроках годности до 7 суток включительно – 1,5, при сроках годности до 30 суток включительно – 1,3;

при сроках годности свыше 30 суток, требующих особые температурные режимы хранения – 1,2;

для нескоропортящихся продуктов – 1,15;

для скоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до 3 лет), для лечебного и профилактического питания – 2;

для нескоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до 3 лет), продуктов для лечебного и профилактического питания – 1,5.

25. При проведении лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов с длительными сроками годности (хранения) (более 60 суток) допускается выдача промежуточных результатов по санитарно-гигиенической экспертизе до получения окончательных результатов лабораторных исследований по разработанной программе.

26. При наличии в направлении на проведение лабораторных исследований ГУ РЦГЭиОЗ указаний по проведению лабораторных исследований на группу продовольственного сырья и пищевых продуктов, допускается группировка их видов, вырабатываемых по единым НД, однородной технологической документации и технологии производства. Полученные в ходе таких лабораторных исследований результаты распространяются на всю группу продовольственного сырья и пищевых продуктов. В случае отсутствия в направлении на проведение лабораторных исследований указаний по проведению лабораторных исследований на группу продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследования проводятся для каждого конкретного наименования продовольственного сырья и пищевых продуктов.

#### ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ЛАБОРАТОРНЫМ ИССЛЕДОВАНИЯМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

27. Для проведения лабораторных исследований по санитарно-гигиенической экспертизе заказчик предоставляет в лаборатории совместно с направлением на проведение лабораторных исследований, составленным по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам:

заявление на проведение лабораторных исследований;

НД на заявленные продовольственное сырье и пищевые продукты или их проекты, разработанные и подготовленные к утверждению в установленном порядке;

программу лабораторных исследований (для аккредитованных лабораторий организаций, не входящих в систему Министерства здравоохранения Республики Беларусь);

акт отбора проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов;

образцы продовольственного сырья и пищевых продуктов.

28. В процессе лабораторных исследований должны быть обеспечены влажность и температура воздуха на верхней границе, регламентированной НД на данный вид продовольственного сырья и пищевого продукта.

29. Оборудование (холодильные камеры, хладотермостаты, термостаты, климат-кабинеты и другое), используемое для хранения проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов должно быть в установленном порядке метрологически аттестовано и поверено. Температура и влажность воздуха внутри указанного оборудования с заложенными на хранение пробами (образцами) продовольственного сырья и пищевых продуктов должны ежедневно контролироваться назначенным в установленном порядке ответственным лицом с помощью поверенных средств измерений (термометром, автоматическим температурным датчиком и другое) с отметкой в соответствующем журнале.

30. Органолептические исследования проводятся в соответствии с программой лабораторных исследований параллельно с исследованиями физико-химических и микробиологических показателей, влияющими на изменение органолептических свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, но не менее 3 раз: в начале лабораторных исследований, в конце прогнозируемого срока годности (хранения), в конце срока лабораторных исследований.

31. Для определения времени микробной порчи, а также уровня максимальной микробной контаминации в процессе хранения необходимо определять время генерации микроорганизмов порчи. Время генерации рассчитывают по формуле:

$$g = \frac{t \lg 2}{\lg B - \lg b},$$

где:

$g$  – время генерации;

$t$  – время, в течение которого исходное количество бактерий  $b$  достигнет значения  $B$ .

32. В обязательном порядке в контрольных точках исследуются показатели микробной порчи, а именно:

дрожжи и плесневые грибы – во всех исследуемых продовольственном сырье и пищевых продуктах;

количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ) – во всех продовольственном сырье и пищевых продуктах, хранящихся при низких температурах;

молочнокислые микроорганизмы – в продовольственном сырье и пищевых продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода.

33. Лабораторные исследования продовольственного сырья и пищевых продуктов на наличие показателей микробной порчи необходимо проводить в нормируемом объеме (массе) и в навесках на один порядок, превышающий регламентированный НД.

34. Для контроля возможного накопления патогенных и условно-патогенных микроорганизмов проводится микробиологическое исследование проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов не только в нормируемой массе или объеме, но в навеске или объеме, превышающем регламентируемые в 10 раз.

35. В продовольственном сырье и пищевых продуктах, упакованных под вакуумом, в парогазонепроницаемые оболочки и т.п., необходимо проводить определение сульфитредуцирующих кластридий в нормируемой массе или объеме, а также в объемах (массах) в 10 раз, превышающих регламентируемые.

36. В продовольственном сырье и пищевых продуктах, содержащих жизнеспособную технологическую микрофлору или обогащенных микроорганизмами-эубиотиками (бифидо- и лактобактериями), контролируется их количество в контрольных точках в процессе всего срока лабораторных исследований. При этом контроль содержания бифидобактерий в продовольственном сырье и пищевых продуктах, прогнозируемый срок годности (хранения) которых составляет 2 недели и менее, проводится с частотой не реже 1 раза в пять дней; для продовольственного сырья и пищевых продуктов с более длительными сроками годности (хранения) – контроль в первые 2 недели хранения – 1 раз в пять дней, далее – каждые три дня.

37. Определение активности воды ( $A_w$ ) проводится однократно ГУ РЦГЭиОЗ либо в динамике хранения, если это предусмотрено программой лабораторных исследований. Определение активности воды ( $A_w$ ) не является обязательным для консервированных пищевых продуктов, для которых обязательным является определение промышленной стерильности.

38. Определение изменения показателей липолитической/гидролитической и окислительной порчи проводится параллельно с органолептической оценкой.

39. Показатели, характеризующие пищевую и биологическую ценность (содержание витаминов, аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот и другое), регламентированные НД, в продовольственном сырье и пищевых продуктах специального назначения исследуются в соответствии с программой лабораторных исследований, но не менее 2 раз (в начале и конце).

40. Определение предельно допустимых количеств химических веществ, выделяющихся из упаковки в продовольственное сырье и

пищевой продукт, проводится в соответствии с программой лабораторных исследований.

## ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДОЛОГИЧЕСКИМ ПОДХОДАМ К САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ

41. Санитарно-гигиеническая экспертиза проводится после установления сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов предприятием-изготовителем на основании лабораторных исследований в аккредитованной лаборатории.

42. Санитарно-гигиеническая экспертиза проводится в отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов, соответствующих требованиям технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные к исполнению требования (далее, если иное не определено настоящими Санитарными правилами, – ТНПА), на данный вид продовольственного сырья и пищевых продуктов.

43. Основой работы по санитарно-гигиенической экспертизе является изучение закономерностей микробиологических, химических, биохимических и физических процессов, происходящих в них при хранении.

44. Интенсивность процессов порчи зависит от факторов внешней среды (температуры и влажности воздуха, света, присутствия кислорода и другое) и свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов (активности воды ( $A_w$ ), pH, химического состава, окислительно-восстановительного потенциала, исходной микробной контаминации и другое).

45. Выбор методологических подходов для санитарно-гигиенической экспертизы проводится в зависимости от физико-химических свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, качества исходного сырья, рецептуры, упаковки, технологии и условий производства, хранения, реализации и предполагаемого использования потребителем.

46. Показатели качества и безопасности, регламентируемые Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и

безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь и постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь», рассматриваются в первую очередь.

47. При санитарно-гигиенической экспертизе обязательным является определение активности воды ( $A_w$ ) продовольственного сырья и пищевых продуктов (за исключением консервированных пищевых продуктов согласно пункту 36 настоящих Санитарных правил).

48. Уровень активности воды ( $A_w$ ) определяет основные процессы, протекающие в продовольственном сырье и пищевых продуктах в процессе хранения, и регламентирует выбор методологических подходов и схем при проведении лабораторных исследований при санитарно-гигиенической экспертизе.

49. Основные виды лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов при хранении в зависимости от активности воды ( $A_w$ ) приведены согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

50. Активность воды в некоторых группах продовольственного сырья и пищевых продуктов и их чувствительность к микробной порче приведены согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

51. Лабораторные исследования для целей санитарно-гигиенической экспертизы в зависимости от состава продовольственного сырья и пищевых продуктов включают:

определение активности воды ( $A_w$ ) продовольственного сырья и пищевых продуктов в начале лабораторных исследований и (или) в динамике хранения;

определение продуктов липолиза/гидролиза жирового компонента в контрольных точках, определенных с учетом коэффициента резерва;

определение показателей окисления жирового компонента в контрольных точках, определенных с учетом коэффициента резерва;

определение значимых физико-химических показателей, способных повлиять на безопасность, пищевую и биологическую ценность и органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов (рН, биогенных аминов, нитрозаминов, продуктов неферментативного потемнения и другое) в начале и конце прогнозируемого срока годности (хранения) с учетом коэффициента резерва;

определение органолептических показателей в контрольных точках, определенных с учетом коэффициента резерва;

определение микробиологических показателей, регламентируемых ТНПА на продовольственное сырье и пищевые продукты в контрольных точках, определенных с учетом коэффициента резерва;

определение ассоциации и времени генерации микроорганизмов, вызывающих порчу продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе психрофильных не менее чем в трех контрольных точках;

определение микроорганизмов-эубиотиков в контрольных точках, определенных с учетом коэффициента резерва;

определение пищевой и биологической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов в начале и в конце прогнозируемого срока годности (хранения) с учетом коэффициента резерва.

## ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНКЕ И ОФОРМЛЕНИЮ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

52. По окончании лабораторных исследований продовольственное сырье и пищевые продукты должны удовлетворять следующим критериям:

соответствовать требованиям ТНПА по показателям безопасности;

соответствовать нормируемым микробиологическим показателям, установленным требованиями ТНПА на продовольственное сырье и пищевые продукты в каждой контрольной точке;

уровень возбудителей порчи (дрожжей, плесеней, молочнокислых микроорганизмов) не должен превышать допустимых значений;

показатели качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (содержание поваренной соли, влаги, рН, титруемой кислотности и другое) соответствовать требованиям, регламентированным НД;

органолептические показатели соответствовать требованиям НД;

показатели, характеризующие пищевую и биологическую ценность (содержание витаминов, аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот и другое) соответствовать требованиям, регламентированным НД;

содержание микроорганизмов-эубиотиков быть не ниже уровней, регламентированных НД.

Динамика развития КМАФАнМ, показатели липолитической/гидролитической и окислительной порчи оцениваются параллельно с органолептическими показателями.

53. При положительных результатах лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов оформляется протокол, который содержит информацию о продовольственном сырье и пищевых продуктах, сроках и условиях лабораторных исследований, исследуемых показателях, использованных методах и заключение о возможных сроках годности (хранения) при определенных условиях хранения. В приложении приводится информация о периодичности лабораторных исследований, обобщенные данные лабораторных исследований.

54. В случае выявления несоответствия показателей в одной из трех исследованных партий продовольственного сырья и пищевых продуктов, изготовителем по согласованию с ГУ РЦГЭиОЗ, принимаются меры по выявлению и устранению нарушений в ходе процесса производства и транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов. После устранения выявленных несоответствий могут быть проведены повторные исследования проб (образцов) от двух партий продовольственного сырья и пищевых продуктов разных дат выработки по установленной схеме.

55. При обнаружении несоответствия исследуемых проб (образцов) требованиям НД и ТНПА по показателям качества и безопасности, выявленного в любой контрольной точке, дальнейшие лабораторные исследования не проводятся. В данном случае учреждение, проводившее лабораторные исследования, информирует об этом ГУ РЦГЭиОЗ не позднее 10 рабочих дней после обнаружения несоответствия испытуемых проб (образцов) требованиям НД по показателям качества и безопасности с указанием конкретных причин (какие показатели, в какой контрольной точке, в какой степени не соответствуют требованиям НД).

## ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ПОЛУЧЕНИЮ АКТА САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ, ВНЕСЕНИЮ ИЗМЕНЕНИЙ В НД И ПОРЯДКУ ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

56. Акт санитарно-гигиенической экспертизы оформляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

57. Заказчик вносит прошедшие санитарно-гигиеническую экспертизу сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов в проекты НД в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

58. Если изготовитель производит продовольственное сырье и пищевые продукты по СТБ, ГОСТ или заимствованным техническим

условиям, то сведения о прошедших санитарно-гигиеническую экспертизу сроках годности (хранения) и условиях хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов приводятся в рецептурах или технологических инструкциях, утверждаемых предприятиями-изготовителями и не подлежащих согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, в том числе на одноименные наименования продовольственного сырья и пищевых продуктов, если применяются заимствованные документы.

В случае, указанном в части первой настоящего пункта, в рецептурах или технологических инструкциях приводится ссылка на соответствующий СТБ, ГОСТ или заимствованные технические условия, а также на применяемую базовую рецептуру или технологическую инструкцию, в соответствии с которой изготавливаются продовольственное сырье и пищевые продукты, и на акт санитарно-гигиенической экспертизы. При этом по тексту технологического документа приводятся ссылки на новые упаковочные материалы, более высокие требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам по микробиологическим показателям и т.п., позволяющие увеличить на конкретном предприятии-изготовителе срок годности (хранения) изготавливаемого продовольственного сырья и пищевых продуктов без изменения его состава, и новый срок годности (хранения) и условия хранения.

59. В случае ухудшения санитарно-гигиенического, противозидемического состояния предприятия-изготовителя, качества и безопасности вырабатываемых продовольственного сырья и пищевых продуктов, санитарно-эпидемической обстановки органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, имеют право в соответствии с законодательством Республики Беларусь приостановить производство продовольственного сырья и пищевых продуктов, прошедших санитарно-гигиеническую экспертизу.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

60. За соответствием продовольственного сырья и пищевых продуктов, прошедших санитарно-гигиеническую экспертизу, требованиям настоящих Санитарных правил должен осуществляться производственный контроль и государственный санитарный надзор.

61. Порядок проведения производственного контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов, прошедших санитарно-гигиеническую экспертизу, определяется предприятием-изготовителем.

62. Государственный санитарный надзор за безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прошедших санитарно-гигиеническую экспертизу, проводят в установленном порядке органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, путем проведения проверок предприятий-изготовителей, лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов, отобранных на предприятии-изготовителе и в торговой сети.

63. Проверки предприятий-изготовителей должны осуществляться территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

64. Лабораторные исследования продовольственного сырья и пищевых продуктов в ходе проверок должны включать определение микробиологических показателей, установленных ТНПА на продовольственное сырье и пищевые продукты, и проводиться на дату истечения (последний день) их срока годности (хранения).

65. В случае несоответствия исследованных проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов на дату истечения срока годности (хранения) требованиям НД, об этом в течение суток информируется ГУ РЦГЭОЗ, которым обеспечивается приостановление действия акта санитарно-гигиенической экспертизы. Территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, при выявлении факта несоответствия исследованных проб (образцов) продовольственного сырья и пищевых продуктов на дату истечения срока годности (хранения) требованиям НД, должно быть приостановлено производство продовольственного сырья и пищевых продуктов с установленными сроками годности (хранения) и принято решение о возможности их выпуска со сроками годности (хранения) согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам, требованиям ТНПА в области технического нормирования и стандартизации. После устранения вышеуказанных причин ухудшения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов проводятся повторные лабораторные исследования 1 партии этих товаров в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил. При положительных результатах лабораторных исследований ГУ РЦГЭиОЗ обеспечивается принятие решения о возобновлении действия акта санитарно-гигиенической экспертизы.

ГЛАВА 9  
ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ  
ЭКСПЕРТИЗЫ ДЛЯ ОТРАСЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

66. При применении в отраслях производства продовольственного сырья и пищевых продуктов современных технологий (усовершенствованные режимы высокотемпературной обработки, применение пищевых добавок, в том числе обладающих антимицробной активностью, повторная термизация молочных продуктов в конце технологического цикла, использование в производстве термизированного сырья, заквасок прямого внесения и другое), вспомогательных материалов (упаковка под вакуумом, в атмосфере инертных газов, в парогазонепроницаемые оболочки и другое), применение которых позволяет увеличить срок годности (хранения), изменить условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, выпускаемых на различных предприятиях-изготовителях, может проводиться санитарно-гигиеническая экспертиза для отрасли производства в целом.

67. В случаях, указанных в пункте 66 настоящих Санитарных правил, должны быть проведены в установленном порядке работы по санитарно-гигиенической экспертизе не менее чем на трех предприятиях-изготовителях.

68. Порядок проведения работ по санитарно-гигиенической экспертизе по отдельности на каждом из предприятий-изготовителей должен соответствовать положениям настоящих Санитарных правил.

Приложение 1  
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»

Таблица 1

Сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, не требующие проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы

№	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Срок годности (хранения), часов	Температура хранения, С <sup>0</sup>
<b>МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>			
Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины)			
1.	Крупнокусковые	48	От + 2 до + 6
2.	Мясо фасованное (от 0,25 до 1,0 кг)	36	От + 2 до + 6
3.	Порционные без панировки (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.)	36	От + 2 до + 6
4.	Порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель)	24	От + 2 до + 6
5.	Мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка и др.)	24	От + 2 до + 6
6.	Жаркое особое, мясное ассорти	18	От + 2 до + 6
7.	Кости пищевые	24	От + 2 до + 6
8.	Субпродукты скота: охлажденные; замороженные	24 48	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
9.	Шашлык маринованный (полуфабрикат)	24	От + 2 до + 6

10.	Полуфабрикаты мясные рубленные: шницель натуральный рубленный, котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленный, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб;	12	От + 2 до + 6
	бифштекс рубленный замороженный;	48	Не выше минус 5
	повышенной пищевой ценности: котлеты говяжьи, обезжиренные и школьные, биточки говяжьи, кнели мясные;	12	От + 2 до + 6
	комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясокапустные и др.)	12	От + 2 до + 6
11.	Фарши мясные, вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями и заготовочными объектами общественного питания:		
	фарш натуральный (диетический и др.);	12	От + 2 до + 6
	фарш мясной замороженный;	18 48	От + 2 до + 6 Ниже 0
	фарш комбинированный: мясной особый (с добавлением соевого белка);	12	От + 2 до + 6
	фарш для голубцов ленивых	12	От + 2 до + 6
12.	Фарш мясной, с луком, рисом и другими продуктами, вырабатываемый объектами торговли и общественного питания	6	От + 2 до + 6
13.	Пельмени, фрикадельки мясные замороженные	48	Не выше минус 5
		720	Не выше минус 10
Полуфабрикаты из птицы и кроликов			
14.	Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное	48	От + 2 до + 6
15.	Мясо птицы и кроликов замороженное	72	От + 2 до + 6
16.	Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка подготовленная к кулинарной обработке, окорочек, филе, четвертина задняя, цыпята-табака и любительские, бедро, голень, грудинка)	48	От + 2 до + 6
17.	Набора для студня, рагу суповой	12	От + 2 до + 6
18.	Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (котлеты пожарские куриные, кнели куриные, котлеты особые из кур и индейки, куриные школьные и др.)	12	От + 2 до + 6
19.	Субпродукты птицы и кроликов и полуфабрикаты из них	24	От + 2 до + 6

Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины (козлятины)			
20.	Мясо отварное, вырабатываемое централизованно на заготовочных объектах общественного питания (крупным куском для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для супов и вторых блюд, в желе)	24	От + 2 до + 6
21.	Мясо отварное, приготовленное на всех объектах общественного питания, кроме заготовочных	12 18	От + 2 до + 6 Не выше +2
22.	Мясо жареное, вырабатываемое на заготовочных объектах общественного питания (говядина и свинина жареные крупным куском для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, в желе)	48	От + 2 до + 6
23.	Изделия из мяса даренные, запеченные, тушеные (порционные, мелкокусковые, рулеты мясные, вырабатываемые торговыми объектами общественного питания, колбаса домашняя жареная, колбаски-гриль)	24	От + 2 до + 6
24.	Мясо шпигованное тушеное (крупным куском, нарезанное на порции для вторых блюд, в желе)	24	От + 2 до + 6
25.	Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги)	18	От + 2 до + 6
26.	Печень жареная	24	От + 2 до + 6
27.	Оладьи из печени	12	От + 2 до + 6
28.	Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели)	12	От + 2 до + 6
29.	Студни мясные и мясо заливное Мясо заливное	12 24	От + 2 до + 6 От минус 2 до + 2
30.	Паштеты из мяса, печени и птицы, вырабатываемые промышленностью	24	От 0 до + 2
31.	Паштеты из мяса, печени, вырабатываемые предприятиями общественного питания	6	От + 2 до + 6
32.	Пищевые бульоны, вырабатываемые предприятиями мясной промышленности: концентрированный; жидкий	24 6	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
33.	Бульоны с желатином, полуфабрикаты Мясной Куриный	48 24	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
34.	Бульон куриный костный, полуфабрикат	24	От + 2 до + 6
35.	Бульоны костные концентрированные,		

	полуфабрикаты	48	От + 2 до + 6
Кулинарные изделия из птицы и кроликов			
36.	Тушки уток и цыплят запеченные	48	От + 2 до + 6
37.	Тушки птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	От + 2 до + 6
38.	Мясо птицы и кроликов жареное, вырабатываемое централизованно на заготовочных объектах общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	48	От + 2 до + 6
39.	Мясо птицы и кроликов жареное, приготовленное на всех объектах общественного питания кроме заготовочных	24	От + 2 до + 6
40.	Птица отварная тушками, вырабатываемая централизованно на заготовочных объектах общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	24	От + 2 до + 6
41.	Птица отварная тушками, приготовленная на всех объектах общественного питания кроме заготовочных	18	От + 2 до + 6
42.	Птица отварная, нарубленная на порции, в желе	24	От + 2 до + 6
43.	Мякоть птицы отварная в форме брикета	24	От + 2 до + 6
44.	Рулет из мяса птицы, руляда из мяса птицы	12	От + 2 до + 6
45.	Изделия рубленные из мяса птицы	12	От + 2 до + 6
46.	Птица фаршированная (тушка) запеченная	12	От + 2 до + 6
47.	Яйца вареные	24	От + 2 до + 6
Колбасы и колбасные изделия			
48.	Холодец в оболочке	36	От + 2 до + 6
49.	Зельцы: высшего сорта; первого и второго сорта; третьего сорта; особый второго сорта	48	От + 2 до + 6
		24	От + 2 до + 6
		12	От + 2 до + 6
		12	От + 2 до + 6
50.	Рулет из рубца третьего сорта новый и красный третьего сорта	12	От + 2 до + 6
51.	Колбасы вареные: высшего сорта; первого и второго сорта; третьего сорта	72	От + 2 до + 6
		48	От + 2 до + 6
		24	От + 2 до + 6
52.	Сосиски и сардельки высшего, первого и второго сорта	48	От + 2 до + 6
53.	Хлебы мясные: высшего сорта; первого и второго сорта	72	От + 2 до + 6
		48	От + 2 до + 6
54.	Колбасы ливерные: высшего и первого сортов;	48	От + 2 до + 6

	второго сорта; третьего сорта	24 12	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
55.	Колбасы кровяные: первого и второго сорта; третьего сорта; копченая первого сорта	24 12 48	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
56.	Вареные изделия в оболочке (ветчина, ассорти, ветчина для завтрака, ветчина в оболочке и др.)	72	От + 2 до + 6
57.	Колбасы вареные с добавлением субпродуктов, сардельки белковые и субпродуктовые	24	От + 2 до + 6
58.	Фасованные колбасные изделия, упакованные в полимерную пленку, под вакуумом: колбасы вареные, продукты из свинины, говядины и баранины вареные	48	От + 2 до + 6
59.	Колбаса ливерная растительная (с добавлением крупы)	12	От + 2 до + 6
60.	Колбаски для детского питания	36	От + 2 до + 6
61.	Колбасы вареные высшего сорта из птицы	72	От + 2 до + 6
62.	Колбасы вареные из птицы первого сорта, сосиски	48	От + 2 до + 6
<b>РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ И МОРЕПРОДУКТЫ</b>			
<b>Полуфабрикаты</b>			
63.	Рыба всех наименований охлажденная	48	От 0 до минус 2
64.	Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые и глазированные	24	От 0 до минус 2
65.	Рыба специальной разделки незамороженная	24	От минус 2 до + 2
66.	Рыба порционная в сухарях	12	От +2 до + 6
67.	Шашлыки и поджарка	24	От минус 2 до + 2
68.	Котлеты, биточки, фарш, зразы рыбо-картофельные, блинчики (без замораживания)	12	От минус 2 до + 2
69.	Котлеты, голубцы и фарш замороженные	72	От минус 4 до минус 6
70.	Пельмени рыбные замороженные	48	От минус 4 до минус 6
<b>Кулинарные изделия</b>			
71.	Рыба всех наименований жареная	36	От +2 до + 6
72.	Рыба всех наименований печеная	48	От +2 до + 6
73.	Рыба всех наименований отварная	24	От +2 до + 6
74.	Рыба фаршированная	24	От +2 до + 6
75.	Изделия рубленные из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардин и др.)	24	От +2 до + 6

76.	Котлеты из рыбы всех наименований жареные	12	От +2 до + 6
77.	Фрикадельки, тефтели рыбные с соусом томатным	48	От +2 до + 6
78.	Рыбы всех наименований и рулеты горячего копчения	48	От +2 до + 6
79.	Колбаски рыбные вареные	48	От +2 до + 6
80.	Зельцы «Рыбацкий», «Особый» и др.	12	От +2 до + 6
81.	Раки и креветки вареные	12	От +2 до + 6
82.	Суши, ролы	6	От +2 до + 6
83.	Крабовые палочки	48	От +2 до + 6
84.	Кальмар с овощами в сметанном соусе, отбивные из кальмара, котлеты из кальмара Кальмар в маринаде	24 48	От +2 до + 6 От +2 до + 6
85.	Кулинарные изделия промышленного производства из белковой пасты «Океан»	24	От +2 до + 6
86.	Масла рыбные и икорные всех наименований	24	От +2 до + 6
87.	Рыба заливная	24	От минус 2 до + 2
88.	Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	24	От минус 2 до + 2
89.	Вторые рыбные блюда в потребительской таре: без замораживания;  замороженные	12 72	От минус 2 до + 2 От минус 4 до минус 6
90.	Паста белковая мороженая «Океан»	72	От минус 1 до минус 3
<b>МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
91.	Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36	От + 2 до + 6
92.	Кефир	36	От + 2 до + 6
93.	Простокваша	24	От + 2 до + 6
94.	Напиток из сыворотки (квас молочный, «Новый», сывороточный напиток с томатным соком)	48	От + 2 до + 6
95.	Пахта свежая и напитки из нее	36	От + 2 до + 6
96.	Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	От + 2 до + 6
97.	Сметана Диетическая сметана	72 48	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
98.	Творог жирный и обезжиренный, диетический Крестьянский 5%	36 24	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
99.	Сырки соевые, соевая простокваша	12	От + 2 до + 6
100.	Творожные полуфабрикаты: сырники,	24	От + 2 до + 6

	батончики творожные, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом Вареники с творогом, с творожным фаршем	24	Не выше минус 5
101.	Сырково-творожные изделия	36	От 0 до +2
102.	Запеканка и пудинг из творога. Кулинарные изделия, вырабатываемые на заготовочных объектах общественного питания	48	От + 2 до + 6
103.	Изделия творожные, кулинарные, вырабатываемые на всех объектах общественного питания кроме заготовочных: Пудинг творожный жирный и полужирный Зразы творожные с изюмом жирные и полужирные	24	От + 2 до + 6
		36	От + 2 до + 6
104.	Сыр домашний	36	От + 2 до + 6
105.	Сыры сливочные в коробочках из полистирола и др. полимерных материалов: Сладкий и фруктовый Острый, рокфор	48	От + 2 до + 6
		72	От + 2 до + 6
106.	Сыры мягкие и рассольные без созревания: «Моале» Клинковый	48	От + 2 до + 6
		36	От + 2 до + 6
107.	Сырная масса «Кавказ»	48	От + 2 до + 6
108.	Масло сырное	48	От + 2 до + 6
109.	Масло сливочное брусочками	6	От + 2 до + 6
110.	Напитки сливочные	24	От + 2 до + 6
111.	Напиток «Южный»	24	От + 2 до + 6
112.	Напитки «Любительский», «Снежок»	36	От + 2 до + 6
113.	Продукты для детского питания: Детский кефир в бутылках Детский кефир в пакетах Детский творог Ацидофильная смесь «Малютка» в бутылках в пакетах	24	От + 2 до + 6
		36	От + 2 до + 6
		24	От + 2 до + 6
		24	От + 2 до + 6
		36	От + 2 до + 6
114.	Продукты детских молочных кухонь	24	От + 2 до + 6
115.	Гуманизированное молоко «Виталакт ДМ» для детей грудного возраста	36	От + 2 до + 6
116.	Молоко гуманизированное «Виталакт обогащенный»	36	От + 2 до + 6
117.	«Виталакт кисломолочный» для детского и диетического питания	48	От + 2 до + 6
<b>ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
<b>Полуфабрикаты</b>			
118.	Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	От + 2 до + 6
119.	Капуста белокочанная свежая зачищенная	12	От + 2 до + 6

120.	Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	От + 2 до + 6
121.	Редис, редька обработанные, нарезанные	12	От + 2 до + 6
122.	Петрушка обработанная		
	Зелень	18	От + 2 до + 6
	Корень	24	От + 2 до + 6
123.	Сельдерей обработанный		
	Зелень	18	От + 2 до + 6
	Корень	24	От + 2 до + 6
124.	Лук зеленый обработанный	18	От + 2 до + 6
125.	Укроп обработанный	18	От + 2 до + 6
126.	Эстрагон (зелень) обработанный	18	От + 2 до + 6
127.	Пастернак (корень) обработанный	24	От + 2 до + 6
Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку			
128.	Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом	18	От + 2 до + 6
129.	Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные	18	От + 2 до + 6
130.	Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный	12	От + 2 до + 6
131.	Огурцы соленые нарезанные припущенные	24	От + 2 до + 6
132.	Капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная	12	От + 2 до + 6
133.	Лук, морковь пассированные	48	От + 2 до + 6
134.	Соусы концентрированные:		
	Красный основной и томатный	72	От + 2 до + 6
	Белый основной, сметанный, яблочный	48	От + 2 до + 6
135.	Голубцы-полуфабрикаты (овощные с мясом и рисом, с рыбой и рисом, с творогом и рисом, с пшеном и шпиком)	12	От + 2 до + 6
136.	Овощи отварные неочищенные	6	От + 2 до + 6
137.	Овощи отварные очищенные:		
	Морковь	24	От + 2 до + 6
	Свекла	24	От + 2 до + 6
	Картофель	18	От + 2 до + 6
138.	Овощи отварные очищенные нарезанные:		
	Морковь	18	От + 2 до + 6
	Свекла	18	От + 2 до + 6
	Картофель	12	От + 2 до + 6
Салаты, вторые блюда, гарниры			
139.	Салаты из сырых овощей и фруктов:		
	без заправки	18	От + 2 до + 6
	с заправками (майонез, соусы)	12	От + 2 до + 6
140.	Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:		
	без заправки	18	От + 2 до + 6
	с заправками (майонез, соусы)	6	От + 2 до + 6

141.	Салаты из маринованных, соленых, квашенных овощей	36	От + 2 до + 6
142.	Салаты и винегреты из вареных овощей: без заправки и добавления соленых овощей с заправками (майонез, соусы)	18 12	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
143.	Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	От + 2 до + 6
144.	Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: без заправки с заправками (майонез, соусы)	18 12	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
145.	Гарниры: Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное Овощи тушеные Картофель отварной жареный	12 18 18	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
146.	Икра овощная (баклажанная, кабачковая, свекольная, морковная), вырабатываемая в торговых объектах общественного питания	48	От + 2 до + 6
147.	Оладьи картофельные	18	От + 2 до + 6
148.	Оладьи картофельные, фаршированные мясом, пирожки картофельные с мясом	12	От + 2 до + 6
<b>МУЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
<b>Полуфабрикаты</b>			
149.	Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	От + 2 до + 6
150.	Тесто слоеное пресное для тортов и др. мучных изделий	24	От + 2 до + 6
151.	Тесто песочное для тортов и пирожных	36	От + 2 до + 6
152.	Тесто для вареников ленивых	24	От + 2 до + 6
153.	Блинчиковые заготовки	24	От + 2 до + 6
154.	Блинчики с фаршем: С мясным, творожным, яблочным С джемом и повидлом	12 18	От + 2 до + 6 От + 2 до + 6
155.	Вареники с фруктовым, овощным фаршем	12	От + 2 до + 6
<b>Кулинарные изделия</b>			
156.	Сырные палочки	72	От + 2 до + 6
157.	Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: С творогом С повидлом и фруктовыми начинками	24 6 24	От + 2 до + 6 Не выше + 20 От + 2 до + 6
158.	Чебуреки, беляши, смажанки, колбасные изделия (крабовые палочки, ветчина) в тесте, хотт-доги, пицца, пирожки жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом,	24 3	От + 2 до + 6 Не выше + 20

	яйцами, творогом, капустой, ливером и другими начинками)		
159.	Бутерброды с сыром, маслом, гастрономическими продуктами	3	От +2 до +6
160.	Бутерброды запеченные	12	От +2 до +6
<b>КРУПЯНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
<b>Полуфабрикаты</b>			
161.	Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	От + 2 до + 6
<b>Кулинарные изделия</b>			
162.	Запеканки манная, рисовая, рисовая с творогом, макаронник, лапшевник с творогом, манник	12	От + 2 до + 6
163.	Пудинг молочный, рисовый	24	От + 2 до + 6
164.	Крупеник с творогом жирным и полужирным	24	От + 2 до + 6
165.	Плов фруктовый	24	От + 2 до + 6
<b>МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ</b>			
166.	Торты и пирожные*:		
	с отделочным полуфабрикатом со взбитыми сливками из коровьего молока;	6	От +2 до +6
	с белковым (сырым) отделочным полуфабрикатом;	12	От +2 до +6
	с творожным, творожно-сливочным, творожно-растительным, кефирно-растительным, сметанным отделочным полуфабрикатом;	24	От +2 до +6
	со сливочным кремом (с добавками какао-порошка, с фруктовыми добавками или без них), крошковые, пирожное «Картошка» и аналогичные;	36	От +2 до +6
	с белковым (заварным) отделочным полуфабрикатом (с фруктовой отделкой или без нее), с суфле, с желе; с молочно-масляной начинкой, свежими фруктами;	72	От +2 до +6
	с белковым (заварным) отделочным полуфабрикатом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащим сорбиновую кислоту; с отделочным полуфабрикатом на основе растительных сливок и жиров;	120	От +2 до +6
	с отделочным полуфабрикатом на основе растительных сливок с фруктовыми добавками (варенье, повидло, подварки, джем и другие);	144	От +2 до +6
	песочные и бисквитные торты и пирожные с отделками: фруктовой, помадной и глазурью, миндальные; с суфле, содержащим сорбиновую кислоту, с отделочным	168	От +2 до +6

	полуфабрикатом на основе растительных сливок с шоколадными добавками;		
	с лукумной начинкой;	240	От +2 до +6
	вафельные с фруктовыми отделочными полуфабрикатами;	360	От +2 до +6
	шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами;	720	От +15 до +21
	с отделочным полуфабрикатом на основе сгущенного вареного молока;	720	От +2 до +6
	замороженные	2160	От минус 16 до минус 20
167.	Рулеты бисквитные: с кремом с творогом	36 24	От +2 до +6 От +2 до +6
168.	Желе, самбуки, муссы, суфле, гренки, сиропы	24	От +2 до +6
169.	Кремы сливочные и творожно-фруктовые	24	От +2 до +6
170.	Сливки взбитые из коровьего молока и кремы из них и из сметаны, соусы сладкие	6	От +2 до +6
171.	Торт творожный	24	От +2 до +6
172.	Квасы, вырабатываемые промышленностью: квас хлебный непастеризованный квас «Московский»	48 72	От +2 до +6 От +2 до +6
173.	Безалкогольные негазированные напитки (лимонный, вишневый без консерванта), вырабатываемый промышленностью	48	От +2 до +6
<b>БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
<b>Салаты и закуски</b>			
174.	Салат из краснокочанной капусты	24	От 0 до +4
175.	Салат из свеклы с хреном	24	От 0 до +4
176.	Овощная закуска с томатом	24	От 0 до +4
<b>Вторые блюда и гарниры</b>			
177.	Гуляш из говядины	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
178.	Говядина тушеная	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
179.	Мясо по-домашнему	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
180.	Бефстроганов	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0

181.	Тефтели	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
182.	Биточки «Здоровье» без соуса	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
183.	Биточки «Здоровье» в соусе	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
184.	Бифштекс	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
185.	Сардельки	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
186.	Сосиски	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
187.	Колбаса	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
188.	Блинчики по-крестьянски	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
189.	Блинчики кавказские	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
190.	Блинчики с капустой	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
191.	Блинчики с творогом	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
192.	Блинчики с фруктовой начинкой	96 48	Не выше минус 5 Не выше 0
193.	Крокеты	48	Не выше минус 5
194.	Котлеты крестьянские в соусе	48	Не выше минус 5
195.	Котлеты крестьянские без соуса	48	Не выше минус 5
196.	Фарш для крокетов	48	Не выше минус 5
197.	Капуста квашеная тушеная, жареная	24	От 0 до + 4
198.	Капуста свежая тушеная, жареная	24	От 0 до + 4

199.	Вторые блюда, гарниры, кулинарные изделия, полуфабрикаты, изготовленные с применением технологии шоковой заморозки	720	Не выше минус 10
200.	Замороженные полуфабрикаты из мяса, птицы, субпродуктов, изготовленные из охлажденного сырья	720	Не выше минус 10

\* Сроки годности тортов и пирожных устанавливают по сроку годности полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

Таблица 2

**Сроки годности (хранения) пищевых продуктов, не требующие проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы**

№	Необходимое условие	Наименование пищевого продукта	Наименование нормативной документации (далее – НД)	Срок годности	Примечание
1.	Оболочка «Розита»	Колбаса вареная Колбасы мясорастительные	ГОСТ 23670 СТБ 126-96 НД на продукт	10 суток 5 суток	Сульфитредуцирующие клостридии должны отсутствовать в 0,1 г продукта
2.	Оболочка «Амилюкс»	Сосиски и сардельки Сосиски и сардельки мясорастительные	НД на продукт НД на продукт	10 суток 5 суток	Сульфитредуцирующие клостридии должны отсутствовать в 0,1 г продукта, для изделий из мяса птицы в 0,1 г продукта
3.	Оболочка «Бига-3»	Колбасы вареные: Высшего сорта Бессортные, первого, второго сорта  Колбасы вареные мясорастительные Колбасы ливерные	НД на продукт НД на продукт НД на продукт НД на продукт  НД на продукт НД на продукт	30 суток 25 суток 20 суток  5 суток 5 суток	

		Колбасы кровяные Зельцы, паштеты	НД на продукт НД на продукт	5 суток 5 суток	
4.	Оболочка «Амипак»	Сосиски, сардельки	НД на продукт	10 суток	
5.	Оболочка «Амифлекс»	Колбасы вареные	НД на продукт	20 суток	
6.	Оболочка «Амисмок»	Колбасы полукопченые и варено- копченые	НД на продукт	45 суток	
7.	Оболочка «Амитан»	Колбасы вареные: Высшего сорта Первого, второго сорта	ГОСТ 23670-79	10 суток 6 суток	
8.	Добавка PURASAL в количестве 3- 4% к массе сырья	Колбасы вареные, сосиски	НД на продукт	7 суток	
		Продукты из свинины копчено- вареные и копчено- запеченные	НД на продукт	10 суток	
		Продукты из свинины в вакуумной упаковке	НД на продукт	20 суток	
		Продукты из говядины копчено- вареные	НД на продукт	10 суток	
9.	Добавка «Комбинация П 2000»	Колбасы вареные: Высшего сорта Первого, второго сорта, бессортовые Третьего сорта Колбасы вареные из мяса птицы: Высшего	НД на продукт    НД на продукт	6 суток 4 суток 2 суток 6 суток	

		сорта Первого и второго сорта		4 суток	
10.	Добавка «Бомбаль»	Колбасы вареные: Высшего сорта Первого, второго сорта, бессортные Третьего сорта Колбасы вареные из мяса птицы: Высшего сорта Первого и второго сорта Фарши мясные натуральные	НД на продукт  НД на продукт  ТУ РБ 06735139.021-99	7 суток 5 суток 3 суток 7 суток 5 суток 5 суток 45 суток	Температура хранения не выше минус 10 <sup>0</sup> С
11.	Добавка «Бомбаль», оболочка «Амитан»	Шпикачки копченые  Колбасы сырые  Сосиски и сардельки мясораститель ные	ТУ РБ 06735139.019-99  ТУ РБ 06735139.020-99  ТУ РБ 06735139.018-99	3 суток 5 суток 3 суток	

Приложение 2  
к Санитарным нормам, правилам и  
гигиеническим нормативам  
«Государственная санитарно-  
гигиеническая экспертиза сроков  
годности (хранения) и условий  
хранения продовольственного сырья и  
пищевых продуктов, отличающихся от  
установленных в действующих  
технических нормативных правовых  
актах в области технического  
нормирования и стандартизации»

Форма

Министерство здравоохранения Республики Беларусь

## НАПРАВЛЕНИЕ

на отбор проб (образцов) на проведение лабораторных исследований для  
целей государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков  
годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и  
пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих  
технических нормативных правовых актах в области технического  
нормирования и стандартизации

---

Наименование, адрес  
организации

---

для проведения отбора проб

№ \_\_\_\_\_

Государственное учреждение «Республиканский центр гигиены,  
эпидемиологии и общественного здоровья» направляет на отбор проб  
(образцов):

---

(наименование продовольственного сырья и пищевого продукта, предприятия-изготовителя)

для проведения лабораторных исследований для целей государственной  
санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и  
условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Отбор проб должен быть проведен при представлении заказчиком  
программы лабораторных исследований, в соответствии с данной  
программой.

Составитель программы лабораторных исследований: \_\_\_\_\_

---

Направление выдано: \_\_\_\_\_  
(наименование заказчика)

Заведующий отделением гигиены питания государственного учреждения  
«Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного  
здоровья» \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

Дата \_\_\_\_\_

М.П.

Приложение 3  
к Санитарным нормам, правилам и  
гигиеническим нормативам  
«Государственная санитарно-  
гигиеническая экспертиза сроков  
годности (хранения) и условий  
хранения продовольственного сырья и  
пищевых продуктов, отличающихся от  
установленных в действующих  
технических нормативных правовых  
актах в области технического  
нормирования и стандартизации»

Форма

Министерство здравоохранения Республики Беларусь

## НАПРАВЛЕНИЕ

на проведение лабораторных исследований для целей государственной  
санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и  
условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов,  
отличающихся от установленных в действующих технических  
нормативных правовых актах в области технического нормирования и  
стандартизации

---

Наименование, адрес организации

---

для проведения лабораторных  
исследований

№ \_\_\_\_\_

Государственное учреждение «Республиканский центр гигиены,  
эпидемиологии и общественного здоровья» направляет на исследование:

---

(наименование продовольственного сырья и пищевого продукта, предприятия-изготовителя)

Прошу выполнить следующие  
работы: \_\_\_\_\_

Прилагаются следующие сопроводительные  
документы: \_\_\_\_\_

Активность воды составила: \_\_\_\_\_, прогнозируемый срок годности (хранения) \_\_\_\_\_.

Направление выдано: \_\_\_\_\_  
(наименование заказчика)

Заведующий отделением гигиены питания государственного учреждения «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

Дата \_\_\_\_\_

М.П.

Приложение 4  
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»

Форма

### ПРОГРАММА

проведения лабораторных исследований для целей государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации

Наименование исследования	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследования								Итого – количество образцов
	Сутки хранения								

\_\_\_\_\_  
Должность лица, составившего программу

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Примечание. Отбор проб (образцов) проводится от 3-х партий продукции с массой образца не менее 200 г. Количество образцов, указанных в графе «Итого», относится к одной партии продукции.

Приложение 5  
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»

Основные виды лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов при хранении в зависимости от активности воды ( $A_w$ )

$A_w$	Виды исследований	Примечание
1	2	3
0-0,6	Органолептические	Показатели по нормативной документации (далее – НД) на данный вид продовольственного сырья и пищевого продукта
	Микробиологические*	Показатели по санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и др. НД на данный вид продовольственного сырья, пищевого продукта
	Химические и биохимические: неферментативное потемнение	Контролируется в продовольственном сырье, пищевых продуктах с $A_w \geq 0,5$
	Окисление жирового компонента, в том числе индукционный период, липолиз/гидролиз жирового компонента и др.	Контролируется в продуктах с содержанием жира более 5%
0,6-0,90	Органолептические	Показатели по НД на данный вид продовольственного сырья, пищевого продукта
	Микробиологические*	1. Показатели по санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и др. НД на данный вид продовольственного сырья, пищевого продукта 2. Определение <i>S. aureus</i> проводится в продуктах с $A_w \geq 0,85$ в обязательном

		<p>порядке</p> <p>3. Определение динамики развития плесневых грибов и дрожжей проводится в продовольственном сырье, пищевых продуктах с <math>A_w \geq 0,7</math> в обязательном порядке</p>
	Химические и биохимические: неферментативное потемнение	Контролируется в продовольственном сырье, пищевых продуктах с $A_w \leq 0,8$
	окисление жирового компонента, в том числе индукционный период, липолиз/гидролиз жирового компонента и другое	Контролируется в продовольственном сырье, пищевых продуктах с содержанием жира более 5%
0,91-1,0	Органолептические	Показатели по НД на данный вид продовольственного сырья, пищевого продукта
	Микробиологические*	<p>1. Определение динамики показателей, регламентируемых по санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и др. НД на данный вид продовольственного сырья, пищевого продукта</p> <p>2. Определение динамики развития микроорганизмов порчи, в том числе психрофильных проводится в продовольственном сырье, пищевых продуктах с <math>A_w \geq 0,95</math> в обязательном порядке</p>

\* Перечень микробиологических показателей может быть в установленном порядке расширен для получения более полной санитарно-микробиологической характеристики и подтверждения стабильности продовольственного сырья и пищевого продукта в процессе хранения.

Приложение 6  
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»

Активность воды в некоторых группах продовольственного сырья и пищевых продуктов и их чувствительность к микробной порче

Уровень показателя индекса активности воды ( $A_w$ )	Микроорганизмы, рост которых угнетается при наиболее низких значениях активности воды ( $A_w$ ) в указанном диапазоне	Примеры пищевых продуктов в пределах указанного индекса активности воды ( $A_w$ )
1,00-0,95	<i>Pseudomonas</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Proteus</i> , <i>Shigella</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , некоторые дрожжи	Особо скоропортящиеся продукты, свежие и консервированные фрукты, овощи, мясо, рыба и молоко; приготовленные колбасы и хлеба; пищевые продукты, содержащие до 40% сахарозы или до 7% поваренной соли
0,95 – 0,91	<i>Salmonella</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>C. botulinum</i> , <i>Serratia</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Pediococcus</i> , некоторые плесени, <i>Rhodotorula</i> , <i>Pichia</i> , <i>Bacillus</i>	Некоторые сыры (Чеддер, Швейцарский, Мюнстер, Проволон), обработанное мясо (ветчина), некоторые концентраты фруктовых соков; пищевые продукты, содержащие 55% сахарозы или 12% поваренной соли
0,91-0,87	Многие дрожжи ( <i>Candida</i> , <i>Torulopsis</i> , <i>Hansenula</i> ), <i>Micrococcus</i>	Ферментированная колбаса (салями), пористые бисквиты, сухие сыры, маргарин; пищевые продукты, содержащие 65% сахарозы или 15% поваренной соли

0,87-0,80	Большинство плесеней (микотоксигенные пенициллины), <i>Staphylococcus aureus</i> , большинство <i>Saccharomyces (baillii) spp.</i> , <i>Debaryomyces spp.</i>	Большинство концентратов фруктовых соков, подслащенное концентрированное молоко, шоколадный сироп, кленовые и фруктовые сиропы, мука, рис, бобовые 15-17% влажности, фруктовые бисквиты, деревенская ветчина, помадки, сладкие бисквиты
0,80-0,75	Большинство галофильных бактерий, микотоксигенные аспергиллии	Джем, мармелад, марципаны, глазированные фрукты, сиропы на травах.
0,75-0,65	Ксерофильные плесени ( <i>Aspergillus chevalieri</i> , <i>A.candidus</i> , <i>Wallemia sebi</i> , <i>Xeromyces bisporus</i> )	Овсяные хлопья 10% влажности, зерновые орехи, сиропы на травах, помадка, желе, меласса, сырьевой сахар, некоторые сушеные фрукты, орехи
0,65-0,60	Осмофильные дрожжи ( <i>Saccharomyces rouxii</i> ), некоторые плесени ( <i>Aspergillus ecinulatus</i> , <i>Monascus bisporus</i> )	Сушеные фрукты 15-20% влажности; некоторые конфеты и карамели, мед
0,50	Нет микробиологического роста	Вермишель, спагетти 12% влажности; специи 10% влажности
0,40	Нет микробиологического роста	Цельный яичный порошок 5% влажности
0,30	Нет микробиологического роста	Печенье, крекеры, хрустящие хлебцы 3-5% влажности
0,20	Нет микробиологического роста	Цельный молочный порошок 2-3% влажности; сушеные овощи 5% влажности; кукурузные хлопья 5% влажности; дегидрированные супы; некоторая выпечка, крекеры