

_____ 2010 г.

№ _____

г. Минск

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

О внесении изменений и дополнений в Санитарные правила и нормы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов»

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

1. Внести в Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 № 130 (далее – санитарные правила), следующие изменения и дополнения:

1.1. пункт 1 главы 1 дополнить частью второй следующего содержания:

«Настоящие санитарные правила не распространяются, в части государственной санитарно-гигиенической экспертизы и подтверждения правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, на продовольственное сырье и пищевые продукты, изготовленные на предприятиях-изготовителях, имеющих сертифицированные системы менеджмента качества на базе международных стандартов ИСО 9001 и НАССР.»;

1.2. пункт 4 главы 3 дополнить частью второй следующего содержания:

«При установлении сроков годности (хранения) на продовольственное сырье и пищевые продукты, изготовленные на предприятиях-изготовителях, имеющих сертифицированные системы менеджмента качества на базе международных стандартов НАССР и ИСО 9001, а также не требующие особых температурно-влажностных режимов реализации (хранения), предприятие-изготовитель обязано:

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

проводить лабораторные исследования только в аккредитованных на данный вид деятельности лабораториях;

информировать органы государственного санитарного надзора об установленных сроках годности (хранения) с приложением документов, на основании которых установлены сроки годности (хранения), в том числе результатов испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов, свидетельствующих об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности (хранения)»;

1.3. в пункте 10 главы 4 предложение «Заключение выдается со сроком действия не более одного месяца» заменить предложением «Заключение выдается со сроком действия не более одного года»;

1.4. абзац пятый пункта 11 главы 4 изложить в следующей редакции:

«копии документов, подтверждающих качество и безопасность используемых при производстве сырья, пищевых добавок, упаковочных материалов, технологического оборудования, выданных уполномоченными органами»;

1.5. первое предложение пункта 16 главы 5 после слов «пищевых продуктов» дополнить словами «от разных дат выработки»;

1.6. пункт 26 главы 6 изложить в следующей редакции:

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

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

при сроках годности свыше 30 суток, требующих особых температурных режимов хранения - 1,2;

для нескоропортящихся продуктов - 1,15;

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

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

1.7. пункт 45 главы 8 изложить в следующей редакции:

«45. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения проводится в отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов, соответствующих требованиям технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА) на данный вид продовольственного сырья, пищевых продуктов.»;

1.8. абзац седьмой пункта 54 главы 8 изложить в следующей редакции:

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

1.9. абзац второй пункта 55 главы 9 изложить в следующей редакции:

«соответствовать требованиям ТНПА по показателям безопасности;»;

1.10. пункт 67 главы 11 изложить в следующей редакции:

«67. Порядок проведения производственного контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов, прошедших государственную санитарно-гигиеническую экспертизу и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения) и условий хранения, определяется ТНПА.»;

1.11. пункт 69 главы 11 дополнить частью второй следующего содержания:

«При проверках органы государственного санитарного надзора имеют право требовать документы, подтверждающие правильность установленных сроков годности (хранения) продовольственного сырья и пищевых продуктов.»;

1.12. приложение 1 к настоящим санитарным правилам изложить в следующей редакции:

«Приложение 1
к СанПиН 2.3.4.15-18-2005
«Государственная санитарно-
гигиеническая экспертиза и
подтверждение правильности
установления сроков годности
(хранения), условий хранения
продовольственного сырья и
пищевых продуктов»

Сроки годности (хранения), условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов не требующие проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы и подтверждения правильности установления при температуре (4+/-2)°С

Пункты, под-пункты	Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3	4
1.	Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
1.1.	Полуфабрикаты мясные бескостные		
1.1.1.	Полуфабрикаты крупнокусковые:		
	мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
	полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	то же
1.1.2.	Полуфабрикаты мелкокусковые:		
	бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	часов
	маринованные, с соусами	24	то же

1	2	3	4
1.2.	Полуфабрикаты мясные рубленые:		
	формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	часов
	комбинированные (котлеты мясо - картофельные, мясо - растительные, мясо - капустные, с добавлением соевого белка)	24	то же
1.3.	Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
	вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24	часов
	вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	то же
1.4.	Полуфабрикаты мясокостные (крупно-кусковые, порционные, мелкокусковые)	36	то же
1.5.	Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	то же
1.6.	Полуфабрикаты из мяса птицы		
1.6.1.	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
	мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята – табака, бедра, голени, крылья, грудки);	48	часов
	мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	то же
1.6.2.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	то же
1.6.3.	Фарш куриный	12	то же
1.6.4.	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	то же
1.7.	Наборы для студня, рагу, суповой	12	то же
1.8.	Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
1.8.1.	Мясо отварное (для холодных блюд, крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	часов
1.8.2.	Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд, говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	то же
1.8.3.	Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	то же
1.9.	Блюда из мяса:		
1.9.1.	Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	часов

1	2	3	4
1.9.2.	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	то же
1.9.3.	Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	то же
1.20.	Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	то же
1.21.	Паштеты из печени и/или мяса	24	то же
1.22	Кулинарные изделия из мяса птицы:		
1.22.1.	Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	часов
1.22.2.	Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	то же
1.22.3.	Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	то же
1.22.4.	Пельмени, пироги из мяса птицы	24	то же
1.22.5.	Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	то же
1.22.6.	Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	то же
1.23.	Яйца вареные	36	то же
1.24.	Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
1.24.1.	Колбасы вареные, вырабатываемые по СТБ:		
	высшего и первого сорта	72	часов
	второго сорта	48	то же
1.24.2.	Колбасы вареные по СТБ в парогазонепроницаемых оболочках:		
	высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
	первого сорта	8	суток
	второго сорта	7	суток
1.24.3.	Сосиски, сардельки вареные, вырабатываемые по СТБ	72	часа
1.24.4.	Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
1.24.5.	Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
1.25.	Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часа
1.26.	Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
1.27.	Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
1.28.	Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	часов

1	2	3	4
1.29.	Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
1.29.1.	высшего сорта	72	часа
1.29.2.	первого сорта	48	часов
1.30.	Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
2.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
2.1.	Полуфабрикаты рыбные		
2.1.1.	Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0- (-2) ⁰ С
2.1.2.	Филе рыбное	24	часов при температуре 0- (-2) ⁰ С
2.1.3.	Рыба специальной разделки	24	часов при температуре от -2 до + 2 ⁰ С
2.1.4.	Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	часов при температуре от -2 до + 2 ⁰ С
2.2.	Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
2.3.	Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
2.3.1.	Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	часов
2.3.2.	Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	то же
2.3.3.	Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	то же
2.3.4.	Многокомпонентные изделия – солянки, пловы, закуски	24	то же
2.3.5.	Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	то же
2.4.	Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки:		
2.4.1.	изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	часов
2.4.2.	салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	то же
2.5.	Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	то же
2.7.	Раки и креветки вареные	12	то же

1	2	3	4
2.8.	Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	то же
2.9.	Кулинарные икорные продукты		
2.9.1.	Кулинарные изделия с термической обработкой	48	часов
2.9.2.	Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2 ⁰
2.10.	Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
3	Молоко и молочные продукты**, сыры		
3.1.	Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
3.1.1.	в потребительской таре	36	часов
3.1.2.	во флягах и цистернах	36	то же
3.2.	Молоко топленое	5	суток
3.3.	Жидкие кисломолочные продукты**	72	часа
3.4.	Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	то же
3.5.	Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	то же
3.6.	Ряженка	72	то же
3.8.	Сметана и продукты на ее основе	72	то же
3.9.	Творог и творожные изделия	72	то же
3.10.	Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
3.11.	Продукты пастообразные молочные белковые	72	часа
3.12.	Блюда из творога – вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	часа
3.13.	Запеканки, пудинги из творога	48	то же
3.14.	Сыр домашний	72	то же
3.15.	Сыры сливочные	5	суток
3.16.	Сыры мягкие и рассольные без созревания:	5	суток
3.17.	Масло сырное	48	часов
4.	Овощные продукты		
4.1.	Полуфабрикаты из овощей и зелени		
4.1.1.	Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	часов
4.1.2.	Капуста свежая зачищенная	12	то же
4.1.3.	Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	то же
4.1.4.	Редис, редька обработанные, нарезанные	12	то же
4.1.5.	Петрушка, сельдерей обработанные	24	то же
4.1.6.	Лук зеленый обработанный	18	то же

1	2	3	4
4.1.7.	Укроп обработанный	18	то же
4.2.	Кулинарные изделия		
4.2.1.	Салаты из сырых овощей и фруктов:		
	без заправки	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	12	то же
4.2.2.	Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.		
	без заправки	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	6	то же
4.2.3.	Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	то же
4.2.4.	Салаты и винегреты из вареных овощей:		
	без заправки и добавления соленых овощей	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	12	то же
4.2.5.	Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	то же
4.2.6.	Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
	без заправки	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	12	то же
4.2.7.	Гарниры:		
	рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	часов
	овощи тушеные	18	то же
	картофель отварной, жареный	18	то же
4.3.	Соусы и заправки для вторых блюд	48	то же
5.	Кондитерские и хлебобулочные изделия		
5.1.	Полуфабрикаты тестовые		
5.1.1.	Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	часов
5.1.2.	Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	то же
5.1.3.	Тесто песочное для тортов и пирожных	36	то же
5.2.	Кулинарные изделия		
5.2.1.	Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
	с творогом	24	часов
	с повидлом и фруктовыми начинками	24	то же
5.2.2..	Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	то же
5.2.3.	Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	то же
6.	Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
6.1.	Торты и пирожные:		
	с белковым (заварным) кремом (с фруктовой отделкой или без нее), с суфле, с желе	72	часа

1	2	3	4
	со сливочным кремом (с добавками какао-порошка, с фруктовыми добавками или без них), крошковые типа пирожного «Картошка»	36	то же
	с творожным кремом	24	то же
	с белковым (сырым) кремом	12	то же
	с кремом со взбитыми сливками из коровьего молока	6	то же
	пирожные без отделочных полуфабрикатов, с белковым (заварным) кремом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащими сорбиновую кислоту, на основе растительных сливок и жиров	5	суток
6.2.	Желе, муссы	24	часа
6.3.	Сливки взбитые	6	часов
6.4.	Бутерброды (с момента нарезки, приготовленные на месте)	3	часа

** Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.».

2. Настоящее постановление вступает в силу с 1 сентября 2010 года.

Министр

В.И.Жарко