

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1

Перечень показателей безопасности мяса и мясной продукции

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1 Мясо от всех видов убойных, промысловых и диких животных, парное, охлажденное, подмороженное, замороженное, условно-годного мяса. Полуфабрикаты из мяса всех видов убойных, промысловых и диких животных, охлажденные, подмороженные, замороженные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ	не допускается	согласно законодательству Российской Федерации
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг, мясо без костей
		320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		160	то же, кости (все виды)
стронций-90	50	Бк/кг, мясо без костей	
	100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей	
	200	то же, кости (все виды)	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.1.1 Мясо (все виды убойных животных)						Навеска берется из глубоких слоев с обжигом поверхности

- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	10	1,0	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- охлажденное и замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	1×10^3	0,1	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Для продукции со сроком годности более 7 суток бактерии рода Proteus в 0,1 г не допускаются. Для производства продуктов детского, диетического (лечебного и профилактического) питания бактерии рода Proteus в 1,0 г не допускаются
- охлажденное в отрубях (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	1×10^4	0,01	25	1×10^3	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.1.2						
Мясо замороженное убойных животных:						
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.3						
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие бескостные (охлажденные, замороженные, замороженные), в том числе в соусе, маринаде, панировке:						
крупнокусковые	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

порционные и мелкокусковые	$1 \cdot 10^6$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.4. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):						
- формованные, в т.ч. панированные	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка без фламбирования поверхности *для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (зразы, голубцы, кабачки, перец и др.)	$2 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются *для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка полуфабрикатов порционных и мелкокусковых без фламбирования поверхности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2 1.2 Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	почки
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		1,0	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки

язык, мозги, сердце, шкурка свиная); кровь пищевая и продукты ее переработки, кишки и пузыри мочевые	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, пестициды, радионуклиды	по п.1.1.	
--	--	-----------	--

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.2.1 Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная, кишки и пузыри мочевые	-	-	-	25	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка замороженных блоков с фламбированием поверхности, пробоподготовка шкурки свиной, кишок и пузырей мочевых без фламбирования поверхности
1.2.2 Кровь пищевая	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	-	S. aureus в 1 г не допускаются
1.2.3 Продукты переработки крови:						
- альбумин пищевой	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
--------------------------	------------	------------------------------------	------------

1.3 Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел «Жировые продукты» п.3		
1.4 Колбасные изделия***, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	<u>Бенз(а)пирен</u>	0,001	для копченых продуктов
	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, пестициды и радионуклиды	по п.1.1	
	Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002		
	0,004	для копченых продуктов	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.4.1 Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.4.2 Колбасы полукопченые и варено-копченые	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

1.4.3 Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, пробоподготовка нарезанных и упакованных под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы колбас варено-копченых, полукопченых без фламбирования поверхности
1.4.4 Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлебы мясные)						
- высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52196	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	в сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- второго сорта по ГОСТ Р 52196 и прочие	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	то же
1.4.5 Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.4.6 Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	пробоподготовка нарезанных и упакованных под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы изделий колбасных вареных без фламбирования поверхности * для сервировочной нарезки – $2,5 \cdot 10^3$
1.4.7 Продукты из мяса вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме и др.	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
1.4.8 Продукты мясные копчено-вареные:						

окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке и др.	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
щековина (баки), рулька	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
1.4.9 Продукты из мяса копчено-запеченные, запеченные	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
1	2	3	4	5	6	7
1.4.10 Продукты из мяса вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	пробоподготовка нарезанных и упакованных под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы продуктов вареных и запеченных, копчено-запеченных без фламбирования поверхности *для сервировочной нарезки
1.4.11 Готовые блюда из мяса, быстрозамороженные:						
из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	Enterococcus не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
из рубленого мяса с соусами; в тестовой оболочке (блинчики, пирожки, беляши и т.п.)	$2 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	Enterococcus не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г, пробоподготовка готовых, быстрозамороженных мясных блюд из рубленого мяса с соусами без фламбирования поверхности

Индекс, группа продуктов	Показатели		Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание		
1.5 Колбасные изделия с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови колбасы, продукты в желе (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ		по п. 1.1			
	Бенз(а)пирен и нитрозамины		по п. 1.4			
микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.5.1 Колбасы кровяные	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01*	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.5.2 Зельцы	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-*	25	* <i>S. aureus</i> в 1,0г не допускаются
1.5.3 Колбасы ливерные	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01*	-*	25	для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются

1	2	3	4	5	6	7
1.5.4 Паштеты мясные и мясосо­дер­жающие из печени или с добавлением печени, в т.ч. в оболочках	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.5.5 Студни, холодцы, продукты в желе (заливные и т.д.)	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1*	25	пробоподготовка без фламбирова­ния поверхности * для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6 Консервы из мяса, мясорастительные***	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды**:		
	Гексахлорцикло­гексан (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитро­за­мины: сумма НДМА и НДЭА	0,002*	*для консервов с добавлением нитрита натрия
	<u>Нитраты</u>	200	мясорастительные с овощами
<u>Радионуклиды</u>	по п. 1.1		

Микробиологические показатели	
Индекс, группа продуктов	Требования

1.6.1 Консервы пастеризованные:		
из говядины и свинины		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с требованиями настоящего технического регламента (п. 9 настоящего приложения)
ветчина рубленая и любительская		
1.6.2 Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные:		
натуральные		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с требованиями настоящего технического регламента (п. 9 настоящего приложения)
с крупяными, овощными гарнирами		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7 Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
		0,3	
	кадмий	0,6	почки
		0,1	
	ртуть	0,2	почки
		олово	200,0
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002		
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1		

2. Пищевые концентраты

	Микробиологические показатели	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», требованиям настоящего технического регламента (п. 9 настоящего приложения)	
2.1 Мясо сублимационной и тепловой сушки	<u>Токсичные элементы</u>	по п. 1.1	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	

	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1	
--	---	-----------	--

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колифор мы)	Патогенны е, в том числе сальмонелл ы		
2.1.1 Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов сухие	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	100	

Примечание:

**⁾ - Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при выращивании животных и производстве продовольственного сырья (см. 3.12, 3.13).

***⁾ - Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному (ым) виду (ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

5. Животный жир и продукты его переработки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.1 Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ	по п. 1.1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
Пестициды*:			

	гексахлоциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
3.1.1 Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	$5 \cdot 10^4$	0,001	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
3.1.2 Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых продуктов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.2 Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
	перекисное число	10,0	мМоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
железо	1,5	то же	

3.3.1 Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60 % и более	1·10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
3.3.2 Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30-59 %	-	0,01	0,01	25	200 в сумме		то же

4. Кровепродукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
4.1 Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Микробиологические показатели:		
См. раздел п.п. 1.2.2 и 1.2.3			

5. Желатин пищевой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
5.1 Желатин,	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	

изоляты, концентраты соединительных белков	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	гексахлоциклогексан (α,β,γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
стронций-90	80	то же	

Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформ ы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
5.1 Желатин пищевой:				
для продуктов детского и диетического питания	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	
для продуктов массового потребления	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	

6. Концентраты пищевые

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
6.1 Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды*:		
	гексахлоциклогексан (α,β,γ - изомеры)	0,1	в пересчете на исходный продукт
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
стронций-90	50	то же	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
6.2 Концентраты пищевые	Токсичные элементы**	в пересчете на исходный продукт	
	Радионуклиды**		

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
6.2.1 Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	25	100	<i>B. cereus</i> – 100 КОЕ/г, не более
6.2.2 Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	$5 \cdot 10^4$	1,0	0,01	-	25	200	
6.2.3 Сухие продукты для профилактического питания – крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	1,0	25	100	<i>B. cereus</i> -10, и дрожжи - 10 КОЕг, не более

7. Готовые кулинарные изделия

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т. ч. сальмон.	
7.1 Студни из говядины, свинины, готовые кулинарные изделия в желе (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Паштет из мяса и печени	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Говядина, свинина и т.д. отварные	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
7.2. Готовые блюда из мяса и мясных и мясосодержащих продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные и т.д.							
	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	

8. Мясо и мясная продукция для детей

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
8.1. Мясо (все виды убойных животных)	Токсичные элементы:			
	свинец	0,1	для детей до 3 лет	
		0,2	для детей старше 3 лет	
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет	
		0,02	для детей старше 3 лет	
	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ		по п.1.1.	
	Антибиотики:			
	левомецетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	0,01ед/г	
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
	Пестициды:			
	гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,01	для детей до 3 лет	
		0,015	для детей старше 3 лет	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет	
		0,015	для детей старше 3 лет	
	Диоксины:		не допускается	
	Радионуклиды:			

	цезий-137	70	Бк/кг			
	стронций-90	30	Бк/кг			
8.2 Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:					
	свинец	0,5				
	мышьяк	1,0				
	кадмий	0,3				
	ртуть	0,1				
	Антибиотики:					
	левомецетин	не допускается				
	тетрациклиновая группа	не допускается				
	гризин	не допускается				
	бацитрацин	не допускается				
	ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ	по п.1.1.				
	Пестициды:					
	гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,015				
	ДДТ и его метаболиты	0,015				
	Диоксины:	не допускается				
	Радионуклиды:					
цезий-137	70	Бк/кг				
стронций-90	30	Бк/кг				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
8.1.1 Мясо для производства всех видов мясных продуктов для детей раннего возраста						
8.1.1.1 Мясо (все виды убойных животных)					Навеска берется из глубоких слоев с обжигом поверхности	
мясо парное в полутушах	10	1,0	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
мясо охлажденное, замороженное (полутуши, отруба)	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	то же
8.1.1.2 Мясо замороженное (все виды убойных животных):						
мясо замороженное в тушах, полутушах, отрубках	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

блоки из жилованного мяса	$1 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	то же, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 10	
субпродукты (говяжьи, свиные) охлажденные, замороженные	$2 \cdot 10^5$	-	25	-	-	то же, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 10	
субпродукты замороженные в блоках (печень, язык, мозги, сердце)	$2 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	то же, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 10	
8.1.1.3 Мясо, размороженное в производственных условиях, в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях, в блоках на кости, бескостное, в том числе жилованное (все виды убойных животных) для производства колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов для дошкольного и школьного возраста							
мясное сырье на кости (туши, полутуши, отруба) размороженное в производственных условиях при $+17 \pm 1$ 0С 24-36 ч:	поверхностные слои	$7,6 \cdot 10^6$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
	глубокие слои	$5,0 \cdot 10^4$	0,001	25	-	-	
мясное бескостное сырье (блоки) размороженное в производственных условиях при $+17 \pm 1$ 0С 24-28 ч	поверхностные слои	$7,6 \cdot 10^6$	0,001	25	-	-	то же
	глубокие слои	$7,0 \cdot 10^4$	0,001	25	-	-	то же
8.1.1.4 Мясные ингредиенты в процессе изготовления консервов для детей раннего возраста							
мясо после обвалки и жиловки	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 10	

мясная масса после дообвалки кости убойных животных	$5 \cdot 10^5$	0,0001	25	-	-	то же, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 20
мясо механической обвалки	$1 \cdot 10^6$	-	25	-	-	то же, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 10
кровь пищевая	$5 \cdot 10^5$	0,1	25	-	-	то же, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 1,0 г
продукты переработки крови (альбумин пищевой, сухой концентрат плазмы)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	то же, споры/г* мезофильных и термофильных клостридий не более 10, S.aureus не допускаются в 1 г
жир-сырец охлажденный, замороженный	$1 \cdot 10^5$	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
шпик свиной охлажденный, замороженный	$5 \cdot 10^4$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
шкурка свиная после измельчения на волчке	$3 \cdot 10^5$	-	-	-	-	-
мясо птицы охлажденное замороженное (контроль из мышц тушки)	$1 \cdot 10^5$	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.3 Консервы из мяса (все виды убойных животных) в т.ч. с добавлением субпродуктов для детей раннего возраста	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	для детей до 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	100,0	для консервов в сборной жестяной таре
	Антибиотики:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г

бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Диоксины:		
Радионуклеиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	Бк/кг
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности консервов группы А	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.4 Мясорастительные консервы для детей раннего возраста	Токсичные элементы:		
	свиней	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
	Антибиотики:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
	афлатоксин В1	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу
	дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
	зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку
	Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу

	охратоксин А	не допускается	<0,0005, для содержащих пшеничную, ржаную, ячменную и овсяную муку
Пестициды:			
	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
	Нитриты	не допускаются	<0,5
Нитрозамины:			
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
Диоксины:			
		не допускается	
Радионуклиды:			
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности консервов группы А	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.5 Растительно-мясные консервы для раннего возраста	Показатели безопасности по п. 8.4		
	Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности консервов группы А	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.6 Колбасные изделия из мяса, в т.ч. из мяса птицы для детей старше 1,5 лет	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины, радионуклиды по п. 8.3		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7

8.6.1 Колбасные изделия из мяса, в т.ч. из мяса птицы для детей старше 1,5 лет

изделия колбасные пастеризованные (колбаски, сосиски)	$2 \cdot 10^2$	1,0	50	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, Bac.cereus, КОЕ/г не допускаются в 1 г
---	----------------	-----	----	---	---	---

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.7.1 Полуфабрикаты мясные для раннего возраста	Показатели безопасности по п. 8.3		
8.7.2 Полуфабрикаты мясорастительные для раннего возраста	Показатели безопасности по п. 8.4		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7

8.7.1.1 Полуфабрикаты для детей раннего возраста

Полуфабрикаты натуральные бескостные: из говядины и свинины - крупнокусковые - мелкокусковые - порционные	$1 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, S.aureus не допускаются в 0,1 г, Proteus не допускаются в 1 г., Pseudomonas не допускаются в 0,1 г, молочные микроорганизмы не допускаются в 1 г
--	----------------	-------	----	---	---	--

Полуфабрикаты мясные, мясорастительные рубленые (охлажденные, замороженные): -формованные в т.ч. панированные - полуфабрикаты в тестовой оболочке	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	250**	L. monocytogenes в 25 г не допускаются	** для полуфабрикатов в панировке S.aureus не допускаются в 0,1
---	----------------	-------	----	---	-------	--	---

Индекс, группа продуктов	Показатели		Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание		
8.8 Готовые кулинарные блюда, в т.ч. с гарнирами и соусами для детей раннего возраста	Показатели безопасности по п. 8.4					
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
8.8.1 Готовые кулинарные блюда, в т.ч. с гарнирами и соусами для детей раннего возраста						

мясные и мясорастительные, готовые блюда, кулинарные изделия быстрозамороженные из рубленого мяса	$1 \cdot 10^4$	1,0, 0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25, 50, 100 г не допускаются для пастеризованных, L. monocytogenes в 25 г не допускаются для замороженных, E.coli не допускается в 1 г, S.aureus не допускается в 0,1 г, Bac.cereus не допускается в 1 г. для пастеризованных, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, энтерококки, КОЕ/г не более $1 \cdot 10^3$, Proteus не допускаются в 1,0, 0,01 г.
---	----------------	----------	----	-----	-----	---

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.9 Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные для дошкольного и школьного питания, в т.ч. консервы энтерального назначения	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
	Антибиотики:		
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитриты	не допускаются	<0,5
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
	Диоксины:		
	не допускается		

	охратоксин А	не допускается	<0,0005, для содержащих пшеничную, ржаную, ячменную и овсяную муку
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности консервов группы А	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.10 Колбасные изделия для дошкольного и школьного питания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики	по п. 8.1.15	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитриты	30	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Диоксины:		
	охратоксин А	не допускается	<0,0005, для содержащих пшеничную, ржаную, ячменную и овсяную муку
	Радионуклиды	по п. 8.1.15	
	Бенз(а)пирен	0,001	для полукопченых и варенокопченых колбас

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7

8.10.1 Колбасно-кулинарные изделия из мяса в т.ч. из мяса птицы для детей дошкольного и школьного возраста

изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, сосиски)	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, E.coli не допускается в 1 г, S.aureus не допускается в 1 г
колбасы полукопченые и варенокопченые	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, E.coli не допускается в 1 г, S.aureus не допускается в 1 г
изделия колбасные сроки годности которых превышают 5 суток	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100	100	то же, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, E.coli не допускается в 1 г, S.aureus не допускается в 1 г
паштеты и кулинарные изделия	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100***	100***	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, E.coli не допускается в 1 г для продуктов со сроками годности более 72 ч, S.aureus не допускается в 1 г *** для продуктов со сроками годности более 72 ч

мясные и мясорастительные, готовые блюда, кулинарные изделия быстрозамороженные из рубленого мяса с соусами, гарнирами, блинчики с начинкой из мяса	$1 \cdot 10^4$	1,0, 0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25, 50, 100 г не допускаются для пастеризованных, L. monocytogenes в 25 г не допускаются для замороженных, E.coli не допускается в 1 г, S.aureus не допускается в 0,1 г, Bac.cereus не допускается в 1 г. для пастеризованных, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, энтерококки, КОЕ/г не более $1 \cdot 10^3$, Proteus не допускаются в 1,0, 0,01 г.
8.10.2 Мясные вареные продукты с использованием субпродуктов						
колбасы с использованием крови	$2 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г
паштеты мясные с добавлением печени	$1 \cdot 10^3$ ($2 \cdot 10^3$)	1,0	25	-	-	то же (для паштетов куриных), сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в 0,1 г, S.aureus не допускается в 1 г, E.coli не допускается в 1 г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
8.11 Полуфабрикаты для дошкольного и школьного питания	Показатели безопасности по п. 8.9		
Микробиологические показатели:			

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание	
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы				
1	2	3	4	5	6	7	
8.11.1 Полуфабрикаты для дошкольного и школьного питания							
Мясные, мясорастительные, растительно-мясные рубленые полуфабрикаты	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	250**	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^5$, натуральные сырые L. monocytogenes в 25 г не допускаются, S.aureus не допускаются в 0,1	** для полуфабрикатов в панировке

* для консервированной продукции

Примечание:

*) - Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

***) - Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается по основному (ым) компоненту (ам) как по массовой доле, так и по допустимому уровню этих контаминантов.

9. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

Продукты в герметичной таре, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей стойкость к хранению при температурах от 0 °С до 25 °С, относятся к стерилизованным консервам.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах от 0 °С до 6°С, являются пастеризованными консервами.

В зависимости от тепловой нагрузки, состава продукта и величины активной кислотности (рН) консервы делят на группы:

группа А - стерилизованные мясные, мясорастительные, растительно-мясные консервы

и аналоги с нелимитируемой кислотностью;

группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, растительно-мясные консервированные продукты и аналоги.

Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) консервов группы А

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1.	Спорообразующие фильные аэробные и тативно-анаэробные организмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта	
2.	Спорообразующие фильные аэробные и тативно-анаэробные организмы группы <i>B. и (или) B. poluxуа</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридии их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	-	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
6.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

Микробиологические показатели безопасности консервов группы Д

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1	2	3
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2×10^2 КОЕ/г (см^3)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см^3) продукта
5.	<i>S. aureus</i>	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см^3) продукта

Основные требования, предъявляемые к организациям и индивидуальным предпринимателям, для обеспечения безопасности при производстве мяса и мясной продукции

1. Организации по производству мяса и мясной продукции размещаются по отношению к жилищно-бытовым объектам, а также фермам, кладбищам, скотомогильникам, с учетом ветров преобладающего направления. Запрещается строительство организации по производству мяса и мясной продукции на территории бывших кладбищ, скотомогильников, свалок.

2. Санитарно-защитная зона организации по производству мяса и мясной продукции должна составлять не менее:

а) до границы животноводческих, птицеводческих и звероводческих ферм – 1000,0 метров;

б) до границы жилых застроек:

в) мясокомбинаты, мясохладобойни, мясоперерабатывающие и консервные производства мощностью от 50 до 500 тонн/мяса в сутки – 300 метров;

г) мясокомбинаты, мясохладобойни, мясоперерабатывающие и консервные производства мощностью от 5 до 50 тонн/мяса в сутки – 100 метров;

д) малые предприятия по переработке мяса до 5 тонн в сутки – 50 метров.

3. Здания и прилегающая территория предприятий по производству мяса и мясной продукции строят и эксплуатируют с неукоснительным соблюдением установленных ветеринарно-санитарных требований и норм, включая меры защиты от птиц, грызунов и насекомых.

Расположение зданий и сооружений на территории организации по производству мяса и мясной продукции должно обеспечивать возможность перемещения без пересечения путей транспортирования животных,

продовольственного сырья, отходов производства и готовой продукции, а также пищевой и технической продукции.

Санитарно-защитная зона от места выдачи готовой продукции составляет не менее:

- а) 100 метров от карантинного отделения, изолятора, санитарной бойни;
- б) 50 метров от открытых площадок содержания животных;
- в) 25 метров от закрытых помещений содержания животных;
- г) 25 метров от мусоросборников.

Место содержания животных располагают в пониженной части (при наличии уклона территории) площадки по отношению к остальной площади территории и отделяют ее сплошной оградой высотой не менее 2 метра.

На территории предприятий по производству мяса и мясной продукции оборудуют:

а) отдельные въезд для ввоза животных и выезд транспортных средств после их разгрузки;

б) въезд транспорта за готовой продукцией и вывоза ее для реализации.

в) санитарный блок на мясокомбинатах, мясохладобойнях, включающий карантинное отделение, изолятор, санитарную бойню, располагают с наветренной стороны для ветров преобладающего направления. Его устраивают на обособленном участке базы предубойного содержания животных и ограждают глухой оградой высотой 2 метра. Вместимость карантинного отделения – до 10%, изолятора – не более 1% суточного количества перерабатываемых животных. Санитарная бойня должна иметь изолированный въезд и выезд.

Территория предприятия должна иметь твердое покрытие, обеспечивающее возможность ее промывки, дезинфекции, а также отвод атмосферных и талых вод на очистные сооружения для доведения их до норм, установленных природоохранными техническими регламентами.

4. На предприятиях по производству мяса и мясной продукции оборудуют и поддерживают в рабочем состоянии следующие объекты ветеринарного назначения:

а) дезинфекционный барьер на предприятиях по переработке убойных животных при въезде и выезде автотранспорта (с подогревом в зимний период времени);

б) пункт или площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на переработку;

в) оборудованные помещения для государственных ветеринарных врачей, осуществляющих предубойный осмотр животных;

г) место для осмотра животных;

д) помещения для карантина (загоны) и изолятор;

е) санитарную бойню (возможность переработки больных животных определяется органами регионального ветеринарного надзора и администрацией предприятия);

ж) площадки для биотермического обеззараживания навоза;

з) холодильная камера для изолированной выдержки мяса вынужденного убоя до принятия решения об его использовании по результатам лабораторных исследований;

и) стерилизационные помещения для обработки мяса, полученного от животных вынужденного убоя (при наличии санитарной бойни).

5. Производственные и бытовые стоки направляют в отдельные самостоятельные системы. Не допускается совместный их сброс в общие канализационные колодцы. Сточные воды предприятий обрабатывают в соответствии с требованиями природоохранных технических регламентов, исключая загрязнение воды, почвы и воздуха. Сточные воды из карантинного отделения и санитарной бойни обеззараживают в отстойниках.

6. Транспортные средства, занятые доставкой животных на предприятии после выгрузки животных подвергают санитарной обработке (очистке, промыванию и дезинфекции).

7. Приемку больных и подозрительных по заболеваниям животных на предприятие для их переработки на санитарной бойне, доставленных оборудованным для этих целей специализированным транспортом, осуществляют

с соблюдением требований ветеринарного законодательства Российской Федерации под контролем органов государственного ветеринарного надзора.

8. Все технологические операции по переработке больных и подозрительных по заболеваниям животных проводят на санитарной бойне с последующей дезинфекцией производственных помещений и инвентаря, тары и других использованных объектов в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации.

9. На санитарной бойне перерабатывают также животных, выделенных государственной ветеринарной службой при предубойном их осмотре.

Санитарную бойню оснащают стерилизатором для обезвреживания продуктов убоя, требующих термической обработки, камерой для охлаждения и хранения продуктов убоя до получения результатов лабораторных исследований и изолированный выход для продукции после обеззараживания, не сообщающийся с сырьевым отделением.

Для персонала санитарной бойни, карантинного отделения и изолятора оборудуют бытовые помещения по типу санпропускника.

Рабочая одежда персонала этих подразделений подлежит санитарной обработке с дезинфекцией отдельно от основного персонала.

При переработке больных и подозрительных по заболеваниям животных, а также при выработке продукции из мясного сырья, полученного от них, все работники предприятия соблюдают комплекс установленных ветеринарно-санитарных и гигиенических мер.

10. Животных, поступивших на предприятие и прошедших предубойный ветеринарный осмотр, подвергают выдержке в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области ветеринарии.

11. В цехах переработки убойных животных и обработки продуктов убоя выделяют и оборудуют:

- а) чистые зоны и зоны с повышенной опасностью загрязнения;
- б) рабочие места - для ветеринарных специалистов государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих ветеринарно-

санитарную экспертизу продуктов убоя животных. Эти участки для ветеринарно-санитарной экспертизы оборудуют дополнительными светильниками с интенсивностью освещения не менее 540 люкс, обеспечивают горячей и холодной водой, емкостями с дезраствором, стерилизаторами для обработки инструментов, устройствами для остановки конвейерной линии, регистрации выявленных случаев болезней, емкостями для ветеринарных конфискатов и другим необходимым оборудованием;

в) специальное помещение для проведения исследований на трихинеллез, оснащенное необходимыми приборами и инструментами. Все туши свиней подлежат исследованию на трихинеллез;

г) отдельное помещение или запасной подвесной путь для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра и повторной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов переработки, полученных от подозрительных по болезням животных,

д) изолированной холодильной камерой или изолированной линией для выдержки и холодильной обработки и хранения условно-годного мяса;

Светильники и лампы в производственных помещениях защищают для исключения возможности их выпадения и попадания стекла в продукцию.

12. Освещенность помещения на участках осмотра убойных животных должна быть не менее 220 люкс, в помещениях для содержания убойных животных - не менее 110 люкс. Освещенность других рабочих помещений должна быть не менее 220 люкс, для складских – не менее 110 люкс.

13. Переработку убойных животных осуществляют на специализированных линиях по их видам. Допускается последовательная переработка разных видов убойных животных на одной линии с проведением промежуточной санитарной обработки.

Все рабочие места обеспечивают горячей и холодной водой, оборудуют емкостями с дезраствором и стерилизатором для обработки инструмента.

14. Не допускается обработка шерстных субпродуктов, освобождение от содержимого и обработки желудочно-кишечного тракта, шкур в помещении переработки убойных животных. Для этих целей выделяют отдельное помещение.

15. Запрещается закладка под полом систем приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования.

16. Не допускается рециркуляция воздуха для систем воздушного отопления, вентиляции и кондиционирования для помещений:

- а) предубойного содержания животных;
- б) переработки животных;
- в) обработки шкур;
- г) сбора и переработки ветеринарных конфискатов;
- д) производственной лаборатории;
- е) санитарной бойни;
- ж) выработки кормов;
- з) обработки кишечного сырья.

17. На мясокомбинатах и мясохладобойнях организуют процесс своевременного удаления ветеринарных конфискатов из цеха переработки убойных животных в цех технических фабрикатов или их направляют в специальных герметических контейнерах на утильзаводы.

18. Цех производства технических фабрикатов изолируют от других производственных цехов предприятия.

19. Ветеринарные и санитарные мероприятия по борьбе с вредителями (насекомые, грызуны) предприятия осуществляют в соответствии с требованиями, согласованными с уполномоченными органами государственного надзора.

**Санитарно-эпидемиологические требования и нормы
по обеспечению безопасности производства и оборота мяса и мясной
продукции**

1. Предприятия должны реализовать систему управления безопасностью и качеством на основе принципов ХАССП или аналогичную систему.

Территорию предприятия, все производственные, административные и бытовые помещения содержат, в соответствии с установленными санитарными требованиями, в чистоте; системы водопровода, вентиляции, охлаждения, освещения, канализации - в исправном состоянии.

2. Уборку территорий предприятий производят ежедневно, в теплое время года с использованием воды и моющих средств, а при возникновении эпизоотической обстановки - с применением дезинфицирующих средств.

3. Сбор отходов осуществляют в закрытые емкости, изготовленные из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

4. Предприятия обеспечивают в достаточном количестве горячей водой не ниже 82 град. С и холодной водой, и подвергают ее физико-химическому и микробиологическому контролю не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода, и ежемесячно - при наличии собственного источника водоснабжения, а при использовании колодцев - не реже одного раза в десять дней.

После проведения ремонтных работ, ликвидаций аварий, при наличии неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, проводят санитарную обработку с дезинфекцией водопроводных сетей и резервуаров с последующим контролем компетентными органами государственного контроля и надзора.

5. Водопровод питьевой воды изолируют от водопровода технической воды, окрашивают в разный цвет, и не допускают между собой соединений. В точках разбора воды наносят надписи «питьевая» или «техническая». Из «питьевой»

воды, при необходимости, изготавливают лед для технологического процесса в условиях, исключающих его загрязнение.

6. Предприятие обязано иметь схемы водопровода и канализации и предъявлять их по требованию надзорных органов.

7. В производственных помещениях устанавливают смывные краны из расчета один кран на 150 квадратных метров площади, но не менее одного на помещение и соответственно трапы для стекания использованной жидкости.

8. Раковины для мытья рук оборудуют смесителями горячей и холодной воды с бесконтактным управлением, снабжают мылом, щетками для рук, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электросушилками.

9. Трубопроводы для стока отработанных вод из машин и аппаратов присоединяют к сети с устройством сифонов или через воронки с обязательным разрывом струи.

10. Сброс производственных и бытовых сточных вод на общегородские очистные сооружения производят в соответствии с требованиями и нормами природоохранных регламентов.

11. Физико-химические и микробиологические исследования сточных вод осуществляют в лаборатории предприятия или независимой аккредитованной (аттестованной) лаборатории.

13. В цехах по производству продукции принудительная вентиляция должна обеспечивать устранение неприятных запахов, пыли и других загрязнений, в подаваемом воздухе. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от оборудования очищают не реже одного раза в год.

14. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях должны соответствовать требованиям технологических инструкций для конкретных производств.

15. Нагревательные устройства и приборы должны быть доступны для санитарной обработки.

Светильники изготавливают из небьющихся материалов, либо заключают в сетчатый кожух для предотвращения попадания осколков в мясную продукцию.

16. В цехах по выработке пищевых мясных продуктов стены, колонны и полы облицовывают водонепроницаемыми материалами, легко поддающимися санитарной обработке и дезинфекции, без щелей и выбоин.

17. Сырье и вспомогательные материалы, поступающие в цеха на переработку, освобождают от упаковочных материалов, хранят и подготавливают на переработку в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся упаковку немедленно удаляют из производственных помещений.

18. Спуски, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья устраивают отдельными для каждого вида сырья и доступными для санитарной обработки.

19. Изделия из субпродуктов и крови изготавливают в обособленном помещении или в отдельную смену с последующей санитарной обработкой

20. Не допускается подача опилок, стружки и дров в термическое отделение колбасного завода (цеха) через производственные помещения.

21. Фасовку сыпучего пищевого сырья и специй производят в обособленном для этих целей помещении.

22. Поваренную соль используют в виде рассола, а при применении в производстве сухой соли или нитритно-посолочной смеси ее пропускают через магнитоулавливатель.

23. Тару, применяемую для сбора и доставки не пищевых отходов и конфискатов, возвращают в цех только после санитарной обработки.

24. Выдачу продукции технической и кормовой производят через самостоятельную экспедицию отдельно от экспедиции пищевой продукции. Не пищевое сырье, предназначенное для отправки на переработку на другие предприятия, консервируют и хранят в закрытых емкостях.

Не допускается совместное хранение пищевого сырья и вспомогательных материалов.

Не допускается хранение пищевого сырья и вспомогательных материалов непосредственно на полу.

25. Технологические операции на холодильнике выполняют в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

При этом запрещается использование инвентаря и поддонов для хранения сырья, не подвергнутых санитарной обработке после их употребления.

Запасы чистых поддонов хранят в отдельном помещении;

Холодильные камеры моют и дезинфицируют после освобождения их от грузов, а также в процессе хранения продукции при выявлении плесени на хранящихся продуктах, стенах, потолках, оборудовании камер.

На стенах холодильных камер общее количество плесеней на 1 сантиметре² поверхности не должно превышать 100 КОЕ, а *cladosporium* – 5 КОЕ.

В воздухе холодильных камер при контроле с использованием метода оседания на питательной среде одной чашки Петри (среднее по пяти чашками Петри), общее количество плесеней не должно превышать 20 КОЕ, (а *cladosporium* на 5 чашках Петри) – 2 КОЕ.

26. Автомобильные транспортные средства для мяса и мясных продуктов должны быть чистыми и иметь санитарные паспорта.

27. Не допускается совместно перевозка в транспортном средстве мяса, субпродуктов и готовых мясных продуктов. Запрещается перевозка продуктов навалом без тары.

28. Санитарную обработку рук производственный персонал проводит после каждого перерыва, а также по указанию производственного контроля.

29. Каждую смену проводят замену санитарной одежды или чаще по мере ее загрязнения. Запрещается входить в производственное помещение без санитарной одежды или в ней выполнять работу на улице, а также посещать непромышленные помещения.

30. Запрещается вносить в производственные помещения предметы личного обихода, стеклянные предметы и другие объекты и вещества, не связанные с производственным процессом во избежание их попадания в продукцию.

Между цехами и на входах и выходах из цехов оборудуются санитарные посты.

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, отделяют тамбурами, коридорами, шлюзами или воздушными завесами.

31. Рабочих, занятых ремонтом оборудования, обеспечивают санитарной специальной одеждой. Они должны выполнять правила личной гигиены. Инструменты для ремонта переносят в специальных закрытых контейнерах.

32. Администрация предприятия обязана:

а) при поступлении информации о выпуске продукции, не соответствующей требованиям безопасности, немедленно принимают меры к устранению нарушений;

б) обеспечить каждого работника своевременно чистой в исправном состоянии комплектом санитарной и специальной одежды;

в) не допускать рабочих по уборке территории, цехов к работе по производству пищевой продукции;

г) организовать обучение работников предприятия санитарному минимуму и организовать его исполнение.

**Требования к санитарной обработке
производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря,
тары и инструмента**

1. В цехах переработки животных и обработки продуктов убоя животных на каждом рабочем месте по всему технологическому процессу, а также на рабочих местах специалистов, занятых ветеринарно-санитарной экспертизой, устанавливают бесконтактные смесители подачи холодной и горячей воды, а также устройства для обеззараживания используемого инвентаря.

В этих цехах замену ножей рабочие производят через каждые 30 минут работы. В случае контакта ножа с патологическим материалом его немедленно стерилизуют.

2. Для мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и инструмента, используемых при производстве мяса и мясной продукции, используют средства, разрешенные для применения в мясной промышленности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Санитарную обработку в подразделениях предприятия осуществляют в соответствии с утвержденным руководителем предприятия планом мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и инструмента. В случае производственной необходимости производят внеплановую санитарную обработку. Вся ответственность за качество санитарной обработки лежит на предприятии мясной промышленности.

4. Хранение моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих средств осуществляют в отдельных помещениях и только в стандартной упаковке изготовителя.

5. Все процессы, связанные с мойкой и дезинфекцией, а также хранением и приготовлением моющих и дезинфицирующих растворов осуществляет квалифицированный персонал, прошедший соответствующее обучение, и документируются. Журналы с информацией о приобретении, хранении, приготовлении, использовании и контроле качества моющих и дезинфицирующих средств хранятся на предприятии в течение трех лет.

6. В процессе проведения санитарной обработки исключают риски, связанные с возможностью химической контаминации сырья и вырабатываемой продукции.

7. Концентрированные моющие, моюще-дезинфицирующие и дезинфицирующие растворы хранят в таре, изготовленной из материалов, не поддающихся коррозии, не разъедаемых содержимым, не вызывающим его разложения, не образующих с ними вредных и опасных соединений и разрешенных для этих целей компетентными органами

8. Растворы дезинфицирующих средств на основе хлора и перекиси водорода хранят в емкостях с плотно закрывающейся крышкой в темном и прохладном месте.

9. Концентрированные моющие, моюще-дезинфицирующие и дезинфицирующие растворы хранят в особых складских помещениях или шкафах под замком.

10. Санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря проводят:

- а) генеральную - не реже 1 раза в месяц;
- б) профилактическую - в соответствии с утвержденным графиком;
- в) вынужденную - в случае обнаружения возбудителей инфекционных болезней животных, а также после переработки больных животных под руководством специалистов государственной ветеринарной службы.

11. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем и готовой продукцией, обезжиривают горячими моющими растворами (при температуре 60-90 град. С) из расчета 2 литр на 1 метр² обрабатываемой

поверхности, а объекты не контактирующие непосредственно с пищевым сырьем и готовой продукцией моют аналогично из расчета 1 литр на 1 метр² обрабатываемой поверхности. При использовании пенной технологии расход растворов моющих средств составляет 0,2-0,5 литров на 1 метр² обрабатываемой поверхности.

12. Профилактическую дезинфекцию осуществляют дезинфицирующими растворами из расчета при орошении - 0,15-0,5 литра, а при аэрозольной дезинфекции - 0,2-0,3 литров рабочего раствора на 1 метр² обрабатываемой поверхности.

13. Дезинфекцию химическими средствами в производственных цехах выполняют только при полном удалении из него пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.

14. Оборудование, не использованное после его мойки и дезинфекции в течение 24 ч, подлежит дезинфекции перед началом производственного процесса.

15. Технические средства и инвентарь для санитарной обработки закрепляют за соответствующими цехами и содержат в специально отведенном месте, недоступном для применения его не по назначению.

16. Отработанные щелочные и кислотные растворы перед сбросом в канализацию нейтрализуют в специальной емкости.

17. В цехах с непрерывным циклом производства после выгрузки каждой партии готовой продукции и перед загрузкой все оборудование, транспортные средства и тару подвергают санитарной обработке с использованием моющих средств.

18. После дезинфекции цех, оборудование, тару и инвентарь тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств.

19. Санитарную обработку цехов, оборудования и инвентаря осуществляет персонал не моложе 18 лет, прошедший обучение и инструктаж по технике безопасности и эксплуатации оборудования.

20. Контроль эффективности санитарной обработки в производственных помещениях осуществляется предприятием не реже одного раза в 10 дней.

21. Лабораторные исследования качества санитарной обработки осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

22. Конструкции оборудования, трубопроводов, спусков, внутрицехового транспорта должны легко поддаваться очистке, мойке и дезинфекции.

23. Санитарные узлы и оборудованные комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют.

24. Расстояние от рабочего места до устройства для мытья рук не должно превышать 25 метров.

25. Расстояние от рабочего места до санитарного узла не должно превышать 75 метров.

26. В промежуточном помещении перед санузлом располагают вешалки для рабочей одежды, раковины с краном холодной и горячей воды, моющие средства, разовые полотенца или сушилки для рук с подачей горячего воздуха, жидкие дезинфицирующие средства. На 4 кабины предусматривается 1 умывальник.

27. Бытовые помещения для работников производственных цехов оборудуют по типу санпропускников. Бытовые помещения подвергают дезинфекции не реже 1 раза в неделю. Санитарные узлы промывают и дезинфицируют не реже 1 раза в смену. Запрещается использование шкафов в гардеробной для хранения пищевых продуктов.

28. Остатки моющих и дезинфицирующих средств, используемых для мойки и санитарной обработки оборудования, стен и полов удаляют путем тщательного споласкивания питьевой водой.

Ежедневно после окончания перевозки транспортные средства на предприятии подвергают санитарной обработке.

29. Порядок и режимы санитарной обработки осуществляют в соответствии с действующей «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» и дополнениями к ней.

Приложение № 5

**Перечень рекомендуемых показателей безопасности
при производственном контроле мяса и мясной продукции**

Химические и радиологические загрязнители
мяса и мясной продукции общего назначения

№ п/п	Объект исследований	Исследуемые показатели	Нормативы	Кратность контрольных исследований	
				Государственный контроль на предприятии	Рекомендуемые нормативы при производственном контроле ⁺⁾
1	2	3	4	5	6
1.	Мясо для производства всех видов мясных продуктов (кроме пастеризованных консервов)				
1.1.	<p>Мясо (все виды убойных животных):</p> <ul style="list-style-type: none"> -мясо парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях -мясо остывшее, охлаждённое и замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях - охлажденное в отрубях (бескостное и на кости) со сроком хранения не менее 15 суток, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую 	<p>Нитрозамины</p> <p>Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)</p> <p>Токсичные элементы</p> <p>Антибиотики</p> <p>Радионуклиды</p> <p>Радионуклиды¹</p>	См. приложение 1	*	<p>1 раз в год</p> <p>2 раза в год</p> <p>2 раза в год</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в квартал</p>

	атмосферу -блоки охлажденные: мясные, в т.ч. из жилованного мяса и мясокостные				
1.2.	Мясо замороженное и глубокой заморозки, поступающее на переработку (все виды убойных животных): - мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках - блоки мясные, в т.ч. из жилованного мяса и мясокостные - телятина, свинина куском - мясо механической обвалки (дообвалки)	Нитрозамины Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) Токсичные элементы Антибиотики Радионуклиды Радионуклиды ¹	См. приложение 1		1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в квартал
2.	Субпродукты				
2.1.	Субпродукты (все виды убойных живот-ных) охлаждённые, замороженные, замороженные в блоках (<i>печень, почки, язык, мозги, сердце, шкурка свинья</i>)	Нитрозамины Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) Токсичные элементы Антибиотики	См. приложение 1	*	1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год

		Радионуклиды Радионуклиды ¹			2 раза в год 1 раз в квартал
2.2.	Кровь пищевая	Нитрозамины Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) Токсичные элементы Антибиотики Радионуклиды	См. приложение 1	*	1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в год
2.3.	Продукты переработки крови: - альбумин пищевой - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	Нитрозамины Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) Токсичные элементы Антибиотики Радионуклиды	См. приложение 1	*	1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в год
3.	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний, конский и прочих видов убойных животных (охлаждённый, замороженный)	Нитрозамины Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) Токсичные элементы Антибиотики Радионуклиды	См. приложение 1	*	1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в год

4.	Шпик свиной охлаждённый, замороженный несолённый	Нитрозамины Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ- изомеры) Токсичные элементы Антибиотики Радионуклиды	См. приложение 1	*	1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в год
----	---	---	------------------------	---	--

Радионуклиды¹ - для сырья и пищевых продуктов, поступивших с территорий, пострадавших от радиационных аварий.

5	Ингредиенты			
5.1.	Ингредиенты при поступлении на склад предприятия:			
	- овощи сушёные, не бланшированные перед сушкой, мелко измельчённые	См. приложение № 1	*	2 раза в год
	- изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	См. приложение № 1		- « -
	- экстракты животного происхождения	См. приложение № 1		- « -
	загустители. стабилизаторы, на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	См. приложение № 1		- « -
	- каррагинан	См. приложение № 1		- « -
	- желатин пищевой	См. приложение № 1		- « -
	- крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	См. приложение № 1		- « -
	- специи и пряности сырье: (перец черный горошек, перец душистый, перец красный кориандр, корица, мускатный орех и др.)	См. приложение № 1		- « -
6	Полуфабрикаты			

6.1.	<p>Полуфабрикаты бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупнокусковые - мелкокусковые - порционные 	См. приложение № 1	*	2 раза в год
6.2..	<p>Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формованные, в том числе панированные - полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки) - фарш говяжий, свиной и из мяса других убойных животных 	См. приложение № 1	*	2 раза в год
6.3.	<p>Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные)</p>	См. приложение № 1	*	2 раза в год

7.	Колбасные изделия, продукты из мяса, кулинарные изделия из мяса всех видов убойных животных			
7.1.	Колбасы и продукты из мяса сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.2.	Колбасы полукопченые и варенокопченые	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.3.	Колбасы варенокопченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.4.	Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба)	См. приложение № 1	*	1 раз в год

	мясные): - высшего и первого сорта - второго сорта			
7.5.	Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.6.	Изделия колбасные вареные , сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.7.	Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов пресс-сованное, баранина в форме	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.8.	Продукты мясные копчено-вареные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	См. приложение № 1	*	1 раз в год

	- щековина (баки), рулька			
7.9.	Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.10.	Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в год
7.11.	Мясные блюда, готовые, быстро-замороженные: - из порционных кусков (без соусов), жаренные, отварные - из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	См. приложение № 1	*	1 раз в год
8.	Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Колбасные изделия вареные с использованием субпродуктов, кровяные колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)			
8.1.	Колбасы	См. приложение № 1	*	

	кровяные	Токсичные элементы Остальные показатели		2 раза в год 1 раз в год
8.2	Зельцы	См. приложение № 1 Токсичные элементы Остальные показатели	*	2 раза в год 1 раз в год
8.3.	Колбасы ливерные	См. приложение № 1 Токсичные элементы Остальные показатели	*	2 раза в год 1 раз в год
8.4.	Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	См. приложение № 1 Токсичные элементы Остальные показатели	*	2 раза в год 1 раз в год
8.5.	Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	См. приложение № 1 Токсичные элементы Остальные показатели	*	2 раза в год 1 раз в год
8.6	Консервы стерилизованные; пастеризованные	См. приложение № 1 Токсичные элементы Остальные показатели		2 раза в год 1 раз в год

**Химические и радиологические загрязнители мясного сырья,
компонентов и готовой продукции для детского питания**

№№ п/п	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля
1	2	3	4
1	Мясное сырье, в т.ч. субпродукты (кроме печени)	Радионуклиды Пестициды Токсичные элементы Антибиотики Фосфор	1 раз в квартал от каждого хозяйства, поставщика - « - - « - - « - Каждая партия

2	Печень	Радионуклиды Пестициды Токсичные элементы Антибиотики	1 раз в квартал - « - 1 раз в месяц 1 раз в месяц
3	Масло коровье	Пестициды Токсичные элементы Антибиотики Радионуклиды	Каждая партия - « - - « - 1 раз в квартал
4	Масло растительное	Пестициды Токсичные элементы Перекисное число Кислотное число Радионуклиды	Каждая партия - « - - « - - « - 1 раз в квартал
5	Овощи	Нитраты Пестициды Токсичные элементы Патулин Радионуклиды	Каждая партия или 1 раз в неделю - « - - « - в спорных вопросах 1 раз в квартал
6	Сахар-песок	Пестициды Токсичные элементы Радионуклиды	Выборочно в порядке надзора 1 раз в квартал
7	Крупа, мука, отруби, пищевые волокна	Пестициды Токсичные элементы Микотоксины Радионуклиды	Выборочно в порядке надзора - « - - « - 1 раз в квартал
8	Крахмал	Пестициды Токсичные элементы Радионуклиды	Выборочно в порядке надзора - « - 1 раз в квартал
9	Жир пищевой топленый	Токсичные элементы	1 раз в год
10	Жир пищевой сырец	Пестициды Токсичные элементы	2 раза в год 1 раз в год
11	Экстракты (эмульсии) пряностей	Токсичные элементы	Выборочно в порядке надзора
12	Соль пищевая	Токсичные элементы	Выборочно в порядке надзора
13	Молоко сухое	Токсичные элементы Радионуклиды	Выборочно в порядке надзора 1 раз в квартал

14	Яичный порошок	Токсичные элементы Радионуклиды Перекисное число	Выборочно в порядке надзора 1 раз в квартал Каждая партия
15	Изоляты, концентраты растительных белков	Токсичные элементы	Выборочно в порядке надзора
16	Сыры (твердые, полутвердые)	Токсичные элементы Радионуклиды	Выборочно в порядке надзора 1 раз в квартал
17	Каррагинан, Цитрат кальция	Токсичные элементы	Выборочно в порядке надзора
18	Хлебобулочные изделия	Пестициды Токсичные элементы Микотоксины Радионуклиды Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Выборочно в порядке надзора - « - - « - - « - Каждая партия
19	Яйца куриные, меланж замороженный	Токсичные элементы Антибиотики Пестициды Радионуклиды	1 раз в квартал - « - - « - - « -
20	Пряности	Токсичные элементы	Выборочно в порядке надзора
21	Консервы мясные	Свинец, кадмий, ртуть, олово, пестициды, нитрозамины, радионуклиды, мышьяк, железо антибиотики	1 раз в квартал - « - - « - - « - - « - - « -
22	Консервы мясные с использованием субпродуктов	Свинец, кадмий, пестициды, радионуклиды, олово ртуть мышьяк, железо нитрозамины антибиотики	1 раз в квартал - « - - « - - « - Каждая партия 1 раз в год - « - 1 раз в квартал
23	Консервы из мяса птицы	Свинец, кадмий, пестициды, радионуклиды,	1 раз в квартал - « -

		ртуть, мышьяк, антибиотики нитрозамины	- « - - « - - « - - « -
24	Консервы мясорастительные, растительно- мясные	Нитраты, нитриты токсичные элементы, пестициды, радионуклиды антибиотики микотоксины нитрозамины	1 раз в квартал - « - - « - - « - - « - - « - 1 раз в год
25	Консервы мясорастительные, растительно- мясные (с мясом птицы)	Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитраты, нитрозамины микотоксины антибиотики	1 раз в квартал - « - - « - - « - - « - - « - - « -
26	Колбасные изделия	Нитриты, токсичные элементы, нитрозамины, кадмий, ртуть бенз(а)пирен мышьяк, пестициды, радионуклиды антибиотики	Каждая партия 1 раз в квартал - « - - « - 1 раз в год - « - - « -
26	Колбасные изделия	Нитриты, токсичные элементы, нитрозамины, кадмий, ртуть мышьяк, пестициды, радионуклиды антибиотики	Каждая партия 1 раз в квартал - « - 1 раз в год - « - - « -
27	Паштеты и кулинарные изделия	Токсичные элементы, нитриты, пестициды, радионуклиды, антибиотики, нитрозамины	1 раз в квартал - « - - « - 1 раз в год - « -
28	Полуфабрикаты (рубленые) мясные мясорастительные	Нитраты, свинец, радионуклиды, пестициды, нитрозамины, антибиотики, мышьяк	1 раз в квартал - « - - « - 1 раз в год - « - - « - - « -
29	Полуфабрикаты	Токсичные элементы,	1 раз в квартал

	мясные рубленые с добавлением круп	пестициды, нитраты, радионуклиды, антибиотики, нитрозамины	- « - - « - - « - 1 раз в год - « -
--	------------------------------------	--	---

Микробиологические показатели мяса и мясной продукции общего назначения

№ п/п	Объект исследований	Исследуемые показатели	Нормативы	Кратность контрольных исследований	
				Государственный контроль на предприятии	Рекомендуемые нормативы при производственном контроле ⁺
1	2	3	4	5	6
1.	Мясо для производства всех видов мясных продуктов (кроме пастеризованных консервов)				
1.1.	Мясо (все виды убойных животных): -мясо парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях -мясо остывшее, охлажденное и замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях - охлажденное в отрубях (бескостное и на кости) со сроком хранения не менее 15 суток, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую	См. приложение № 1		*	1 раз в 30 дней и по требованию 1 раз в 30 дней и по требованию 1 раз в 15 дней и по требованию 1 раз в 30 дней и по требованию

	<p>атмосферу</p> <p>-блоки охлажденные: мясные, в т.ч. из жилованного мяса и мясокостные</p>			
1.2.	<p>Мясо замороженное и глубокой замороз- ки, поступающее на переработку (все виды убойных животных):</p> <p>- мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках</p> <p>- блоки мясные, в т.ч. из жилованного мяса и мясокостные</p> <p>- телятина, свинина куском</p> <p>- мясо механической</p>	См. приложение № 1	*	1 раз в 30 дней и по требован ию

	обвалки (дообвалки)				
2.	Субпродукты				
2.1.	Субпродукты (все виды убойных живот-ных) охлаждённые, замороженные, замороженные в блоках (<i>печень, почки, язык, мозги, сердце, шкурка свинья</i>)	См. приложение № 1		*	1 раз в 15 дней
2.2.	Кровь пищевая	См. приложение № 1		*	Каждая поступающая партия
2.3.	Продукты переработки крови: - альбумин пищевой - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	См. приложение № 1		*	Каждая поступающая партия
3.	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний, конский и прочих видов убойных животных (охлаждённый, замороженный)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы – не допускаются	в 25,0 г	*	1 раз в 15 дней
4.	Шпик свиной охлаждённый,	См. приложение № 1		*	1 раз в 15 дней

	замороженный несоленый			
5	Ингредиенты			
5.1.	Ингредиенты при поступлении на склад предприятия:			
	- овощи сушёные, не бланшированные перед сушкой, мелко измельчённые	См. приложение № 1	*	Не реже 1 раза в месяц (по показате лям)
	- изоляты, концен- траты растительных белков, мука соевая	См. приложение № 1		- « -
	- экстракты животного происхождения	См. приложение № 1		- « -
	загустители. стабилизаторы, на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	См. приложение № 1		- « -
	- каррагинан	См. приложение № 1		- « -
	- желатин пищевой	См. приложение № 1		- « -
	- крахмал сухой	См. приложение № 1		- « -

	(картофельный, кукурузный, гороховый) - специи и пряности сырье: (перец черный горошек, перец душистый, перец красный кориандр, корица, мускатный орех и др.)			
6	Полуфабрикаты			
6.1.	Полуфабрикаты бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные: - крупнокусковые - мелкокусковые - порционные	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
6.2..	Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные): - формованные, в том числе панированные - полуфабрикаты в тестовой оболочке,	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней

	фаршированные (голубцы, кабачки) - фарш говяжий, свиной и из мяса других убойных животных			
6.3.	Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные)	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.	Колбасные изделия, продукты из мяса, кулинарные изделия из мяса всех видов убойных животных			
7.1.	Колбасы и продукты из мяса сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом и в условиях модифицированно й атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.2.	Колбасы полукопченые и варенокопченые	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.3.	Колбасы варено- копченые, полукоп-ченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированно й атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.4.	Изделия колбас-	См. приложение № 1	*	1 раз в 15

	ные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные): - высшего и первого сорта - второго сорта			дней
7.5.	Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.6.	Изделия колбасные вареные , сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.7.	Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов пресс-сованное, баранина в форме	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.8.	Продукты мясные копчено-вареные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней

	оболочке - щековина (баки), рулька			
7.9.	Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.10.	Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
7.11.	Мясные блюда, готовые, быстро-замороженные: - из порционных кусков (без соусов), жаренные, отварные - из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	См. приложение № 1	*	1 раз в 15 дней
8.	Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Колбасные изделия вареные с использованием субпродуктов, кровяные колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)			

8.1.	Колбасы кровяные	См. приложение № 1		*	1 раз в 10 дней
8.2	Зельцы	См. приложение № 1		*	1 раз в 10 дней
8.3.	Колбасы ливерные	См. приложение № 1		*	1 раз в 10 дней
8.4.	Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	См. приложение № 1		*	1 раз в 10 дней
8.5.	Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	См. приложение № 1		*	1 раз в 10 дней
9.	Производство консервов				
9.1.	Стерилизованные консервы				
9.1.1	Мясо и субпродукты в процессе изготовления консервов				
9.1.1.1	- мясо после обвалки и жиловки	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии не допускаются	1*10 ⁵ в 0,001 г в 25,0 г	-	По требованию
	- шкурка свинья после измельчения на волчке	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	3*10 ⁵	-	По требованию
9.1.1.2	- мясо после измельчения перед фасованием в потребительскую тару	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии не допускаются	2*10 ⁵ в 0,001 г в 25,0 г	-	По требованию

9.1.1.3	<p>- содержимое потребительской тары перед ее герметизацией</p> <p>- консервы кусковые — перед стерилизацией</p> <p>- мясорастительные и растительно-мясные (при закладке мяса и фарша с предварительной тепловой обработкой) до стерилизации</p> <p>- мясорастительные и растительно-мясные (при закладке сырого мяса и/или фарша) до стерилизации</p> <p>- паштеты мясные, печеночные и мясорастительные до стерилизации</p> <p>- паштеты мясные и мясорастительные из нетрадиционного</p>	<p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии не допускаются</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p>	<p>$5 \cdot 10^5$</p> <p>в 0,001 г</p> <p>в 25,0 г</p> <p>$2 \cdot 10^5$</p> <p>$2 \cdot 10^4$</p> <p>$5 \cdot 10^4$</p> <p>$1 \cdot 10^4$</p> <p>$1,5 \cdot 10^4$</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>- « -</p> <p>1 раз в смену</p> <p>- « -</p> <p>- « -</p> <p>- « -</p> <p>- « -</p>
---------	--	--	--	--	---

	мясного сырья до стерилизации				
--	-------------------------------	--	--	--	--

9.1.2. Потребительская тара					
	Внутренняя поверхность тары после санитарной обработки и перед наполнением:			-	1 раз в 20 дней
	а) банки: из жести лакированной	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$1 \cdot 10^2$	-	- « -
	б) банки: из жести не лакированной	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$5 \cdot 10^2$	-	- « -
	в) тара из полимерного материала	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$1 \cdot 10^2$	-	- « -
	Внутренняя поверхность жестяных крышек после санитарной обработки	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$1 \cdot 10^2$	-	- « -
Готовая продукция					
	- консервы после стерилизации, охлаждения и термоста-тирования (37°C , 5 сут)	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта	Не допускаются	При эпидемиологическом неблагополучии	Каждая партия
		Мезофильные анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта	Не допускаются	- « -	- « -

	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bac.subtilis</i> , КОЕ/г не более	11***	- « -	- « -
	Спорообразующие мезофильные аэроб-ные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bac. cereus</i> или <i>Bac. poluxuа</i>	Не допускаются** *	- « -	- « -
	Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и <i>C.per-fringens</i>), КОЕ/г не более	1	- « -	- « -
	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	Не допускаются** *	- « -	- « -
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Допускаются при температуре хранения консервов не более 20 ⁰ С	- « -	- « -
9.2.	Пастеризованные мясные консервы			

9.2.1.	Мясо и субпродукты в процессе изготовления консервов				
9.2.1.1	Мясо в тушах и по-лутушах после окон-чания разделки в цехе переработки живот-ных	КМАФАНМ (КОЕ/см ²) не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии не допускаются	5*10 ⁴ в 0,001 г в 25 г	-	1 раз в 10 дней
9.2.1.2	Шкурка свиная после измельчения на волчке	КМАФАНМ (КОЕ/г) не более	3*10 ⁵	-	1 раз в 20 дней
9.2.1.3	Сырье после фасовки в банки: - все виды сырья без жировой ткани и содержанием соединительной ткани не более 4%	КМАФАНМ (КОЕ/г) не более Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, способных к развитию в мезофильных условиях в 1 г не более Количество спор анаэробных микроорганизмов, способных к развитию в мезофильных условиях, в 1 г не более Количество спор аэробных	5*10 ⁴ 2*10 ² 1*10 ¹ 1*10 ²	- - - -	Каждая партия - « - По требова нию Каждая партия+

		<p>микроорганизмов способных к развитию при температуре 0...+5⁰С в 1 г, не более</p> <p>Споры анаэробных микроорганизмов, способных к развитию при температуре 0...+5⁰С, в 1 г</p>	н/д	-	По требованию
--	--	--	-----	---	---------------

	<p>- сырье с содержанием жировой ткани не более 15%</p>	<p>КМАФАнМ (КОЕ/г) не более</p> <p>Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, способных к развитию в мезофильных условиях, в 1 г не более</p> <p>Споры анаэробных микроорганизмов, способных к развитию в мезофильных условиях, в 1 г не более</p>	<p>$7 \cdot 10^4$</p> <p>$2 \cdot 10^2$</p> <p>$1 \cdot 10^1$</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>Каждая партия</p> <p>- « -</p> <p>По требованию</p>
	<p>- сырье с содержанием жировой ткани не более 30%</p>	<p>Количество спор аэробных микроорганизмов, способных к развитию при температуре $0 \dots +5^{\circ}\text{C}$, в 1 г не более</p> <p>Споры анаэробных микроорганизмов, способных к развитию при температуре $0 \dots +5^{\circ}\text{C}$, в 1 г</p> <p>КМАФАнМ</p>	<p>$1 \cdot 10^2$</p> <p>н/д</p> <p>$1 \cdot 10^5$</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>Каждая партия</p> <p>По требованию</p> <p>Каждая партия</p>

		(КОЕ/г) не более	$3 \cdot 10^2$	-	
		Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, способных к развитию в мезофильных условиях, в 1г не более	$1,6 \cdot 10^1$	-	- « -
		Количество спор анаэробных микроорганизмов, способных к развитию в мезофильных условиях, в 1г не более			По требованию

		Количество спор аэробных микроорганизмов, способных к развитию при температуре 0...+5 ⁰ С, в 1 г не более	1,5*10 ²	-	Каждая партия
		Споры анаэробных микроорганизмов, способных к развитию при температуре 0...+5 ⁰ С, в 1 г	не допускаются	-	По требованию
9.2.2.	Ингредиенты				
9.2.2.1.	Желатин после тепловой обработки (подготовки) перед внесением в потребительскую тару	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	5*10 ³	-	1 раз в 20 дней
9.2.2.2.	Перец черный в горошке после тепло-вой обработки и помола перед внесением в потребительскую тару	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	1*10 ³	-	1 раз в 10 дней
9.2.2.3.	Поваренная соль, сахар, глюкоза, фосфаты	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	1*10 ³	-	1 раз в 20 дней
9.2.2.4.	Шприцовочный рассол после стерилизации	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	0	-	1 раз в 10 дней
9.2.3.	Потребительская тара				

	Внутренняя поверхность тары после санитарной обработки и перед наполнением:			-	1 раз в 20 дней
	а) банки: из жести лакированной	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$1 \cdot 10^2$	-	- « -
	б) банки: из жести не лакированной	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$5 \cdot 10^2$	-	- « -
	в) тара из полимерного материала	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$1 \cdot 10^2$	-	- « -
	Внутренняя поверхность жестяных крышек после санитарной обработки	КМАФАнМ (КОЕ/г) не более	$1 \cdot 10^2$	-	- « -
9.2.4.	Готовая продукция				
9.2.4.1.	- консервы пастеризо-ванные из говядины и свинины	См. приложение № 1		*	Каждая партия
9.2.4.2.	-консервы пастеризо-ванные из измельченного мяса (типа ветчина рубленая, любительская)	См. приложение № 1		*	Каждая партия

Микробиологические показатели мясного сырья,
компонентов и готовой продукции для детского питания

10.1	Мясо для производства всех видов продуктов для детей раннего возраста				
10.1.1	Мясо (все виды убойных животных):				
10.1.1.1	- мясо парное в полутушах	КМАФАнМ, КОЕ/см ² БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются	См. приложение № 1	-	1 раз в 10 дней 1 раз в 30 дней - « -
10.1.1.2	- мясо охлажденное (полутуши, отруба)	КМАФАнМ, КОЕ/см ² КОЕ/г БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются	См. приложение № 1	-	1 раз в 10 дней 1 раз в 30 дней - « -
10.1.2	Мясо замороженное				
10.1.2.1	- мясо замороженное в тушах, полутушах, отрубях	КМАФАнМ, КОЕ/см ² КОЕ/г БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются	См. приложение № 1	-	1 раз в 10 дней 1 раз в 30 дней 1 раз в 30 дней
10.1.2.2	- блоки из жилованного мяса	См. приложение № 1		-	1 раз в 15 дней

10.1.3	Мясо, размороженное в производственных условиях, в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях, в блоках на кости, бескостное, в том числе жилованное (все виды убойных животных) для производства колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов для дошкольного и школьного возраста			
10.1.3. 1	<p>мясо на кости (туши, полутуши, четвертины, отруба) размороженное в производственных условиях при $+17 \pm 1$ °С 24-36 ч:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверхностные слои - глубокие слои <p>мясо бескостное (мясной блок) размороженное в производственных условиях при $+17 \pm 1$ °С 24-28 ч</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверхностные слои - глубокие слои 	См. приложение № 1		**
10.1.4	Мясные ингредиенты в процессе изготовления консервов для детей раннего возраста			
10.1.4. 1	- мясо после обвалки и жилованное мясо	См. приложение № 1	-	1 раз в 15 дней

10.1.4. 2	- мясо механической дообвалки	См. приложение № 1		-	1 раз в 15 дней
10.1.4. 3	- мясо механической обвалки	См. приложение № 1		-	1 раз в 15 дней
10.1.4. 4	Субпродукты (говяжьи, свиные) охлажденные, замороженные	<p>КМАФАнМ, КОЕ/г</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются</p> <p>Споры, г мезофильных и термофильных клубридий****</p>	<p>Не более 2×10^5</p> <p>в 25 г</p> <p>Не более 10</p>	-	1 раз в 15 дней
10.1.4. 5	Субпродукты замороженные в блоках (печень, язык, сердце)	<p>КМАФАнМ, КОЕ/г</p> <p>БГКП, не допускаются</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются</p> <p>Споры, г мезофильных и термофильных клубридий****</p>	<p>Не более 2×10^5</p> <p>в 0,01 г</p> <p>в 25 г</p> <p>Не более 10</p>	-	1 раз в 15 дней
10.1.4. 6	Пищевая кровь	См. приложение № 1		-	1 раз в 15 дней

		термофильных кlostридий****	более 20		
10.2.1. 2	- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженн ые	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются Дрожжи, плесени КОЕ/г Споры, г мезофильных и термофильных кlostридий****	Не более 1×10^5 5×10^5 (для овощей резаных , в т.ч. смесей) в 0,01 г в 25 г Не более 5×10^2 Не более 20	-	Каждая партия
10.2.1. 3	- изоляты, концентраты растительных белков, крахмал, мука, крупы, не требующие предварительного промывания	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются Споры, г мезофильных и термофильных кlostридий****	Не более 1×10^4 $2,5 \times 10^4$ (для других круп) в 1 г в 25 г Не более 20	-	Каждая партия
10.2.1. 4	- молоко сухое цельное,	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не более	-	Каждая партия

	обезжиренное, яичный порошок	БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются S.aureus, не допускаются Споры, г мезофильных и термофильных клубридий****	2,5 x 10 ⁴ в 1 см ³ в 25 г в 1 см ³ Не более 10 г		
10.2.1. 5	- масло сливочное, растительное, жир топленый	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются S.aureus, не допускаются	Не более 1 x 10 ³ в 1 г в 25 г в 1 г (для масла сливочн ого)	-	Каждая партия
10.2.1. 6	Сыры (твердые, полутвердые)	БГКП (колиформы), не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются S.aureus, КОЕ/г	в 0,001г в 25 г Не более 500		Каждая партия
10.2.1. 7	Отруби пищевые из зерновых	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не более 5x10 ⁴		Каждая партия

		БГКП (колиформы), не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются Плесени, КОЕ/г	в 0,1 г в 25 г Не более 100 г		
10.2.1. 8	Пищевые волокна из отрубей, шрот из овощей, фруктовые выжимки	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП (колиформы), не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются Плесени, КОЕ/г Споры, г мезофильных и термофильных кlostридий****	Не более 5×10^4 в 0,1 г в 25 г Не более 50 г Не более 10 г		Каждая партия
10.2.1. 9	Каррагинан, Цитрат кальция	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП (колиформы), не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются Плесени, КОЕ/г	Не более 5×10^3 в 1,0 г в 25 г Не более 100 г	-	Каждая партия
10.2.1.1 0	Хлебобулочные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не более 5×10^3	-	Каждая партия

		БГКП (колиформы), не допускаются S.aureus, КОЕ/г, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются Плесени, КОЕ/г	в 1,0 г 1,0 г в 25 г Не более 50 г		
10.2.1.1 1	Яйца куриные	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП (колиформы), не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	Не более 5×10^3 в 0,01 г в 125 г (5 образцов по 25 г)	-	Каждая партия
10.2.1.1 2	Меланж замороженный	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП (колиформы), не допускаются S.aureus, КОЕ/г, не допускаются Протей, не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	Не более 5×10^5 в 0,1 г в 1,0 г в 1,0 г в 25 г	-	Каждая партия
10.2.1.1 3	Соль поваренная	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не более 1×10^3	-	Каждая партия
10.2.1.1 4	Экстракты (эмульсии) пряностей	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не более 100	-	Каждая партия
10.2.1.1 5	Пряности, сырье (перец душистый, мускатный орех,			-	

	кориандр, кардамон, тмин и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП (колиформы) не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются Плесени, КОЕ/г	Не более 2×10^6 в 0,001 г в 25 г Не более 1×10^4		
10.2.2	Ингредиенты в процессе подготовки для использования в производстве:				
10.2.2. 1	- овощи сушеные после замачивания в воде в условиях производства	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП, не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются Плесени, КОЕ/г Количество спор Vas.cereus, КОЕ/г	Не более $5 * 10^5$ в 0,01 г в 25 г Не более 5×10^2 Не более $1 * 10^3$	-	1 раз в 10 дней
10.2.2. 2	- крупа, мука, белки растительные, молочные после гидратации в производственных условиях	КМАФАнМ, КОЕ/г БГКП, не допускаются	Не более 3×10^5 в 0,001 г	-	1 раз в 10 дней

		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и листерии, не допускаются	в 25 г		
		Плесени, КОЕ/г	Не более 100		
		Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются Количество спор Bac.cereus, КОЕ/г	в 0,1 г Не более 5		
10.3	Полуфабрикаты для детей раннего, дошкольного, школьного возраста				
10.3.1	Полуфабрикаты бескостные: из говядины и свинины - крупнокусковые - мелкокусковые - порционные	См. приложение № 1	-		В каждой партии
10.3.2	Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): - формованные в т.ч. панированные - полуфабрикаты в тестовой оболочке	См. приложение № 1	-		1 раз в 10 дней
10.4	Колбасные изделия из мяса, в т.ч. из мяса птицы для детей старше 1,5 лет				
10.4.1	Изделия колбасные пастеризованные (сосиски, сосиски)	См. приложение № 1	-		1 раз в 10 дней
10.5	Колбасно-кулинарные изделия из мяса в т.ч. из мяса птицы для детей дошкольного и школьного возраста				
10.5.1	Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки,	См. приложение № 1	-		1 раз в 10 дней

	сосиски)			
10.5.2	Колбасы полукопченые и варенокопченые	См. приложение № 1	-	1 раз в 10 дней
10.5.3	Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток	См. приложение № 1	-	1 раз в 10 дней
10.5.4	Мясные вареные продукты с использованием субпродуктов:			
10.5.4.1	- колбасы с использованием крови	См. приложение № 1	-	1 раз 7 дней
10.5.4.2	- паштеты мясные с добавлением печени	См. приложение № 1	-	1 раз 7 дней
10.5.4.3	- быстрозамороженные готовые блюда из рубленого мяса с соусами, блинчики с начинкой из мяса	См. приложение № 1	-	1 раз в 10 дней
10.6	Стерилизованные мясные консервы для детей раннего, дошкольного, школьного возраста			
10.6.1	Консервируемый продукт после рецептирования (до подогрева)	<p>КМАФАнМ, КОЕ/г</p> <p>Споры, мезофильных и термофильных клубридий</p>	<p>Не более 2×10^4 В 0,5 г не допуска ются</p>	- Ежедневно

		<i>B. subtilis</i>	Не более 5		
10.6.2	Консервируемый продукт после закатки	КМАФАнМ, КОЕ/г Споры, мезофильных и термофильных клостридий <i>B. subtilis</i>	Не более 200 (после подогрева) а) 1×10^5 (без подогрева) а) В 0,5 г не допускаются Не более 5	-	Ежедневно
10.6.3	Консервная тара (банка в комплекте с крышкой) после обработки паром в отделении фасовки	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не более 300	-	1 раз в неделю
10.7	Готовая продукция				
10.7.1	Консервы мясные, мясорастительные для детей раннего, дошкольного, школьного возраста	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности			Каждая партия
10.7.2	Продукт для энтерального питания детей	Должны удовлетворять требованиям			Каждая партия

	раннего возраста	промышленной стерильности			
11.	Контроль санитарного состояния оборудования и других производственных объектов				
11.1	Производство мясных продуктов общего назначения				
11.1.1	Оборудование крупное, мелкий инвентарь, тара после санитарной обработки	КМАФАнМ, КОЕ/см ² БГКП на 100 см ² поверхности	Не более 3*10 ² не допускаются	-	1 раз в месяц и по требованию - « -
11.1.2.	Руки работников (ладонь) после мытья	БГКП на всей поверхности	не допускаются		1 раз в месяц и по требованию
11.1.3.	Воздух помещений после санитарной обработки (ультра- фиолетовое облучение, другие разрешенные способы обработки)	КМАФАнМ, КОЕ/м ³	Не более 8*10 ³	-	1 раз в квартал и по требованию
11.2	Производство пастеризованных и стерилизованных консервов для детей раннего возраста				
11.2.1	Смыв с оборудования, инвентаря (выборочно)	КМАФАнМ, КОЕ/см ² БГКП	Не более 300 не допускаются	По эпидем. показаниям	1 раз в 7 дней и по требованию
11.2.2	Смыв с рук рабочих после санитарной	БГКП Наличие ионов	Не допускаются	- « -	1 раз в 7 дней и по

	обработки	хлора	Положительная редакция		требованию
11.2.3	Санобработка, мешки для транспортировки мяса (после санобработки)	БГКП	Не допускаются	- « -	1 раз в неделю и по требованию
11.2.4	Воздух производственных помещений	КМАФАнМ, КОЕ/дм ³	Не более 5*10 ³	- « -	1 раз в неделю и по требованию

Примечание:

При проведении государственного контроля сырья, готовой продукции, оборудования и других производственных объектов, пробы отбирают выборочно.

При проведении микробиологического контроля сырья и готовой продукции используют принятые установленным порядком традиционные и ускоренные методы исследований.

При производстве продуктов, предназначенных для функционального и диетического питания, порядок и периодичность контроля безопасности осуществляется аналогично продуктам общего назначения.

Условные обозначения:

- исследования не проводят;

КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;

БГКП – бактерии группы кишечной палочки;

КОЕ – колониеобразующие единицы;

м/о – микроорганизмов;

н/д – не допускаются;

* - государственный контроль системы проведения лабораторного производственного контроля на предприятии мясной промышленности

осуществляется 1 раз в 2 года или по эпидемиологическим показаниям, связанных с безопасностью мясной продукции,

- государственный контроль на малом предприятии мясной промышленности осуществляется 1 раз в 3 года или по эпидемиологическим показаниям, связанных с безопасностью мясной продукции;

** – при необходимости по решению производственной службы;

*** - при пищевых отравлениях (при эпидемиологическом неблагополучии);

**** - для консервированной продукции;

***** - для охлажденных полуфабрикатов;

***** - при проведении микробиологических исследований наличие не допускается;

^{+) – производственный контроль на малом предприятии осуществляется с учетом понижающего коэффициента 50% его кратности на обычном предприятии (например: при обычной кратности 1 раз в 1 год производственный контроль на малом предприятии должен быть 1 раз в 1,5 года, при проведении 1 раз в квартал – 1 раз в 2 квартала, при проведении 2 раза в год – 1 раз в год соответственно).}

Описание схем сертификации

1. **Схема 1с** включает следующие операции:

а) подача заявителем в орган по сертификации заявки на проведение сертификации;

б) рассмотрение заявки и принятие по ней решения органом по сертификации;

в) отбор и идентификация образцов продукции;

г) проведение испытаний типового образца аккредитованной испытательной лабораторией;

д) анализ результатов испытаний и выдача заявителю сертификата соответствия;

е) маркирование продукции знаком обращения на рынке;

ж) инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

2. Заявитель подает заявку на сертификацию своей продукции по своему выбору в один из аккредитованных органов по сертификации, имеющий данную продукцию в области аккредитации.

3. Орган по сертификации сообщает заявителю решение по заявке, содержащее условия проведения сертификации.

4. Испытания типового образца (типовых образцов) проводятся аккредитованной испытательной лабораторией по поручению органа по сертификации, которому выдается протокол испытаний.

5. При положительных результатах испытаний орган по сертификации оформляет сертификат соответствия по форме, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, и выдает его заявителю.

6. Заявитель на основании полученного сертификата соответствия маркирует продукцию знаком обращения на рынке.

7. Орган по сертификации проводит инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в течение всего срока действия сертификата соответствия путем периодических испытаний образцов продукции. Место отбора образцов (у изготовителя или у продавца) определяется органом по сертификации по согласованию с заявителем.

По результатам инспекционного контроля орган по сертификации принимает одно из следующих решений:

- а) считать действие сертификата соответствия подтвержденным;
- б) приостановить действие сертификата соответствия;
- в) отменить действие сертификата соответствия.

8. **Схема 2с** включает следующие операции:

- а) подача заявителем в орган по сертификации заявки на проведение сертификации;
- б) рассмотрение заявки и принятие по ней решения органом по сертификации;
- в) отбор и идентификация образцов продукции;
- г) проведение испытаний типового образца аккредитованной испытательной лабораторией;
- д) проведение органом по сертификации анализа состояния производства;
- е) обобщение результатов испытаний и анализа состояния производства и выдача заявителю сертификата соответствия;
- ж) маркирование продукции знаком обращения на рынке;
- з) инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

9. Заявитель подает заявку на сертификацию своей продукции по своему выбору в один из аккредитованных органов по сертификации, имеющий данную продукцию в области аккредитации.

10. Орган по сертификации сообщает заявителю решение по заявке, содержащее условия проведения сертификации.

11. Испытания типового образца (типовых образцов) проводятся аккредитованной испытательной лабораторией по поручению органа по сертификации, которому выдается протокол испытаний.

12. Анализ состояния производства проводится органом по сертификации. Результаты анализа оформляются актом. При наличии у заявителя сертификата соответствия системы менеджмента качества на соответствие требованиям системы ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции, анализ состояния производства не проводится.

13. При положительных результатах испытаний и анализа состояния производства орган по сертификации оформляет сертификат соответствия по форме, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, и выдает его заявителю.

14. Заявитель на основании полученного сертификата соответствия маркирует продукцию знаком обращения на рынке.

15. Заявитель в процессе производства данной продукции информирует орган по сертификации об изменениях, вносимых в продукцию. Орган по сертификации проверяет эти изменения и решает, будет ли сохраняться действие выданного сертификата. О своем решении он сообщает изготовителю.

16. Орган по сертификации проводит инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в течение всего срока действия сертификата соответствия путем периодических испытаний образцов продукции и анализа состояния производства. Место отбора образцов (у изготовителя и (или) у продавца) определяется органом по сертификации по согласованию с заявителем.

17. По результатам инспекционного контроля орган по сертификации принимает одно из следующих решений:

- а) считать действие сертификата соответствия подтвержденным;
- б) приостановить действие сертификата соответствия;
- в) отменить действие сертификата соответствия.

18. **Схема сертификации Зс** включает следующие операции:

- а) подача заявителем в орган по сертификации заявки на проведение сертификации;
- б) рассмотрение заявки и принятие по ней решения органом по сертификации;
- в) отбор и идентификация образцов продукции;
- г) проведение испытаний типового образца аккредитованной испытательной лабораторией;
- д) сертификация системы качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
- е) анализ результатов испытаний и сертификата сертифицированной системы менеджмента качества и выдача заявителю сертификата соответствия;
- ж) маркирование продукции знаком обращения на рынке;
- з) инспекционный контроль за сертифицированной продукцией и системой качества.

19. Заявитель подает заявку на сертификацию своей продукции по своему выбору в один из аккредитованных органов по сертификации, имеющий данную продукцию в области аккредитации. В заявке заявитель указывает документ, на соответствие которому проводится сертификация системы качества. При наличии у заявителя полученного ранее сертификата на систему качества он представляет его вместе с заявкой.

20. Орган по сертификации рассматривает заявку и сообщает заявителю решение, содержащее условия проведения сертификации.

21. Испытания типового образца (типовых образцов) проводятся аккредитованной испытательной лабораторией по поручению органа по сертификации, которому выдается протокол испытаний.

22. При положительных результатах орган по сертификации оформляет сертификат соответствия на продукцию по форме, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, и выдает его заявителю.

23. Заявитель на основании полученного сертификата соответствия маркирует продукцию знаком обращения на рынке.

24. Заявитель в процессе производства данной продукции информирует орган по сертификации об изменениях, вносимых в продукцию. Орган по сертификации проверяет эти изменения и решает, будет ли сохраняться действие выданного сертификата. О своем решении он сообщает заявителю.

25. Орган по сертификации проводит инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в течение всего срока действия сертификата соответствия путем периодических испытаний образцов продукции и анализа результатов периодического контроля за системой качества.

26. По результатам инспекционного контроля орган по сертификации принимает одно из следующих решений:

- а) считать действие сертификата соответствия подтвержденным;
- б) приостановить действие сертификата соответствия;
- в) отменить действие сертификата соответствия.

27. **Схема 4с** включает следующие операции:

- а) подача заявителем в орган по сертификации заявки на проведение сертификации;
- б) рассмотрение заявки и принятие по ней решения органом по сертификации;
- в) отбор и идентификация образцов продукции;
- г) проведение испытаний партии продукции аккредитованной испытательной лабораторией;
- д) анализ результатов испытаний и выдача заявителю сертификата соответствия;
- е) маркирование продукции знаком обращения на рынке.

28. Заявитель подает заявку на сертификацию партии продукции по своему выбору в один из аккредитованных органов по сертификации, имеющий данную продукцию в области аккредитации. В заявке должны содержаться идентифицирующие признаки партии и входящих в нее единиц продукции.

29. Орган по сертификации сообщает заявителю решение по заявке, содержащее условия проведения сертификации.

30. Испытания партии продукции (выборки из партии) проводятся аккредитованной испытательной лабораторией по поручению органа по сертификации, которому выдается протокол испытаний.

31. При положительных результатах испытаний орган по сертификации оформляет сертификат соответствия на данную партию по форме, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, и выдает его заявителю.

32. Заявитель на основании полученного сертификата соответствия маркирует продукцию знаком обращения на рынке.

Описание схем декларирования

1. Схема 1д включает следующие операции, выполняемые заявителем:

а) формирование комплекта доказательственных материалов согласно подпункта «ж» пункта 22

б) принятие декларации о соответствии;

в) маркирование продукции знаком обращения на рынке.

2. Доказательственные материалы должны позволять проведение оценки соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента. Они должны в необходимой для оценки мере отражать рецептуру, способ производства и способ потребления продукции, а также содержать доказательства соответствия продукции техническому регламенту.

3. Заявитель (изготовитель) предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства обеспечил соответствие изготавливаемой продукции технической документации и относящимся к ней требованиям технического регламента.

4. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует в соответствии с законодательством РФ.

5. Заявитель маркирует продукцию, на которую принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

6. Схема 2д включает следующие операции:

а) испытания типового образца в аккредитованной испытательной лаборатории;

б) принятие заявителем декларации о соответствии;

в) маркирование продукции знаком обращения на рынке.

7. Протокол испытаний типового образца, кроме характеристик продукции, должен содержать описание продукции непосредственно или в виде ссылки на нормативный или технический документ, а также содержать заключение о соответствии образца документации, по которой он изготовлен.

8. Заявитель принимает все необходимые меры, чтобы процесс производства обеспечил соответствие изготавливаемой продукции документации и требованиям технического регламента.

9. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в порядке, установленном в соответствующем законодательстве РФ в области технического регулирования.

10. Заявитель маркирует продукцию, на которую принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

11. Схема 3д включает следующие операции:

а) подача заявителем заявки в орган по сертификации на проведение сертификации системы качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

б) проведение этим органом сертификации системы качества;

в) принятие заявителем декларации о соответствии;

г) маркирование продукции знаком обращения на рынке;

д) инспекционный контроль органа по сертификации за системой качества.

12. Заявитель подает заявку на сертификацию своей системы качества применительно к соответствующей продукции в один из аккредитованных органов по сертификации систем качества по своему выбору. В заявке должен быть указан документ, на соответствие которому проводится сертификация системы качества (ГОСТ Р 51705.1 или ГОСТ Р ИСО 22000).

13. При получении сертификата на систему качества заявитель принимает декларацию о соответствии на основании этого сертификата и собственных доказательственных материалов согласно подпункта «ж» пункта 22, регистрирует ее в порядке, установленном в Федеральном законе «О техническом регулировании».

14. Заявитель маркирует продукцию, на которую принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

15. Заявитель в процессе производства данной продукции выполняет требования, вытекающие из положений сертифицированной системы качества, и поддерживает ее функционирование надлежащим образом.

Он информирует орган по сертификации о всех запланированных изменениях системы. Орган по сертификации проверяет эти изменения и решает, будет ли сохраняться ранее сделанная оценка на систему качества с введенными изменениями. О своем решении он сообщает заявителю.

16. Орган по сертификации осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной системой качества с целью удостоверения того, что заявитель продолжает выполнять обязательства, вытекающие из сертифицированной системы качества. Инспекционный контроль проводится с помощью периодических проверок. Периодичность проверок устанавливает орган по сертификации систем качества.

Кроме того, орган по сертификации имеет право провести внеочередные проверки. Во время проверок он может поручить или провести сам испытания с целью контроля эффективности функционирования системы качества.

Результаты инспекционных проверок оформляются актом и доводятся до сведения заявителя.

17. Схема 4д включает следующие операции:

а) испытания типового образца, проведенные в аккредитованной испытательной лаборатории;

б) подача заявителем заявки в орган по сертификации на проведение сертификации системы качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

в) проведение этим органом сертификации системы качества;

г) принятие заявителем декларации о соответствии;

д) маркирование продукции знаком обращения на рынке;

е) инспекционный контроль органа по сертификации за системой качества.

18. Протокол испытаний типового образца, кроме характеристик продукции, должен содержать описание типа продукции непосредственно или в

виде ссылки на технические условия или другой аналогичный документ, а также содержать заключение о соответствии образца технической документации, по которой он изготовлен.

19. Заявитель подает заявку на сертификацию своей системы качества применительно к соответствующей продукции в один из аккредитованных органов по сертификации систем качества по своему выбору. В заявке должен быть указан документ, на соответствие которому проводится сертификация системы качества.

20. Система качества должна обеспечивать соответствие изготавливаемой продукции технической документации и требованиям настоящего технического регламента.

21. При получении сертификата на систему качества заявитель принимает декларацию о соответствии на основании полученного сертификата, протокола испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории и собственных доказательственных материалов согласно подпункта «ж» пункта 22, регистрирует ее в порядке, установленным в Федеральном законе.

22. Заявитель маркирует продукцию, на которую принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

23. Заявитель в процессе производства данной продукции выполняет требования, вытекающие из положений сертифицированной системы качества, и поддерживает ее функционирование надлежащим образом.

Он информирует орган по сертификации о всех запланированных изменениях системы. Орган по сертификации проверяет эти изменения и решает, будет ли сохраняться ранее сделанная оценка на систему качества с введенными изменениями. О своем решении он сообщает заявителю.

24. Орган по сертификации осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной системой качества с целью удостоверения того, что заявитель продолжает выполнять обязательства, вытекающие из сертифицированной системы качества. Инспекционный контроль проводится с

помощью периодических проверок. Периодичность проверок устанавливает орган по сертификации.

Кроме того, орган по сертификации имеет право провести внеочередные проверки. Во время проверок он может поручить или провести сам испытания с целью контроля эффективности функционирования системы качества.

Результаты инспекционных проверок оформляются актом и доводятся до сведения заявителя.

25. Схема 5 д включает следующие операции:

а) испытания партии продукции в аккредитованной испытательной лаборатории и выдача протоколов испытаний заявителю;

б) принятие заявителем декларации о соответствии;

в) маркирование продукции знаком обращения на рынке.

26. Протокол испытаний выборки образцов из партии, кроме характеристик продукции, должен содержать описание типа продукции непосредственно или в виде ссылки на нормативный или технический документ, а также содержать заключение о соответствии образца документации, по которой он изготовлен.

27. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании протокола испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории и собственных доказательственных материалов согласно подпункта «ж» пункта 22, регистрирует ее в порядке, установленном в Федеральном законе «О техническом регулировании».

28. Заявитель маркирует продукцию, прошедшую испытания, знаком обращения на рынке.

**Перечень продукции,
подлежащей обязательному подтверждению соответствия**

Таблица 1

Перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации

Наименование продукции	Код позиции продукции по ОК 005-93 (ОКП)	Схемы сертификации
Продукты для детского питания	921000	1с- 4с
Колбасные изделия	921300	1с- 4с
Продукты из мяса	921300	1с- 4с
Полуфабрикаты и кулинарные изделия	921400	1с- 4с
Продукты из шпика	921000	1с- 4с
Консервы	921600 921700	1с- 4с

Таблица 2

Перечень продукции, подлежащей декларированию соответствия

Наименование продукции	Код позиции продукции по ОК 005-93 (ОКП)	Схемы декларирования
Мясо всех видов убойных, промысловых и диких животных	921000	1д - 5д
Субпродукты убойных животных	921200	1д – 5д
Кровь пищевая	921900	1д - 5д
Сырье кишечное и мочевые пузыри	921800	1д – 5д
Жиры животные пищевые	921500	1д – 5д
Желатин пищевой	921900	1д – 5д
Бульоны и сухие продукты	921630	1д – 5д
Кость пищевая	921900	1д – 5д

Схемы сертификации и декларирования соответствия

Схемы сертификации

Обозначение схемы	Содержание схемы и ее исполнители
1с	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит испытания типового образца продукции</p> <p>Аккредитованный орган по сертификации Выдает заявителю сертификат соответствия Осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией (испытания образцов продукции).</p>
2с	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит испытания типового образца продукции</p> <p>Аккредитованный орган по сертификации Проводит анализ состояния производства Выдает заявителю сертификат соответствия Осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией (испытания образцов продукции и анализ состояния производства)</p>
3с	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит испытания типового образца продукции</p> <p>Аккредитованный орган по сертификации Рассматривает сертификат системы менеджмента качества на соответствие требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции Выдает заявителю сертификат соответствия Осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией</p>
4с	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит испытания партии продукции</p> <p>Аккредитованный орган по сертификации Выдает заявителю сертификат соответствия</p>

Схемы декларирования соответствия

Обозначение схемы	Содержание схемы и ее исполнители
1д	<p>Заявитель Приводит собственные доказательства соответствия в комплекте доказательственных материалов</p>

	Принимает декларацию о соответствии, маркирует продукцию знаком обращения на рынке
2д	<p>Заявитель Приводит собственные доказательства соответствия в комплекте доказательственных материалов</p> <p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит испытания типового образца продукции</p> <p>Заявитель Принимает декларацию о соответствии на основании собственных доказательств и протокола испытаний аккредитованной испытательной лаборатории, маркирует продукцию знаком обращения на рынке</p>
3д	<p>Орган по сертификации Проводит сертификацию системы менеджмента качества на соответствие требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции выдает сертификат соответствия, осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной системой</p> <p>Заявитель Принимает декларацию о соответствии на основании собственных доказательств и сертификата соответствия на систему качества, маркирует продукцию знаком обращения на рынке</p>
4д	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит испытания типового образца продукции</p> <p>Орган по сертификации Проводит сертификацию системы менеджмента качества на соответствие требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции выдает сертификат соответствия, осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной системой</p> <p>Заявитель Принимает декларацию о соответствии на основании собственных доказательств, протокола испытаний, полученного в аккредитованной испытательной лаборатории и сертификата соответствия на систему качества, маркирует продукцию знаком обращения на рынке</p>
5д	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория Проводит выборочные испытания партии продукции</p> <p>Заявитель Принимает декларацию о соответствии, маркирует продукцию знаком обращения на рынке</p>