

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «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» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 г. № 130

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые 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».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 г. № 130 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
01.09.2010 № 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 размножиться 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 °С;

психрофильные микроорганизмы – группа микроорганизмов, нижняя граница роста которых находится около 0 °С;

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

скорпортящиеся 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 сертифицированную 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). Нефасованные продовольственное сырье и пищевые продукты отбираются с соблюдением в том числе правил асептики.

16. При проведении санитарно-гигиенической экспертизы нескорпортующихся 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) x 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, превышающей регламентированные в 10 раз.

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

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 (pH, 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 приводятся 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, противэпидемического 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 РЦГЭиОЗ, 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 антимикробной 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

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

№ п/п	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Срок годности (хранения), часов	Температура хранения, °С
МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ			
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;	24	От +2 до +6
	замороженные	48	От +2 до +6
9	Шашлык маринованный (полуфабрикат)	24	От +2 до +6
10	Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб;	12	От +2 до +6
	бифштекс рубленый 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 мясочакартофельные, мясорастительные, мясочапустные 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	От +2 до +6
		48	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, окорочок, филе, четвертина задняя, цыплята табака и любительские, бедро, голень, грудинка)	48	От +2 до +6
17	Набор 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, жаренные крупным куском для холодных блюд; говядина и свинина, жаренные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, в желе)	48	От +2 до +6
23	Изделия из мяса жареные, 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 рубленые 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 24 12 12	От +2 до +6 От +2 до +6 От +2 до +6 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;	72	От +2 до +6
	первого и второго сорта;	48	От +2 до +6
	третьего сорта	24	От +2 до +6
52	Сосиски и сардельки высшего, первого и второго сорта	48	От +2 до +6
53	Хлебы мясные:		
	высшего сорта;	72	От +2 до +6
	первого и второго сорта	48	От +2 до +6
54	Колбасы ливерные:		
	высшего и первого сортов;	48	От +2 до +6
	второго сорта;	24	От +2 до +6
	третьего сорта	12	От +2 до +6
55	Колбасы кровяные:		
	первого и второго сорта;	24	От +2 до +6
	третьего сорта;	12	От +2 до +6
	копченая первого сорта	48	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
РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ И МОРЕПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
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 рыбокартофельные, 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
Кулинарные изделия			
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 рубленые 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	24	От +2 до +6
	Кальмар в маринаде	48	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
МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
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	72	От +2 до +6
	Диетическая сметана	48	От +2 до +6
98	Творог жирный и обезжиренный, диетический	36	От +2 до +6
	Крестьянский 5 %	24	От +2 до +6
99	Сырki соевые, соевая простокваша	12	От +2 до +6
100	Творожные полуфабрикаты: сырники, батончики творожные, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом	24	От +2 до +6
	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	24	От +2 до +6
	Зразы творожные с изюмом жирные и полужирные	36	От +2 до +6
104	Сыр домашний	36	От +2 до +6
105	Сыры сливочные в коробочках из полистирола и других полимерных материалов:		
	Сладкий и фруктовый	48	От +2 до +6
	Острый, рокфор	72	От +2 до +6
106	Сыры мягкие и рассольные без созревания:		
	«Моале»	48	От +2 до +6
	Клинковый	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	24	От +2 до +6
	Детский кефир в пакетах	36	От +2 до +6
	Детский творог	24	От +2 до +6
	Ацидофильная смесь «Малютка» в бутылках	24	От +2 до +6
	в пакетах	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
ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
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 Корень	18 24	От +2 до +6 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 Белый основной, сметанный, яблочный	72 48	От +2 до +6 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 Свекла Картофель	24 24 18	От +2 до +6 От +2 до +6 От +2 до +6
138	Овощи отварные очищенные нарезанные: Морковь Свекла Картофель	18 18 12	От +2 до +6 От +2 до +6 От +2 до +6
Салаты, вторые блюда, гарниры			
139	Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки с заправками (майонез, соусы)	18 12	От +2 до +6 От +2 до +6
140	Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.: без заправки с заправками (майонез, соусы)	18 6	От +2 до +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
МУЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
149	Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и других мучных изделий	9	От +2 до +6
150	Тесто слоеное пресное для тортов и других 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
Кулинарные изделия			
156	Сырные палочки	72	От +2 до +6
157	Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: С творогом	24	От +2 до +6
	С повидлом и фруктовыми начинками	6 24	Не выше +20 От +2 до +6
158	Чебуреки, беляши, смажанки, колбасные изделия (крабовые палочки, ветчина) в тесте, хот-доги, пицца, пирожки жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и другими начинками)	24 3	От +2 до +6 Не выше +20
159	Бутерброды с сыром, маслом, гастрономическими продуктами	3	От +2 до +6
160	Бутерброды запеченные	12	От +2 до +6
КРУПЯНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
161	Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	От +2 до +6
Кулинарные изделия			
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
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ			
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 полуфабрикатом на основе растительных сливок с шоколадными добавками;	168	От +2 до +6
	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	36	От +2 до +6
	с творогом	24	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	48	От +2 до +6

	квас «Московский»	72	От +2 до +6
173	Безалкогольные негазированные напитки (лимонный, вишневый без консерванта), вырабатываемые промышленностью	48	От +2 до +6
БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Салаты и закуски			
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
Вторые блюда и гарниры			
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

№ п/п	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 кlostридии 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 кlostридии должны отсутствовать в 0,1 г продукта, для изделий из мяса птицы – в 0,1 продукта
3	Оболочка «Бига-3»	Колбасы вареные: Высшего сорта Бессортные, первого, второго сорта Колбасы вареные мясорастительные Колбасы ливерные Колбасы кровяные Зельцы, паштеты	НД на продукт НД на продукт	30 суток 25 суток 20 суток 5 суток 5 суток 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 Продукты из свинины копчено-вареные и копчено-запеченные Продукты из свинины в вакуумной упаковке Продукты из говядины копчено-вареные	НД на продукт НД на продукт НД на продукт НД на продукт	7 суток 10 суток 20 суток 10 суток	
9	Добавка «Комбинация П 2000»	Колбасы вареные: Высшего сорта Первого, второго сорта, бессортные Третьего сорта Колбасы вареные из мяса птицы: Высшего сорта Первого и второго сорта	НД на продукт НД на продукт	6 суток 4 суток 2 суток 6 суток 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 °С
11	Добавка «Бомбаль», оболочка	Шпикачки копченые Колбасы сырые	ТУ РБ 06735139.019-99 ТУ РБ	3 суток 5 суток	

	«Амитан»	Сосиски и сардельки мясорастительные	06735139.020-99 ТУ РБ 06735139.018-99	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

№ _____

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.)
М.П.

Дата _____

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

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.)

М.П.

Дата _____

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»

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
---------------------------	--	--------------------

	сутки хранения							образцов

(должность лица, составившего программу)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Примечание. Отбор проб (образцов) проводится от 3 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	Примечания
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 другим 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 другое	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 другим 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 порядке. 3. Определение динамики развития плесневых грибов и дрожжей проводится в продовольственном сырье, пищевых продуктах с $A_w \geq 0,7$ в обязательном порядке
	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*	1. Определение динамики показателей, регламентируемых по санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и другим НД на данный вид продовольственного сырья, пищевого продукта. 2. Определение динамики развития микроорганизмов порчи, в том числе психрофильных проводится в продовольственном сырье, пищевых продуктах с $A_w \geq 0,95$ в обязательном порядке

*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%-й 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%-й влажности; некоторые конфеты и карамели, мед
0,50	Нет микробиологического роста	Вермишель, спагетти 12%-й влажности; специи 10%-й влажности
0,40	Нет микробиологического роста	Цельный яичный порошок 5%-й влажности
0,30	Нет микробиологического роста	Печенье, крекеры, хрустящие хлебцы 3–5%-й влажности
0,20	Нет микробиологического роста	Цельный молочный порошок 2–3%-й влажности; сушеные овощи 5%-й влажности; кукурузные хлопья 5%-й влажности; дегидрированные супы; некоторая выпечка, крекеры

