



**Нормативные правовые акты
и методические рекомендации
по вопросам организации
и обеспечения отдыха
и оздоровления детей (том 2)**

Иркутск 2011

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Иркутской области

Министерство социального развития, опеки и попечительства
Иркутской области

***Нормативные правовые акты
и методические рекомендации
по вопросам организации и обеспечения отдыха
и оздоровления детей***

ТОМ 2

Иркутск
2011

ТОМ 2

Оглавление

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).....	4
2. Приказ МЧС России от 18 июня 2003 г. N 313 «Об утверждении правил пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03)» (извлечения).....	387
3. Приказ Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 565-ст "Об утверждении национального стандарта". Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52887-2007 "Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления".....	402
4. Положение об осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт без применения контрольно-кассовой техники, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2005 года №171 (извлечения о бланках строгой отчетности)	412
5. Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР № 2.4.4.01-09 «Оценка эффективности оздоровления детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях».....	423
6. Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.4.0011 -10 «Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей».....	427

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 14 ноября 2001 г. N 36**

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

(в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27, Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42, N 6, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13, N 7, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.03.2008 N 17, N 8, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2008 N 26, N 9, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, Дополнений N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56, N 12, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.10.2008 N 58, Изменений N 13, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 11.12.2008 N 69, Дополнения N 14, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28, Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73, Изменения N 16, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.01.2010 N 6, Дополнения N 17, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2010 N 27, Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71, Дополнения N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102, Дополнений и изменений N 21, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 12.11.2010 N 145, с изм., внесенными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.05.2002 N 18)

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <*>, постановляю:

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

Срок введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01" был перенесен с 1 июля на 1 сентября 2002 года (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.05.2002 N 18).

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 июля 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации
Первый заместитель Министра
здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
06.11.2001

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.3.2.1078-01

(в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27, Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42, N 6, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13, N 7, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.03.2008 N 17, N 8, утв. Постановлением Главного государственного

санитарного врача РФ от 21.04.2008 N 26,
N 9, утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30,
N 10, утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43,
Дополнений N 11, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56,
N 12, утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 10.10.2008 N 58,
Изменений N 13, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 11.12.2008 N 69,
Дополнения N 14, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28,
Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73,
Изменения N 16, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 27.01.2010 N 6,
Дополнения N 17, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 21.04.2010 N 27,
Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71,
Дополнения N 19, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102,
Дополнений и изменений N 21, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 12.11.2010 N 145)

I. Область применения

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (далее - Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150), "О радиационной безопасности населения" (Российская газета от 17 января 1996 г.), "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140), "Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), Постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.3. Санитарные правила предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также для органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской

Федерации (далее - Госсанэпидслужбы России), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

1.4. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

II. Общие положения

2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

2.2. Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

2.3. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным настоящими Санитарными правилами, не допускается.

2.4. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов.

2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

2.6. Проекты технических документов подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.7. Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

2.8. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации.

2.9. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов (далее - удостоверение качества и безопасности).

2.10. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания.

2.11. Соответствие санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.

2.12. При отсутствии в санитарных правилах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;

- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;

- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

- рекомендуемых международными организациями.

2.13. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

2.14. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования.

2.15. Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается.

2.16. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности. (п. 2.16 в ред. Дополнений и изменений N 9, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30)

2.17. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере розничной торговли и общественного питания.

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, содержащие компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (далее - ГМО) и др.) указываются:

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42)

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";

- для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генно-инженерно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов" (содержание в пищевых продуктах 0,9% и менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, содержащих компоненты, полученные с применением ГМО);

(в ред. Дополнений и изменений N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42)

- информация о государственной регистрации.

Абзац исключен с 1 сентября 2007 года. - Дополнения и изменения N 5, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42;

- для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов геной инженерии) (далее - ГММ), обязательна информация:

(абзац введен Дополнениями и изменениями N 6, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13)

- для содержащих живые ГММ - "Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы";

(абзац введен Дополнениями и изменениями N 6, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13)

- для содержащих нежизнеспособные ГММ - "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

(абзац введен Дополнениями и изменениями N 6, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13)

- для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, - "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

(абзац введен Дополнениями и изменениями N 6, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13)

- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их получение из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с настоящими санитарными правилами (далее - органические продукты), указывается информация: "органический продукт";

(абзац введен Дополнениями и изменениями N 8, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2008 N 26)

- для специализированных продуктов, предназначенных для питания спортсменов, имеющих заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящих из набора нутриентов или представленных их отдельными видами, указывается информация: "специализированный пищевой продукт для питания спортсменов";

(абзац введен Дополнением N 14, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28)

- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносятся информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической потребности; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения;

(абзац введен Дополнением N 14, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28)

- для мяса убойных животных и мяса птицы, пищевых субпродуктов убойных животных и мяса птицы, а также мяса убойных животных и мяса птицы, входящих в состав всех видов пищевых продуктов, вид термической обработки - "охлажденное" (к охлажденному мясу относятся: мясо убойных животных, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из них, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до +4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания; мясо птицы, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из нее, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до +4 °С).

(абзац введен Дополнениями и изменениями N 9, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30)

Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп:

- мороженная рыбная продукция:

- а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури;

- б) производимая из мороженой рыбной продукции - указание на вторичное замораживание;

- замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова "Замороженная продукция".

(абзац введен Дополнением N 17, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2010 N 27)

Примечание:

По вопросу, касающемуся качества и безопасности пищевых продуктов, см. также Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ.

2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Использование термина "экологически чистый продукт" в названии и при нанесении информации на потребительскую упаковку специализированного пищевого продукта, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.

(абзац введен Дополнением N 14, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28)

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-

эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

2.21. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

2.22. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

2.23. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

2.25. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

2.26. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

2.27. Нормативные и технические документы на питательные среды, предназначенные для контроля микробиологических показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.28. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

2.29. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3.1. Настоящими Санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

3.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

3.4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 1).

3.5. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей.

3.6. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

3.7. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

3.8. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.9. Содержание микотоксинов - афлатоксина В1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В1; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

Содержание охратоксина А контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях.

(абзац введен Дополнением N 12, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.10.2008 N 58)

3.10. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2, 4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

3.13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

3.14. В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики - гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии - антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах - бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

3.16. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирен - в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

3.17. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания.

3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

В нерыбных объектах промысла (моллюски, внутренние органы крабов) контролируются фикотоксины.

(абзац введен Дополнением N 12, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.10.2008 N 58)

3.19. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими Санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:

$$B = (A/H) 90Sr + (A/H) 137Cs,$$
 где А - значение удельной активности 90Sr и 137Cs в пищевом продукте (Бк/кг), Н - допустимый уровень удельной активности для 90Sr и 137Cs в том же продукте (Бк/кг).

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.

3.21. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

3.22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с санитарными правилами по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности (приложение 6).

3.23. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

3.24. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.

3.25. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

3.26. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3.27. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молчнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

3.28. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

3.29. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (приложение 8).

3.30. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минерных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (приложение 5а).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (приложение 5б).

3.31. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

3.32. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил (приложение 2).

3.33. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

3.34. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин (далее - специализированные продукты) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 3).

3.35. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (приложение 7).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в приложении 7, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

3.36. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы санитарными правилами по применению пищевых добавок.

3.37. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского, (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин деликатесной продукцией из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия).

(п. 3.37 введен Дополнениями и изменениями N 9, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30, в ред. Дополнений и изменений N 21, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 12.11.2010 N 145)

3.38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку.

(п. 3.38 в ред. Дополнений и изменений N 21, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 12.11.2010 N 145)

3.39. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию меламина определяется его соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими

Санитарными правилами (Приложение 1 и Приложение 3). Не допускается присутствие меланина в пищевых продуктах.

(п. 3.39 введен Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)

3.40. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию диоксинов определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1 и Приложение 3).

(п. 3.40 введен Дополнением N 12, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.10.2008 N 58)

3.41. В пищевых продуктах не должен содержаться меламин (предел обнаружения менее 1 мг/кг). Содержание диоксинов не должно превышать допустимых уровней от 0,000001 до 0,00000075 в соответствующих группах пищевых продуктах, согласно требованиям Приложения 1. Во всех продуктах детского питания диоксины не допускаются.

(п. 3.41 введен Изменениями N 13, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 11.12.2008 N 69)

Положения пункта 3.42, устанавливающие нормы массы глазури, нанесенной на продукцию, произведенную из креветки, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, вводятся в действие с 1 апреля 2011 года (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 05.10.2010 N 127).

3.42. При обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 процентов массы филе рыбы.

Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5 процентов массы нетто, из креветки - 6 процентов массы нетто, а на рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8 процентов массы глазированной мороженой рыбной продукции.

(п. 3.42 введен Дополнением N 17, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2010 N 27)

IV. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по осуществлению государственной регистрации и оценке безопасности пищевых продуктов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

(введено Дополнениями и изменениями N 6,
утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13)

4.1. Государственной регистрации подлежат новые пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, изготовленные в Российской Федерации, а также пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, ввоз которых на территорию Российской Федерации осуществляется впервые.

4.2. Государственную регистрацию пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения (далее - государственная регистрация ГМО), осуществляет

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор).

4.3. Государственная регистрация ГМО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2005, N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 14, ст. 1458; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29) и Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 1 (ч. II), ст. 124; 2001, N 18, ст. 1863; 2002, N 3, ст. 222; 2003, N 7, ст. 653; 2007, N 6, ст. 760; 2007, N 10, ст. 1244; 2007, N 12, ст. 1414).

4.4. Для государственной регистрации ГМО индивидуальный предприниматель или организация, осуществляющие разработку и (или) подготовку к производству продукции или ввоз импортной продукции (далее - заявитель), представляет в Роспотребнадзор документы в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".

4.5. Государственная регистрация ГМО включает в себя, в частности, экспертизу результатов медико-биологической оценки безопасности, проведенной в уполномоченных организациях, осуществляющих санитарно-эпидемиологические экспертизы, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок для целей государственной регистрации.

4.6. Медико-биологическая оценка безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, включает:

- экспертный анализ и оценку данных, представленных заявителем;
- экспертный анализ методов обнаружения, идентификации и количественного определения ГМО в пищевых продуктах;
- медико-генетическую оценку;
- оценку функционально-технологических свойств;
- медико-биологические исследования.

4.7. Перечень и объем медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, определяется экспертными (учеными) советами соответствующих уполномоченных организаций на основании анализа представляемых заявителем документов, содержащих:

1) Информацию, позволяющую идентифицировать ГМО (вид, сорт, трансформационное событие);

2) Информацию об исходном родительском организме (таксономическая характеристика, описание способа размножения и распространения; данные о токсических, аллергенных и других неблагоприятных свойствах);

3) Информацию об организмах-донорах вносимых генов (таксономическая характеристика, история использования);

4) Информацию о методе генетической модификации (описание метода модификации, структуры вектора, структуры вставки);

5) Информацию о ГМО (описание свойств, приобретенных растением в результате модификации, описание структуры генетической конструкции (внесенной или удаленной) и места ее локализации, характеристику экспрессии встроенных генов (экспрессия в процессе онтогенеза растения, интенсивность экспрессии в структурных компонентах растения и др.), характеристику различий с родительским организмом (способ размножения, способность к перекрестному опылению, устойчивость к стрессовым воздействиям и др.), характеристику генетической и фенотипической стабильности

(должны быть представлены данные, полученные в результате исследований нескольких поколений ГМО), характеристику способности к переносу генов в другие организмы (растения, микроорганизмы));

6) Результаты оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения:

- результаты анализа композиционной эквивалентности (сравнения химического состава ГМО с химическим составом его традиционного аналога по следующим параметрам: содержание белка, аминокислотный состав, содержание жира, жирнокислотный состав, углеводный состав, содержание витаминов, содержание макро- и микроэлементов, содержание биологически активных веществ, содержание аллергенов, содержание антропогенных и природных загрязнителей, содержание антипитательных и других веществ, характерных для растительных организмов данного вида). Перечень показателей варьируется в зависимости от свойств изучаемого растительного организма;

- результаты токсикологических исследований (оценки безопасности одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (молекулярная и биохимическая характеристика белка; наличие или отсутствие гомологии с токсинами белковой природы, а также с белками, обладающими фармакологической или иной биологической активностью; изучение стабильности белка при обработке, хранении, технологической переработке; влияние температуры и pH, возможные модификации и/или образование стабильных белковых фрагментов в результате различных воздействий; устойчивость белка к обработке протеолитическими ферментами в эксперименте *in vitro*; исследования острой пероральной токсичности белка в эксперименте на грызунах; дополнительные исследования));

- результаты оценки безопасности нативного продукта (результаты исследований на грызунах, на молодых быстро растущих животных, в случае, если такие исследования проводились; дополнительные исследования);

- результаты аллергологических исследований (оценки аллергенных свойств одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (сравнение с известными аллергенами с использованием баз данных, содержащих информацию о трехмерной структуре и функции известных аллергенов и родственных им белков); определение потенциальной аллергенности белка в иммунохимических исследованиях *in vitro* с использованием IgE, выделенных из сыворотки крови пациентов, страдающих аллергией; определение устойчивости к воздействию протеолитических ферментов; скрининговые исследования с использованием сывороток крови пациентов, страдающих аллергией; дополнительные исследования (в том числе *in vivo*));

- оценки аллергенных свойств нативного продукта (сравнение набора аллергенов исследуемого ГМО с набором аллергенов его традиционного аналога и др.), в случае наличия информации об аллергенных свойствах организма-донора;

- результаты других исследований (определение пищевой и биологической ценности; применение новейших аналитических методов, таких, как профильные технологии, и др.), в случае, если такие исследования проводились;

- результаты контроля, осуществляемого в странах, использующих ГМО при производстве пищевых продуктов;

7) Информацию, необходимую для осуществления государственного контроля (надзора) за пищевыми продуктами, полученными из ГМО растительного происхождения: методы идентификации и количественного определения одного или нескольких трансформационных событий, протоколы проведения анализов, описание праймеров, стандартные образцы состава и свойств;

8) Материалы о регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, в других странах.

4.8. Сведения, составляющие государственную, коммерческую и (или) служебную тайну и полученные Роспотребнадзором при осуществлении своих полномочий, не

подлежат разглашению, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

4.9. При проведении медико-биологической оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, используются образцы указанных пищевых продуктов и их традиционные аналоги, предоставленные заявителем.

4.10. Уполномоченные организации подготавливают и представляют в Роспотребнадзор отчеты (экспертные заключения) о результатах медико-биологической оценки безопасности ГМО.

4.11. На основании результатов рассмотрения документов и экспертных заключений Роспотребнадзор принимает решение о государственной регистрации и выдает заявителю свидетельство о государственной регистрации установленного образца.

4.12. Сведения о ГМО, прошедших государственную регистрацию, вносятся в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота (далее - Государственный реестр).

V. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при надзоре (контроле) за оборотом пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов

(введено Дополнениями и изменениями N 6,
утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 18.02.2008 N 13)

5.1. Пищевые продукты, полученные из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (далее - ГММ), а также продукция, полученная из/или с использованием природных биотехнологических микроорганизмов, традиционно используемых в пищевой промышленности и имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги (далее - МГМА), прошедшие государственную регистрацию в установленном порядке и внесенные в Государственный реестр или санитарно-эпидемиологическую экспертизу и внесенные в Реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (далее - Реестр санэпидзаключений), подвергаются контролю на соответствие санитарным правилам и нормам при проведении проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на стадиях:

- ввоза из-за рубежа;
- производства;
- хранения и перевозки;
- реализации.

5.2. При выборе пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе на наличие ГММ (МГМА), необходимо исходить из ее принадлежности к одной из трех групп продуктов, технология производства которых предусматривает использование микроорганизмов технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1):

Таблица 1

Пищевые продукты, подлежащие исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги

Группа продуктов в зависимости от состояния в них технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов	Область применения и основные виды продуктов
I группа - продовольственное сырье, пищевые продукты и пищевые компоненты, содержащие жизнеспособную технологическую микрофлору	Молочная, масложировая промышленность и сыроделие
	Закваски, бакконцентраты и биомассы на основе чистых культур и естественных симбиозов молочнокислых, пробиотических, пропионовокислых (бифидобактерий, лактобацилл), уксуснокислых, лейконостоков, термофильных стрептококков и др. микроорганизмов, дрожжей и плесеней для производства
	Кисломолочные продукты и йогурты, в т.ч. для детского и диетического питания, пробиотические, творог, сметана и т.п.
	Сыры (все виды)
	Масло кисломолочное и продукты на его основе
	Детские сухие кисломолочные смеси; продукты кисломолочные сухие массового потребления и диетические
	Маргарины, майонезы
	Производство биологически активных добавок к пище
	БАД к пище на основе пробиотических микроорганизмов, биомассы и бакконцентраты для их производства
	БАД к пище на растительной основе с добавлением микроорганизмов-пробиотиков
	Мясо- и птицеперерабатывающая промышленность
	Стартовые культуры для ферментации мяса на основе молочнокислых, пропионовокислых микроорганизмов, микрококков, непатогенных стафилококков, педиококков, плесеней, дрожжей и др.
	Сырокопченые и сыровяленые мясо- и птицепродукты
	Рыбоперерабатывающая промышленность
	Ферментированные рыбные продукты и пресервы
	Хлебопекарная промышленность; производство напитков брожения, пивоварение, спиртоводочная промышленность, крахмалопаточная промышленность, производство сахара:
	Пиво
	Квас, напитки на основе чайного гриба и т.п.
	Дрожжи

	Закваски для тестоведения на основе молочнокислых и др. микроорганизмов для производства хлебобулочных изделий
	Культуры микроорганизмов и дрожжей - технологические вспомогательные средства для направленного брожения сырья при производстве спирта, сахара, уксуса и др.
	Флодоовощная промышленность и переработка растительных продуктов
	Соленые и квашеные плодoовощные, грибные и зерновые продукты и стартерные культуры для их производства
	Квашеные, соленые, моченые овощи и фрукты
	Сквашенные продукты на основе растительного соевого молока
	Ферментированные соевые и зерновые продукты (соусы, блюда национальные и др.)
	Другие
	Культуры микроорганизмов для использования в качестве технологических вспомогательных средств
	Штаммы-продуценты для производства ферментов, витаминов, биоконсервантов и т.д.
II группа - продукты, содержащие нежизнеспособную технологическую микрофлору	Хлебопекарная промышленность
	Хлеб, изделия из дрожжевого и кислого теста
	Молочная промышленность
	Термизированные кисломолочные продукты
	Консервы молочные и молокосодержащие на основе или с добавлением кисломолочных компонентов, в т.ч. для детского питания
	Производство соков и сокосодержащих напитков, виноделие:
	Осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина
	Производство биологически активных добавок к пище, производство пищевых концентратов, обогащенных и специализированных продуктов
	Экстракты, лизаты, белки, белковые продукты, нуклеотидные смеси на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс
	Крахмалопаточная промышленность
	Крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации
III группа - пищевые компоненты и вещества, пищевые добавки и микронутриенты, произведенные с участием штаммов-продуцентов, но освобожденные от	Ферментные препараты для пищевой промышленности
	Витамины (бета-каротин, рибофлавин), жирные кислоты, аминокислоты
	Ароматизаторы, подсластители
	Консерванты (низин, молочная кислота и др.)
	Технологические вспомогательные средства при производстве спирта
	Уксус
	Пищевые органические кислоты (лимонная, винная, яблочная и др.)

них в процессе технологии	Пребиотики (фруктоолигосахариды), декстрины и др. продукты крахмалопаточной промышленности
	Гидролизаты белковые на основе молочного сырья, мясо- и птицесырья, сырья рыбного и нерыбных объектов промысла, растительного сырья, в т.ч. соевого
	Сиропа глюкозо-галактозные

5.3. При контроле пищевых продуктов из ГММ, разрешенных для реализации населению и использованию в пищевой промышленности в Российской Федерации, необходимо руководствоваться информацией о продуктах, полученных из/или с использованием ГММ, вносимых в Государственный реестр и Реестр санэпидзаклучений в установленном порядке.

5.4. При контроле пищевой продукции из МГМА, реализуемой населению и используемой в пищевой промышленности, следует учитывать информацию о наличии разрешений ГММ на применение в пищевой промышленности (таблица 2), а также информацию о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, и об имеющихся у них генно-инженерно-модифицированных аналогах, потенциально пригодных для получения пищевых продуктов (таблица 3).

Таблица 2

ГММ и пищевые продукты на основе ГММ, имеющие разрешения на применение в пищевой промышленности в мире

N	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения		Область применения я - в производстве:
		традиционных природных штаммов	ГМ штаммов	
1	Закваски, бакконцентраты, культуры стартерные для ферментированных продуктов и продуктов брожения			
	Дрожжевая культура	Saccharomyces cerevisiae	Штаммы, содержащие ген амилазы из Saccharomyces diastaticus	пива
2	Ферментные препараты для пищевой промышленности, пищевые добавки			
	Гемипеллюлаза	Aspergillus oryzae Aspergillus niger Bacillus subtilis Humicola insolens Trichoderma reesei	Aspergillus oryzae, содержащий ген гемипеллюлазы и эндо-1,4-а-ксилазы из Aspergillus aculeatus Aspergillus oryzae, содержащий ген гемипеллюлазы и эндо-1,4-а-ксилазы из Thermomyces lanuginosus	

Ксиланаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae B. amyloliqueefaciens или subtilis B. licheniformis Trichoderma reesei или longibrachiatum Bacillus subtilis	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis с геном, кодирующим ксиланазу из Bacillus subtilis Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei Aspergillus niger var. awamori d-Aspergillus var. Aspergillus niger с геном, кодирующим продукцию эндо-1,4-ксиланазы из Aspergillus niger	хлебобулочных изделий
Липаза моноацилглицерол	Penicillium camembertii	-	
Липаза триацилглицерол	Aspergillus oryzae Aspergillus niger Rhizopus arrhizus Rhizomucor miehei Rhizopus niveus Rhizopus oryzae	Aspergillus oryzae, содержащий ген липазы триацилглицерола из Humicola lanuginosa Aspergillus oryzae d-Aspergillus oryzae Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus	
Лактаза (У-галактозидаза)	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces fragilis Saccharomyces lactis		
Инвертаза	Saccharomyces cerevisiae		Крахмалов, сиропов
Гемицеллюлаза (многокомпонентный фермент)	Aspergillus niger Bacillus subtilis Trichoderma reesei		
Инулиназа	Aspergillus niger		
Мальтогеназа (мальтогенная амилаза)	B. subtilis	B. subtilis с геном B. stearothermophilus, B. subtilis с геном B. brevis	

Альфа-амилаза	<p>1. <i>B. subtilis</i> шт. F</p> <p>2. <i>Aspergillus oryzae</i> var.</p> <p>3. <i>B. stearothermophilus</i></p> <p>4. <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>5. <i>Aspergillus niger</i></p> <p>6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i></p> <p>7. <i>Microbacterium imperiale</i></p> <p>8. <i>Rhizopus oryzae</i></p> <p>9. <i>Thermococcales</i></p> <p>10. <i>Pseudomonas fluorescens</i></p>	<p>1. <i>B. subtilis</i> с геном альфа-амилазы из <i>B. megaterium</i>, встроенным в плазмиду pCPC800</p> <p>2. <i>B. subtilis</i> с геном альфа-амилазы из <i>B. stearothermophilus</i>, встроенным в плазмиду pCPC720</p> <p><i>Bacillus licheniformis</i> d- <i>Bacillus licheniformis</i> Aspergillus niger d- <i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus licheniformis</i> с геном, кодирующим альфа-амилазу из <i>B. stearothermophilus</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> с геном, кодирующим альфа-амилазу из <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>/ <i>Bacillus subtilis</i> <i>Pseudomonas fluorescens</i> с геном, кодирующим альфа-амилазу из <i>Thermococcales</i></p>	хлебобулочных изделий, напитков, крахмалов
Декстраназа	<p><i>Chaetomium erraticum</i></p> <p><i>Chaetomium gracile</i></p>		
Фруктозилтрансфераза	<i>Aspergillus japonicus</i>		
Гликогеназа	<i>B. stearothermophilus</i>	-	хлебобулочных изделий
Амилоглюкозидаза	<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i> , несущий ген, кодирующий амилоглюкозидазу	хлебобулочных изделий
Карбогидраза	<p><i>Aspergillus niger</i>, var.</p> <p><i>Aspergillus awamori</i>, var.</p> <p><i>Bacillus licheniformis</i></p> <p><i>Rhizopus oryzae</i>, var.</p> <p><i>Saccharomyces</i> spp.</p>	-	
Каталаза	<p><i>Micrococcus lysodeikticus</i></p> <p><i>Aspergillus niger</i></p>	<i>Aspergillus niger</i> - организм-донор	сыров
Целлюлаза	<p><i>Penicillium funiculosum</i></p> <p><i>Trichoderma reesei</i></p> <p><i>Trichoderma viride</i></p> <p><i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Aspergillus aculeatus</i></p>	<p><i>Trichoderma reesei</i>-d-</p> <p><i>Trichoderma reesei</i></p>	

Химозин А (реннин) для сыроделия		E. coli K-12 IA 198, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина А, встроенную в вектор PPFZ-87A	сыров
Химозин А для сыроделия		Aspergillus niger var. awamori, содержащий ген бычьего прохимозина (NRRZ3112) Вектор - pgAmpR	сыров
Химозин В для сыроделия	Kluveromyces lactis	Kluveromyces lactis (Dombr. Van del Walt) с геном бычьего прохимозина, амплифицированного на плазмиде PUC18	сыров
Химозин В для сыроделия		Trichoderma reesei, содержащая ген бычьего химозина В	сыров
В-глюканаза	Aspergillus niger var. Trichoderma harzianum Trichoderma reesei или longibrachiatum Talaromyces emersonii B. subtilis или amyloliquefaciencs Aspergillus aculeatus Disporotrichum dimorimorphosporum	Организм-донор Trichoderma sp. Bacillus sp. B. amyloliquefaciencs d- B. amyloliquefaciencs	
Ксилоизомераз а	B. coagulans, Streptomyces olivaceous, Streptomyces rubiginosus, Streptomyces violaceoniger		
Глюкооксидазы и каталазы	Aspergillus niger	Aspergillus niger d- Aspergillus niger	
Гемичеселюлаза	Aspergillus niger	-	
Липаза	Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Rhizopus niveus Penicillium roquefortii Penicillium camembertii Mucor javanicus Rhizomucor miehei Fusarium oxysporum Termomyces lanuginosus	Организм-донор Candida antarctica Rhizomucor spp. и Thermomyces spp. Aspergillus niger с геном липазы из Candida antarctica Aspergillus oryzae с геном липазы из Rhizomucor miehei Aspergillus oryzae с геном липазы из Fusarium oxysporum Aspergillus oryzae с геном, кодирующим липазу из Termomyces lanuginosus	масложировой продукции, триглицеридов, алкогольной продукции, хлебобулочных изделий

Смесь карбоамингидраз и протеаз	<i>B. subtilis</i> var.	-	
Пектиназа	<i>Aspergillus niger</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Aspergillus aculeatus</i> <i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> d- <i>Aspergillus aculeatus</i> <i>Aspergillus niger</i> d- <i>Aspergillus niger</i>	
Протеаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> . <i>Aspergillus melleus</i> <i>Streptomyces fradias</i> <i>Bacillus licheniformis</i> . <i>B. amyloliquefaciens</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus thermoprotolyticus</i> <i>Bacillus stearothermophilus</i> <i>Rhizopus niveus</i> <i>Rhizopus oryzae</i>	Организм-донор <i>Rhizomucor</i> <i>Bacillus subtilis</i> d- <i>B. amyloliquefaciens</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> d- <i>B. amyloliquefaciens</i> <i>Aspergillus oryzae</i> d- <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> плазмиды pUBnpr2, несущая ген нейтральной протеазы в составе векторной ДНК pUB110 из <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	аспартама
Пуллуланаза	<i>Klebsiella alrogenes</i> <i>Bacillus acidopullulyticus</i> <i>Bacillus naganensis</i> <i>Bacillus circulans</i> <i>Klebsiella planticola</i>	<i>Bacillus licheniformis</i> d- <i>Bacillus deramificans</i> <i>Bacillus subtilis</i> d- <i>Bacillus naganensis</i> <i>Klebsiella planticola</i> d- <i>Klebsiella planticola</i>	
Химозин (реннин) для сыроделия	<i>B. cereus</i> , <i>Mucor miehei</i> , <i>Mucor pysillus</i> , <i>Rhizomucor miehei</i> , <i>Rhizomucor susillus</i> <i>B. mesentericus</i> . <i>Cryphonectria parasitica</i> <i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Cryphonectria parasitica</i> d- <i>Cryphonectria parasitica</i> <i>Aspergillus oryzae</i> d- <i>Rhizomucor miehei</i>	сыров
Альфа-амилаза+глюко-амилаза	<i>Aspergillus oryzae</i>	-	продуктов крахмало-пато-чной промышленности
Бета-глюканаза	<i>Aspergillus niger</i>	-	
Альфа-ацетоллактатдекар-боксилаза		<i>B. subtilis</i> UW-193 с геном альфа-декарбоксилазы из <i>B. brevis</i> на плазмиде PUW 235	
Альфа-ацетоацетатдекар-боксилаза		<i>B. subtilis</i> с геном альфа-декарбоксилазы из <i>B. brevis</i>	

Гемипеллюлаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>B. amyloliquefaciens</i> или <i>subtilis</i>	Организм-донор <i>Bacillus</i> spp.	
Лактаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Saccharomyces</i> spp. <i>Candida pseudotropicalis</i> <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> с геном <i>Myceliophthora thermophilus</i> <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i> d- <i>Kluyveromyces</i> <i>marxianus</i> var. <i>lactis</i> <i>Aspergillus oryzae</i> d- <i>Aspergillus oryzae</i>	
Ксиланаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>B. amyloliquefaciens</i> или <i>subtilis</i> <i>B. licheniformis</i> <i>Trichoderma reesei</i> или <i>longibrachiatum</i>	<i>Fusarium venetatum</i> с геном <i>Thermomyces lanuginosus</i> <i>Aspergillus oryzae</i> d- <i>Thermomyces lanuginosus</i> <i>Bacillus subtilis</i> d- <i>Bacillus subtilis</i> <i>Trichoderma reesei</i> d- <i>Trichoderma reesei</i> <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> d- <i>Aspergillus</i> var. <i>Aspergillus niger</i> d- <i>Aspergillus niger</i>	
Инвертаза	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	-	
Глюкоамилаза	<i>Lactobacillus amylovorus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Rhizopus niveus</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Penicillium funiculosum</i>	<i>Aspergillus niger</i> d- <i>Aspergillus niger</i>	
Аминопептидаза	<i>Trichoderma reesei</i> или <i>longibrachiatum</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i>	Организм-донор <i>Aspergillus</i> spp.	
Арабинофуранозидидаза	<i>Aspergillus niger</i>	Организм-донор <i>Aspergillus niger</i>	
Циклодекстринглюкозилтрансфераза	<i>B. licheniformis</i>	Организм-донор <i>Thermoanaerobacter</i>	
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus niger</i>	Организм-донор <i>Aspergillus</i> spp.	

Глюкозоизомераз а	Streptomyces lividans Streptomyces rubiginosus Actinoplanes missouriensis Streptomyces olivochromogenes Streptomyces murimus Streptomyces olivaceus Microbacterium arborescens Actinoplane missouriensis Bacillus coagulans	Streptomyces rubiginosus d- Streptomyces rubiginosus	
Гемицеллюлаза	Aspergillus niger Trichoderma reesei Aspergillus aculeatus Aspergillus foetidus B. amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
Солодовая амилаза	B. amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.	
Пектинлиаза	Aspergillus niger Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
Пектинэстераза	Trichoderma reesei или longibrachiatum Aspergillus aculeatus	Организм-донор Aspergillus spp. Aspergillus oryzae с геном, кодирующим пектинэстеразу из Aspergillus aculeatus	
Фосфолипаза А	Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
Фосфолипаза В	Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор Aspergillus spp.	
Фосфолипаза А2		Streptomyces violaceruber с геном фосфолипазы А2 из того же вида	Гидролиз лектина сои и яичного желтка
Фосфолипаза А2	Aspergillus niger	Aspergillus niger PLA-54 с геном, кодирующим фосфолипазу свиной поджелудочной железы из Aspergillus niger GAM-53 и кДНК поджелудочной железы свиньи Aspergillus niger PLA-54 с геном, продуцирующим фосфолипазу А2 из Aspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger)	хлебобуло чных изделий, гидролиз фосфолипи дов

	Фосфолипаза С		<i>Pichia pastoris</i> С разнородным геном фосфолипазы С	растительн ых масел
	Полигалактоурони- даза	<i>Trichoderma reesei</i> или <i>longibrachiatum</i> <i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i> EPG-102 с геном, продуцирующим полигалактоуронидазу из <i>Aspergillus niger</i> GAM-53 из NRRL3122 <i>Aspergillus niger</i>	хлебобуло чных изделий
	Пуллуланаза	<i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus deramificans</i> 18-IN T13 13 <i>Klebsiella planticola</i>	Организм-донор <i>Bacillus</i> spp. <i>Klebsiella</i> spp. <i>B. subtilis</i> с геном пуллуланы от <i>B. acidopullulyticus</i> A164дельта5 <i>Bacillus subtilis</i> с геном пуллуланы <i>Bacillus</i> <i>deramificans</i> 18-INT13	пива
	Аспарагиназа	<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i> d- <i>Aspergillus niger</i>	Снижение уровня аспарагина в хлебе, злаковых продуктах и продуктах из картофеля
	Аспарагиназа	<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>A. oryzae</i> с геном аспарагиназы из <i>A. oryzae</i>	
	Амидолиаза мочевины		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ЕСМо01 с увеличенной экспрессией амидолиазы мочевины	Снижение этилкарба мата в ферментир ованных напитках
	Глутаминаза	<i>Bacillus subtilis</i>		
	В-D-глюкозидаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Trichoderma reesei</i>		
	Уреаза	<i>Lactobacillus fermentum</i>		
	альфа- галактозидаза	<i>Morteirella vinaceae</i> var. <i>raffinoseutilizer</i>	-	сахара из сахарной свеклы
Пищевые вещества, микронутриенты и пищевые добавки				
	Рибофлавин	<i>Streptomyces griseus</i>	<i>B. subtilis</i> с гиперпродукцией рибофлавина	БАД к пище, продуктов обогащенн ых

	Бета-каротин		Blakeslea trispora, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-)	БАД к пище, продуктов обогащенных
	Низин (консервант Е-234)	Lactococcus lactis subs. lactis	Lactococcus lactis subs. lactis с геном, кодирующим устойчивость к бактериофагам	Сыров плавленных, овощных консервов
	Ликопин	Blakeslea trispora	Рекомбинантный штамм	БАД к пище, продуктов обогащенных
	Лимонная кислота	Candida guilliermondii Candida lipolytica Aspergillus niger	Рекомбинантный штамм	

Таблица 3

Микроорганизмы, разрешенные и предлагаемые к использованию
в пищевой промышленности

Микроорганизмы (группы, роды, виды) природного происхождения	Генетически модифицированные аналоги
Мезофильные лактококки	
Lactococcus lactis subsp. lactis	бактерии рода Lactococcus, содержащие ДНК-последовательности Lactococcus, кодирующие: 1. устойчивость к бактериофагам, 2. продукцию диацетила, 3. продукцию бета-галактозидазы, 4. продукцию аминок-пептидазы, 5. продукцию пептидаз генами из Propionibacterium shermani, 6. продукцию аланин рацемазы
Lactococcus lactis subsp. cremoris	-
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis	-
Лейконостоки	
Leuconostoc lactis	-
Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum	-
Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides	-

Термофильные стрептококки	
<i>Streptococcus salivarius</i>	-
<i>Streptococcus thermophilus</i>	<i>S. thermophilus</i> , содержащий ген синтеза ЭПС; <i>S. thermophilus</i> , содержащий ген хлорамфенилкол-ацетилтрансферазы
Бактерии рода <i>Lactobacillus</i>	
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	Штаммы, содержащие плазмиды от <i>Lactobacillus acidophilus</i> , кодирующие продукцию бактериоцинов
<i>Lactobacillus alimentarius</i>	-
<i>Lactobacillus amylovorus</i>	Организм-донор <i>Aspergillus</i> spp.
<i>Lactobacillus bavaricus</i>	-
<i>Lactobacillus brevis</i>	-
<i>Lactobacillus buchneri</i>	-
<i>Lactobacillus casei</i>	Штаммы, содержащие гены из <i>Lactobacillus</i> spp., контролирующие устойчивость стартерных культур к низким значениям pH
<i>Lactobacillus casei</i>	1. <i>L. casei</i> с геном бета-галактозидазы <i>E. coli</i> 2. <i>L. casei</i> с геном алкогольдегидрогеназы <i>Zymomonas mobilis</i> 3. <i>L. casei</i> с геном бета-лактамазы <i>E. coli</i> 4. <i>L. casei</i> с геном холестериноксидазы <i>Streptomyces</i> spp.
<i>Lactobacillus casei</i> , subsp. <i>rhamnosus</i> GG	-
<i>Lactobacillus coryneformis</i>	
<i>Lactobacillus curvatus</i>	Рекомбинантный штамм для биопрезервации мяса
<i>Lactobacillus crispatus</i>	
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>delbrueckii</i>	-
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>	-
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Lactis</i>	-
<i>Lactobacillus farciminis</i>	-
<i>Lactobacillus fermentum</i>	-

<i>Lactobacillus gasseri</i>	1. <i>L. gasseri</i> с геном msd от <i>E. coli</i> с целью продукции супероксиддисмутазы 2. <i>L. gasseri</i> с внедренным в хромосому умеренным фагом 3. Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из <i>Clostridium thermocellum</i>
<i>Lactobacillus johnsonii</i>	Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из <i>Clostridium thermocellum</i>
<i>Lactobacillus helveticus</i>	Штаммы того же вида с продукцией эндопептидаз для снижения горечи при созревании сыров
<i>Lactobacillus heterohiochi</i> (= <i>L. fructivorans</i>)	-
<i>Lactobacillus hilgardii</i>	-
<i>Lactobacillus xylosus</i> (= <i>L. lactis</i> subsp. <i>lactis</i>)	Штаммы, содержащие гены для ускоренного созревания сыров из <i>Lactobacillus</i> spp.
<i>Lactobacillus zeae</i> (= <i>L. casei</i> subsp. <i>casei</i> / <i>L. rhamnosus</i>)	-
<i>Lactobacillus sakei</i> subsp. <i>sakei</i>	Штамм с продукцией бактерицина сакацина
<i>Lactobacillus sakei</i> subsp. <i>carnosus</i> (= <i>L. curvatus</i>)	Штамм, содержащий ген каталазы из <i>Lactobacillus sakei</i>
<i>Lactobacillus salivarius</i>	-
<i>Lactobacillus sanfrancisco</i> (= <i>L. sanfranciscensis</i>)	-
<i>Lactobacillus sanfranciscensis</i> (= <i>L. sanfrancisco</i>)	-
<i>Lactobacillus kefirgranum</i>	
<i>Lactobacillus kefiri</i>	-
<i>Lactobacillus lactis</i>	-
<i>Lactobacillus paracasei</i>	-
<i>Lactobacillus pentosus</i>	-
<i>Lactobacillus plantarum</i>	Штаммы того же вида с: 1. Делцией гена, кодирующего гидролазу конъюгации желчных кислот 2. С геном альфа-амилазы от <i>L. amylovorus</i> 3. С делцией гена, кодирующего аланин рацемазу 4. Продуцирующие бактерицины
<i>Lactobacillus reuteri</i>	Штамм, содержащий ген ксиланазы из <i>Neocallimastix patriciarum</i> , ген

	бета-глюканазы из <i>Fibrobacter succinogenes</i> , ген целлюлазы из <i>Piromyces rhizinflata</i>
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	-
Стафилококки, педиококки, бревибактерии:	
<i>Staphylococcus carnosus</i>	
<i>Staphylococcus carnosus</i> subsp. <i>carnosus</i>	-
<i>Staphylococcus carnosus</i> subsp. <i>utilis</i> (= <i>S. carnosus</i>)	-
<i>Staphylococcus equorum</i>	-
<i>Staphylococcus sciuri</i>	-
<i>Staphylococcus xylosus</i>	-
<i>Staphylococcus vitulinus</i> (= <i>S. pulveri</i>)	-
<i>Brevibacterium casei</i>	-
<i>Brevibacterium linens</i>	-
<i>Pediococcus acidilactici</i>	-
<i>Pediococcus pentosaceus</i>	-
<i>Corynebacterium</i>	
<i>Corymbacterium ammoniagenes</i>	-
<i>Corynebacterium flavescens</i>	-
<i>Enterococcus</i>	
<i>Enterococcus durans</i>	-
<i>Enterococcus faecium</i>	-
<i>Arthrobacter</i>	
<i>Arthrobacter nicotianae</i>	-
<i>Acetobacter</i>	
<i>Acetobacter xylinum</i>	-
<i>Acetobacter suboxydans</i>	-
<i>Acetobacter aceti</i>	-
<i>Propionibacterium</i>	
<i>Propionibacterium acidipropionici</i>	-
<i>Propionibacterium arabinosum</i>	-
<i>Propionibacterium freudenreichii</i>	Рекомбинантный штамм

subsp. freudenreichii	Propionibacterium freudenreichii с повышенной продукцией пропионина T1
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii	-
Propionibacterium thoenii	-
Bifidobacterium	
Bifidobacterium adolescentis	-
Bifidobacterium animalis	-
Bifidobacterium bifidum	-
Bifidobacterium breve	-
Bifidobacterium infantis	-
Bifidobacterium lactis = (B. animalis)	-
Bifidobacterium longum <*>	Штаммы с вектором из B. longum-Escherichia coli на основе репликонов
Bifidobacterium pseudolongum	-
Bacillus	
B. cereus	-
Bacillus coagulans (= устаревш. Lactobacillus sporogenes)	Организм-донор генов для выработки бактерицина коагулина
Bacillus licheniformis	Организм-донор Thermoanaerobacter
B. mesentericus	-
B. subtilis или amyloliquefaciens	Организм-донор
B. amyloliquefaciens	B. amyloliquefaciens с геном субтилизина из B. subtilis
Bacillus amyloliquefaciens	Bacillus amyloliquefaciens 1. С геном, кодирующим альфа-амилазу из Bacillus amyloliquefaciens 2. С геном нейтральной протеазы из Bacillus amyloliquefaciens
Bacillus licheniformis	B. licheniformis с геном альфа-амилазы из B. stearothermophilus
Bacillus licheniformis	B. licheniformis с геном термостабильной альфа-амилазы из B. licheniformis
Bacillus licheniformis	Bacillus licheniformis с геном, кодирующим пуллулазу из Bacillus deramificans
B. subtilis	B. subtilis UW-193 с геном альфа-

	декарбоксилазы из B. brevis ... на плазмиде PUW 235
B. subtilis	B. subtilis с геном альфа-декарбоксилазы из B. brevis
B. subtilis	Bacillus subtilis с геном, кодирующим пуллуназу из Bacillus deramificans
B. subtilis	B. subtilis с гиперпродукцией рибофлавина
B. subtilis	B. subtilis с геном B. stearothermophilus, B. subtilis с геном B. brevis
Bacillus subtilis	B. subtilis с геном пуллулазы от B. acidopullulyticus
B. subtilis шт. F	B. subtilis с геном альфа-амилазы из B. megaterium, встроенным в плазмиду pCPC800 2. B. subtilis с геном альфа-амилазы из B. stearothermophilus, встроенным в плазмиду pCPC720
B. stearothermophilus	-
B. thermototolyticus	-
Micrococcus	
Micrococcus varians (= Kucuria varians)	-
Micrococcus lysodeicticus	-
E. coli	
E. coli	E. coli K-12 IA 198, содержащая синтезированную химически кодирующую последовательность ДНК, идентичную гену бычьего прохимозина А, встроенную в вектор PPFZ-87A
Klebsiella	
Klebsiella alrogenes	-
Klebsiella planticola	Klebsiella spp.
Thermococcales	Pseudomonas fluorescens с геном альфаамилазы
Мицелиальные грибы (плесени)	
Fusarium	
Fusarium solani	-
Fusarium venetatum	Fusarium venetatum с геном Thermomyces lanuginosum Организм-донор Aspergillus sp. Thermomyces sp.

	Trichoderma spp., Bacillus spp.
Aspergillus	
Aspergillus niger	-
Aspergillus niger	Aspergillus niger var. awamori, соерж. ген бычьего прохимозина (NRRZ3112) Вектор - pgAmpR A. niger с геном липазы от Candida antarctica Aspergillus niger, несущий ген, кодирующий амилаглюкозидазу штамма того же вида Aspergillus niger 1. с генами Aspergillus niger, кодирующими лизофосфолипазу 2. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию эндо-1,4-ксилаказы 3. с генами ацетоамидазы из A. nidulans 4. с генами, кодирующими фосфолипазу свинной поджелудочной железы из Aspergillus niger 5. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию эндополигалактуроназы 6. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию аспарагиназы 7. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию пектин метилэстеразы 8. с генами Aspergillus niger, кодирующими продукцию глюкоамилазы
B. amyloliquefaciens или subtilis	Организм-донор Bacillus spp.
Aspergillus awamori	-
Aspergillus oryzae	Штаммы Aspergillus oryzae, содержащие гены: 1. гемицеллюлазы-ксилаказы из Aspergillus aculeatus и Thermomyces lanuginosus 2. липазы-триацилглицерол из Humicola lanuginosa 3. лактазы из Myceliophthora thermophilus 4. фосфолипазы Al из Fusarium venetatum 5. глюкозооксидазы из Aspergillus niger 6. липазы из Thermomyces lanuginosus и Fusarium oxysporum 7. аспартат-протеиназы из Rhizomucor miehei 8. экзопептидазы из Aspergillus sojae
Aspergillus oryzae	A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae
Aspergillus oryzae var.	Организм-донор Candida sp.

	Rhizomucor sp. Thermomyces sp.
Penicillium	
Penicillium album (= P. caseicolum, P.candidum, or P. camembertii)	-
Penicillium camembertii (= P. caseicolum, P. candidum, or P. album)	-
Penicillium candidum (= P. caseicolum, P. camembertii, P. album)	-
Penicillium funiculosum	-
Penicillium roquefortii	-
Verticillium	
Verticillium lecanii	-
Trichoderma	
Trichoderma reesei или longibrachiatum	Организм-донор того же вида
Trichoderma reesei	T. reesei, содержащая ген бычьего химозина В
Trichoderma harzianum	Организм-донор
Trichothecium	
Trichothecium domesticum	-
Humicola	
Humicola insolens	-
Rhizopus	
Rhizopus arrhizus	-
Rhizophus niveus	-
Rhizophus oryzae	-
Rhizopus oryzae, var. Sacharomyces spp.	-
Mucor	
Mucor miehei	-
Mucor pusillus	-
Mucor lusitanicus ИНМИ	-
Rhizomucor	
Rhizomucor miehei	-

Rhizomucor pusillus	-
Streptomyces	
Streptomyces olivaceus	-
Streptomyces rubiginosus	Организм-донор Streptomyces spp. и Acinoplanes spp.
Streptomyces rubiginosus	Streptomyces rubiginosus с геном, продуцирующим иммобилизованную глюко- изомеразу из Streptomyces rubiginosus
Streptomyces violaceoniger	S. violaceoniger с геном, полученным из того же вида, кодирующего фосфолипазу A2
Streptomyces fradias	-
Streptomyces livadans	Организм-донор Streptomyces spp. Acinoplanes spp.
Actinoplanes	
Actinoplanes missouriensis	-
	-
Blakeslea	
Blakeslea trispora	Blakeslea trispora, получен при коферментации двух штаммов гриба (+) и (-)
Дрожжи	
Saccharomyces	
Saccharomyces bayanus	-
Saccharomyces cerevisiae	Штаммы, содержащие ген амилазы из Saccharomyces diastaticus
Saccharomyces cerevisiae	S. cerevisiae Y-1986 с геном альфа- амилазы из B. licheniformis
Saccharomyces cerevisiae	S. cerevisiae ECMo01 с увеличенной экспрессией амилолиазы мочевины
Saccharomyces cerevisiae subsp. boulardii	-
Saccharomyces florentius	-
Saccharomyces fragilis	-
Saccharomyces lactis	-
Saccharomyces unisporus	-
Kluyveromyces	

Kluyveromyces fragilis (= Kluyveromyces marxianus)	-
Kluyveromyces lactis	Kluyvenomyces lactis (Dombr. Van del Walt) с геном бычьего прохимозина, амплифицированным на плазмиде PUC18 для производства ферментного препарата
Kluyveromyces marxianus (= Kluyveromyces fragilis)	-
Hansenula	
Hansenula mrakii (= Williopsis mrakii)	-
Candida	
Candida famata	-
Candida kefyr (= C. pseudotropicalis)	-
Candida friedricchi	-
Candida holmii	-
Candida krusei	-
Candida pseudotropicalis (= C. kefyr)	-
Candida utilis	-
Candida valida	-
Debaryomyces	
Debaryomyces hansenii	-
Geotrichum	
Geotrichum candidum	-
Williopsis	
Williopsis mrakii (= Hansenula mrakii)	-
Pichia	
Pichia pastoris	-
Carnobacterium maltaromaticum	-
Mortierella vinaceae var. raffinoseutilizer	-
Pseudomonas fluorescens	Pseudomonas fluorescens с геном альфаамилазы из Thermococcales

"-" - нет аналогов.

5.5. При проведении проверок учитывают объемы мирового производства, использования в пищевой промышленности и ввоза в Российскую Федерацию пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА, которые расположены следующим образом в порядке убывания:

а) на основе ГММ:

- ферментные препараты;
- ГММ штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок для сыроделия, крахмалопаточной промышленности, хлебопечения, производства напитков и спиртоводочных изделий;

- ГММ штаммы дрожжей для пивоварения, виноделия, спиртоводочного производства;

б) на основе МГМА:

- закваски, стартерные, пробиотические, дрожжевые культуры, используемые в качестве сырья;

- сыры, кисломолочные и пробиотические продукты (БАД к пище); колбасы и мясopодуkты ферментированные;

- пиво, квас и напитки брожения;

- кисломолочное масло, маргарины, майонезы;

- ферментированные продукты на соевой основе;

- ферментированные продукты из плодов и овощей;

- ферментные препараты;

- штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок;

- изделия из дрожжевого и кислого теста;

- белковые продукты на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс;

- крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации;

- осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина.

5.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА предусматривает:

а) экспертизу сопроводительной документации;

б) лабораторный контроль образцов продукции на отсутствие или присутствие ГММ, селективных маркеров ГММ (последовательностей нуклеотидов, используемых в качестве метки при генетических манипуляциях в составе генных конструкций) и/или целевых генов ГММ, а также продуктов экспрессии целевых генов ГММ или МГМА. При полном соответствии установленным требованиям по данным экспертизы сопроводительных документов лабораторный контроль допускается не проводить;

в) дополнительный лабораторный контроль образцов продукции (при необходимости) на наличие любых иных признаков, которые свидетельствуют о присутствии в пищевой продукции ГММ (МГМА) с измененными свойствами, обусловленными нестабильностью ГММ и/или нежелательными рекомбинациями генов, и неблагоприятны для потребителей (трансмиссивная антибиотикорезистентность, факторы патогенности у ГММ или МГМА; плазмидная ДНК у МГМА; наличие токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА).

5.6.1. Дополнительная экспертиза пищевой продукции проводится при разногласии в результатах лабораторных исследований и представленной информации в документах; наличии сведений об отклонениях в технологическом процессе, рекламациях и зарегистрированных заболеваниях от пищевой продукции с ГММ и МГМА. Образцы пищевой продукции в таких случаях направляются в уполномоченные для проведения исследований НИИ и испытательные центры, аккредитованные по данному направлению.

5.6.2. При назначении дополнительных исследований учитывают наиболее вероятные потенциальные факторы риска у ГММ в пище (таблица 7), которые связаны с особенностями конкретных родов и видов родительских штаммов микроорганизмов.

5.6.3. Лабораторный контроль ГММ (МГМА) и образцов пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ (МГМА), проводится на основе специально разработанной методологии и алгоритмов испытаний путем микробиологических, молекулярно-генетических, гигиенических исследований в соответствии с утвержденными методами.

5.6.4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза освобожденной от технологической микрофлоры пищевой продукции из ГММ или МГМА, не содержащей белок или ДНК, для подтверждения отсутствия ДНК ГММ или МГМА проводится путем лабораторных испытаний (молекулярно-генетических исследований) на основе представленной документации, при необходимости производится запрос штаммов-продуцентов и референс-штаммов ГММ или МГМА.

5.7. Мероприятия по осуществлению государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за пищевыми продуктами, полученными из/или с использованием ГММ или МГМА при ввозе из-за рубежа, предусматривают:

5.7.1. Должностное лицо органа по контролю обязано проверить наличие у владельца груза (грузоперевозчика) комплекта сопроводительной документации, который должен включать:

- свидетельство о государственной регистрации на продукцию или санитарно-эпидемиологическое заключение о ее соответствии санитарным правилам;
- сертификат безопасности страны-изготовителя;
- декларацию о наличии ГММ в партии пищевого продукта;
- этикетку на потребительской упаковке на предмет наличия информации о содержании ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18 настоящих Санитарных правил.

5.7.2. При выявлении нарушения санитарного законодательства, которое создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Главный государственный санитарный врач (заместитель Главного государственного санитарного врача) имеет право принимать в установленном законом порядке меры по приостановлению ввоза на территорию Российской Федерации продукции, не имеющей санитарно-эпидемиологического заключения о ее соответствии санитарным правилам или не зарегистрированный в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

5.7.3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при ввозе из-за рубежа осуществляется в установленном порядке.

5.7.4. При ввозе на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, область применения и виды которых предусмотрены в таблице 1, проводятся выборочные лабораторные исследования с целью выявления наличия или отсутствия ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ, селективных маркеров ГММ), а при необходимости (п. 5.6.1) - наличия неблагоприятных для потребителей свойств у ГММ или МГМА, выделенных из продуктов (для продуктов III группы - в самих продуктах или у референс-штаммов их продуцентов).

5.8. При производстве пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, проверяется наличие нормативной и технической документации на данную продукцию, утвержденной в установленном порядке.

5.8.1. Для изготовления и переработки пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА используется продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие государственную регистрацию или санитарно-эпидемиологическую экспертизу на

соответствие санитарным правилам и внесенные в Государственный реестр и Реестр санитарно-эпидемиологических заключений.

5.8.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при производстве осуществляется в установленном порядке.

5.8.3. Госсанэпиднадзор при производстве пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ или МГМА, осуществляется путем:

а) экспертизы технологических инструкций по производству (далее - ТИ), устанавливающих требования к процессам изготовления, контроля, упаковки, маркировки продукции на конкретном предприятии, в том числе проектов этикеточных надписей на потребительской упаковке (листов-вкладышей, инструкций по применению), а также планов подготовки производства с программой производственного контроля;

б) выборочных лабораторных исследований образцов сырья и пищевых продуктов от опытных партий продукции;

в) обследования условий производства (на предприятиях, изготавливающих жизнеспособные ГММ или МГМА или использующих жизнеспособные ГММ или МГМА в технологическом процессе производства пищевой продукции).

5.8.4. При экспертизе ТИ на конкретный вид пищевой продукции проверяется наличие требований и показателей, регламентирующих использование ГММ или МГМА в технологическом процессе:

а) в разделе "Технические требования" - сведения о присутствии или отсутствии в сырье и компонентах данного вида продукции, их родовой и видовой принадлежности;

б) в разделе "Методы контроля" - описание методов анализа (ссылки на утвержденные методы) микроорганизмов технологической микрофлоры - нормируемого количества в 1 г пищевой продукции и определения родовой и видовой принадлежности (в случаях, предусмотренных НТД, - отсутствия живых клеток штаммов-продуцентов); в продуктах, полученных из/или с использованием ГММ, - отсутствия генов трансмиссивной антибиотикорезистентности (селективных маркеров антибиотикорезистентности); при необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ, а также других методов анализа, позволяющих подтвердить вид и свойства ГММ или МГМА, содержащихся в продукте;

в) в разделе "Маркировка" и в этикетке на потребительской упаковке - сведения об отношении продукции к ГММ и информацию для потребителей о наличии ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18 настоящих Санитарных правил;

г) в плане подготовки производства - описание системы производственного контроля, включающей входной контроль сырья и компонентов (наличие санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих их отношение к ГММ и МГМА), лабораторный контроль (на отсутствие или присутствие ГММ (МГМА) и/или селективных маркеров ГММ; при необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ); на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты пищевых веществ, - дополнительно контроль условий производства, контроль воздуха рабочей зоны, поверхностей и оборудования - на наличие живых клеток ГММ (МГМА) продуцентов.

Примечание:

В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: п. 5.7 не имеет подпунктов. Вероятно, имеется в виду подпункт "б" пункта 5.6.

5.8.5. При контроле производства отбираются образцы пищевых продуктов от опытной партии и проводится лабораторный анализ на наличие ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п. 5.7 "б".

5.8.6. Обследование производства осуществляется путем:

а) оценки соответствия подразделений предприятий (лабораторий, заквасочных отделений, цехов или участков), работающих с живыми заквасочными, стартерными, пробиотическими, дрожжевыми культурами и штаммами-продуцентами пищевых веществ и пищевых добавок, требованиям санитарных правил для соответствующих отраслей промышленности, а при необходимости (на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты) - требованиям санитарных правил по безопасности работ с микроорганизмами и по порядку учета, хранения, передачи и транспортирования микроорганизмов;

б) оценки программы производственного контроля продукции на предприятии-изготовителе по разделу контроля за ГММ и МГМА на соответствие требованиям санитарных правил по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

в) проверки документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся в производстве и экспедиции, на предмет записей о наличии ГММ в технических требованиях к ингредиентному составу, в этикеточной надписи и в удостоверении качества и безопасности на готовую продукцию.

5.9. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации проверяется наличие нормативно-технической документации на конкретные виды продукции (стандарты, технические условия, рецептуры, спецификации для импортной продукции), свидетельств о государственной регистрации и санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии санитарным правилам, оформленных в установленном порядке.

5.9.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации включает выборочные лабораторные исследования на наличие в продукции ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п. 5.6 "б".

5.9.2. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора осуществляется проверка документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся на объекте надзора и предназначенную для хранения, транспортировки и реализации, на предмет информации о наличии ГММ в технических документах, на этикетке, а также в удостоверении качества и безопасности на партию готовой продукции.

5.9.3. Госсанэпиднадзор за организацией и проведением производственного контроля на ГММ и МГМА, на предприятиях, изготавливающих или использующих ГММ или МГМА в производстве пищевых продуктов, осуществляется в соответствии с требованиями п. п. 5.8.4 "г" и 5.8.6 "б".

5.10. Методология санитарно-эпидемиологической оценки пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при ее контроле в обороте на территории Российской Федерации, включает:

5.10.1. Отбор проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований на наличие ГММ и МГМА, который осуществляют на этапах ввоза по импорту, разработки и постановки на производство, изготовления, транспортировки и реализации в соответствии с установленным порядком и нормами отбора проб, приведенными в таблице 4 или в нормативно-технических документах на продукцию в зависимости от видов.

Таблица 4

Нормы отбора проб пищевых продуктов для исследований на наличие ГММ и МГМА

Наименование продукта	Масса пробы для микробиологических и молекулярно-генетических исследований
Молочные продукты:	
Йогурты и жидкие кисломолочные продукты (кефир, кумыс и т.д.) <*> и продукты термизированные на их основе	0,5 л
Сметана всех видов <*> и продукты термизированные на ее основе	0,5 кг или 2 упаковки массой нетто не менее 250 г
Творог, творожные изделия <*> и продукты термизированные на их основе	не менее 200 г
Мороженое на кисломолочной основе <*>	0,5 кг или 2 упаковки не менее 0,5 кг
Сухие кисломолочные продукты <*>	Не менее 200 г
Масло коровье кисломолочное <*>	300 г или 1 упаковка не менее 200 г
Сыры сычужные твердые, мягкие, рассольные и т.д. <*>	200 г 1 упаковка не менее 200 г
Плавленные сыры	Не менее 200 г
Молочный сахар, белки молочные сывороточные	Не менее 200 г
Мясные продукты:	
колбасы и колбасные изделия	400 г
Ферментированные мясопродукты	500 г
Рыбoproductы, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них:	
консервы и пресервы рыбные, в том числе икра	3 упаковки весом до 1 кг, 1 упаковка весом более 1 кг, икра - 125 г
Продукты переработки моллюсков, ракообразных, беспозвоночных, водорослей морских	500 г
Напитки:	
вина, виноматериалы, коньяки	0,5 л
пиво (бутылочное, разливное)	1 бутылка или 0,5 л

квас - бутилированный - разливной	0,5 л 0,5 л
напитки безалкогольные, соки	1 л (свежевыжатые - 200 мл)
Флодоовощная продукция:	
овощи, фрукты, грибы (солёные, маринованные, квашёные, мочёные)	500 г
Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия:	
хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия	2 упаковки (не менее 500 г)
изделия хлебобулочные бараночные	Штучные изд. - 3 шт. (не менее 300 г)
мучные кондитерские изделия: печёнья, галеты, пряники, вафли, крекеры, мучные восточные сладости, торты, пирожные, кексы	500 г
Масличное сырьё и жировые продукты:	
майонез	300 г или 1 упаковка
маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные	200 г
БАД к пище:	
на основе пробиотических и молочнокислых микроорганизмов Сухие	
Жидкие	200 г 200 мл
На основе пищевых веществ, полученных биотехнологическим путём (олигосахара, витамины и др.)	200 г
Продукты для детского и диетического питания:	
Заменители женского молока, обогащенные пробиотиками и кисломолочные Жидкие Сухие	200 мл 200 г
Продукты прикорма:	
Каши, обогащенные пробиотиками	200 г
Продукты прикорма на плодoовощной основе с добавлением йогурта, кисломолочных продуктов, творога и сметаны, термизированные и консервированные	3 банки массой нетто не менее 200 г
Препараты ферментные для пищевой	

промышленности	
Порошкообразные	50 мл
Жидкие	200 мл
Закваски бактериальные, бакконцентраты, биомассы, пробиотические и дрожжевые культуры	
Жидкие, в т.ч. замороженные	200 мл
Сухие	50 г
Культуры стартерные для производства мясных продуктов	
Жидкие, в т.ч. замороженные	200 мл
сухие	50 г
Дрожжи хлебопекарные, пивные, винные	100 г
Сухие	
прессованные	
Пищевкусовые добавки:	
Лизаты дрожжей	100 г
Ферментированные соевые продукты (тофу, соевые соусы, сквашенные напитки, мороженое, майонез)	200 г, 100 мл, 0,5 кг, 0,5 кг, 300 мл
Продукты крахмалопаточной промышленности (кукурузные экстракты, крахмалы, мальтодекстрины, сиропы, патока и т.п.)	100 г или не менее 1 упаковки

<*> В том числе пробиотические.

5.10.2. Отбор, транспортирование и хранение проб пищевых продуктов проводят в соответствии с требованиями нормативных и технических документов на данный вид продукции.

5.10.3. При отборе проб пищевых продуктов для исследования и экспертизы документов на наличие ГММ или МГМА следует руководствоваться информацией пункта 5.3 и таблиц 2 и 3:

- о пищевых продуктах, допущенных к обороту на территории Российской Федерации и внесенных в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений;
- о ГММ, имеющих разрешения на применение в пищевой промышленности в мире;
- о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности и потенциально пригодных для получения пищевых продуктов их генно-инженерно-модифицированных аналогах.

5.10.4. При определении необходимого объема и содержания санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА следует руководствоваться требованиями санитарных правил и исходить из принадлежности данной продукции к одной из трех групп по признаку состояния в ней технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1).

5.10.5. При выборе тестов и методов, используемых для санитарно-эпидемиологической оценки конкретных продуктов, изготовленных с использованием ГММ или МГМА, необходимо исходить из задач основного и дополнительного (при необходимости) лабораторного контроля и включать микробиологические, молекулярно-генетические и гигиенические исследования этих продуктов.

5.10.6. Совокупность микробиологических и молекулярно-генетических тестов является базовым исследованием при проведении основного лабораторного контроля.

5.10.7. При проведении основного и дополнительного лабораторного контроля руководствуются схемами исследований, приведенными в таблицах 5 и 6.

Таблица 5

Схема исследований пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА
при контроле в обороте

Группа методов	Контролируемые показатели и тесты <*>	I группа		II группа	III группа
		Продукты и сырье с жизнеспособной ГМ микрофлорой		Продукты с нежизнеспособной ГМ микрофлорой	Продукты, освобожденные от ГМ микрофлоры
		закваски и штаммы-продуценты	продукты, готовые к употреблению		
Микробиологические и иммунологические					
	Выделение ГММ (МГМА), определение количества в 1 г продукта и подтверждение видовой принадлежности при сравнении с референс-штаммом	+	+	-	-
	Отсутствие клеток микроорганизмов-продуцентов	-	-	+	+
	Наличие факторов патогенности у штаммов, в том числе токсигенности <*>	+	+	-	-
Молекулярно-генетические					
	Подтверждение видовой (штаммовой) принадлежности методом ПЦР ГММ (МГМА), выделенных из продуктов или представленных штаммов-продуцентов, в т.ч. в сравнении с референс-штаммом<*>	+	+	+	+

	Наличие селективных маркеров (антибиотикорезистентность и др.) у ГММ (МГМА), выделенного из продукта или в самом продукте	+	+	+	+ <*> при наличии ДНК и белка в продукте
	Идентификация продуктов экспрессии целевых генов ГММ <*>	-	+	+	+ <*> - "-
	Идентификация конкретных целевых генов ГММ	-	+	+	+ <*> - "-
	Плазмидный профиль ГММ (МГМА), выделенного из продукта при сравнении с референс-штаммом <*>	+	+	-	-
	Показатели санитарно-химической и санитарно-микробиологической безопасности по СанПиН N 2.3.2.1078-2001 и СанПиН 2.3.2.1293-03 <*>	+	+	+	+
	Токсичность в тестах in vitro и in vivo <*>	-/-	-/+	-/+	-/+
	Тест Эймса на генотоксичность <*>	-/-	+/+	+/+	-/-

Примечание <*> - исследования назначаются дополнительно

Дополнительные виды гигиенических испытаний
при экспертизе ГММ (МГМА)

Родовая (видовая) принадлежность ГММ пищи	Потенциальный фактор риска	Тест для контроля
Плесневые грибы	Продукция микотоксинов; антибиотиков	Определение микотоксигенности ГММ; генов, кодирующих продукцию микотоксинов; определение микотоксинов в пищевом продукте, полученном из/или с использованием ГММ или МГМА; определение антибиотиков в продукте
Дрожжи-сахаромицеты	Избыточная продукция этанола; аллергенность	Концентрация этанола в продукте; структурно-массовое распределение (белковый профиль) в продукте или иные тесты, подтверждающие аллергенность
Стрептомицеты	Продукция антибиотиков	Определение антибиотиков в продукте
Споровые бациллы	Избыточная протеолитическая активность; гемолитическая активность; образование антибиотических веществ	Тесты на острую токсичность продукта; гемолиз эритроцитов под воздействием ГММ; определение антибиотиков в продукте
Энтерококки	Образование N-нитрозаминов, гистамина; антибиотикоустойчивость	Определение гистамина, N-нитрозаминов в продукте; выявление генов устойчивости к ванкомицину и рифампицину
Лактобациллы гетероферментативные	Избыточное образование D(-)-молочной кислоты	Определение концентрации D(-)-молочной кислоты в продукте

5.10.8. Микробиологической оценке подлежат все виды пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА:

- содержащие ГММ в живом состоянии - кисломолочные, пробиотические продукты, напитки брожения и пиво непастеризованные, готовые мясные продукты, приготовленные с использованием стартовых культур;

- содержащие ГММ или МГМА в нежизнеспособном состоянии (которые были инаktivированы в процессе изготовления (термизированные кисломолочные продукты, отдельные виды напитков брожения и пива пастеризованного).

5.10.9. Микробиологическая оценка ГММ и МГМА, используемых для производства пищевой продукции, включает:

- определение количества в 1 г продукта и подлинности (подтверждения родовой и видовой принадлежности микробиологическими методами) технологической микрофлоры;

- сравнительный анализ фенотипических свойств ГММ, штамма-реципиента или референтного (контрольного) штамма;

- определение патогенных свойств ГММ, штамма-реципиента и референтного (контрольного) штамма (адгезивность, инвазивность, вирулентность) *in vitro* и *in vivo*.

Пищевые продукты, в которых ГММ (МГМА) полностью инаktivированы или от которых они освобождаются в процессе изготовления, подвергают микробиологической оценке для подтверждения отсутствия живых клеток технологической микрофлоры или штамма-продуцента в массе (объеме) продукта, установленной НТД, но не менее чем в 1 г.

5.10.10. Микробиологическая оценка проводится в соответствии с утвержденными нормативными и методическими документами.

5.10.11. Молекулярно-генетическая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ (МГМА); ГММ и МГМА, выделенных из пищевых продуктов, проводится в соответствии с утвержденными методическими документами и включает в себя следующее:

5.10.11.1. Выявление маркерных генов методом ПЦР. В качестве маркерных генов для каждой группы микроорганизмов (молочнокислые, дрожжи, грибы, бациллы и пр.) должны быть выбраны наиболее часто используемые при конструировании ГММ гены антибиотикорезистентности; векторные последовательности, селективные маркеры, последовательности "ori", аутокотрофные последовательности.

5.10.11.2. Подтверждение родовой и видовой принадлежности методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) по генам 16S рРНК, а в случае необходимости - штаммовой принадлежности методом ДНК-ДНК гибридизации.

5.10.11.3. Идентификация конкретных целевых генов ГММ проводится: в случаях, если известна нуклеотидная последовательность целевого гена и его регуляторных элементов - посредством ПЦР с соответствующими праймерами и последующим секвенированием, рестрикционным или гибридизационным анализом ампликона; в случаях, если сведения о нуклеотидном составе целевого гена отсутствуют, лабораторные исследования для целей его идентификации проводятся в аккредитованном научном центре в соответствии с утвержденными методическими документами.

5.10.11.4. Идентификация продуктов экспрессии целевого гена, которая проводится посредством:

- определения иРНК, транскрибируемых с целевого гена, методом обратной транскрипции - полимеразной цепной реакции (ОТ-ПЦР);

- определения белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, - методом электрофоретического разделения в полиакриламидном геле (ПААГ - ДСН);

- определения специфичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, - методом иммуноблота.

5.10.11.5. Проводится определение наличия-отсутствия плазмид (при дополнительном контроле).

5.10.12. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА, проводимая при дополнительном контроле, включает выборочный контроль образцов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил по санитарно-химическим и санитарно-микробиологическим показателям качества и безопасности или другие исследования в соответствии с таблицами 5 и 6.

5.10.13. Алгоритмы проведения лабораторных исследований образцов пищевой продукции предусматривают 3 варианта действий исходя из информации о принадлежности использованных микроорганизмов к МГМА или к ГММ:

1) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги (МГМА);

2) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы (ГММ);

3) исследование образцов пищевой продукции, содержащей нежизнеспособные генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы и микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги, а также освобожденной от технологической микрофлоры.

5.10.14. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые МГМА, предусматривает следующее:

5.10.14.1. Исследованиям подлежат образцы пищевых продуктов и сырья I и II групп (таблица 1), полученные с использованием или содержащие живые МГМА. Порядок действий при проведении исследований указан в таблице 7.

Таблица 7

Алгоритм лабораторного исследования продукции,
содержащей живые МГМА

Испытуемые образцы	Содержание исследований	Результат исследований	Решение
Продукты I и II групп	1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта	1. Количество микроорганизмов в продукте соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню	Положительное заключение по результатам исследований
	2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма	2. Подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма согласно представленной заявителем документации	
	3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности)	3. Отсутствует ДНК маркерных генов, плазмидная ДНК	
	4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта (п. 5.6.1)	4. Не выявлено любых признаков, не благоприятных для потребителей	

Продукты I и II групп	1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта	1. Количество микроорганизмов в продукте не соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню	Отрицательное заключение по результатам исследований
	2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма	2. Не подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма	
	3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности)	3. Обнаружена ДНК маркерных генов	
	4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта	4. Обнаружены факторы патогенности, плазмидная ДНК или несоответствие регламентам безопасности настоящих Санитарных правил	

5.10.15. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые ГММ (пищевые продукты и сырье I и II групп, полученные с использованием или содержащие живые ГММ, зарегистрированные в Российской Федерации), включает:

5.10.15.1. Определение количества жизнеспособных ГММ технологической микрофлоры в 1 г продукта; если выявленные количества не ниже нормируемого или заявляемого изготовителем в НТД уровня, то перейти к п. 5.10.15.2.

5.10.15.2. Выявление и идентификация живых ГММ в исследуемом образце микробиологическими методами. Если выявлены ГММ, не соответствующие декларации изготовителя, перейти к п. 5.10.15.13, если выявлены ГММ, соответствующие указанным в технической документации на продукт и паспорту, прилагаемому к справке о депонировании, перейти к п. 5.10.15.3, параллельно с испытуемым штаммом ГММ из образца продукции исследуется референс-штамм из депозитария (коллекции культур).

Примечание:

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

5.10.15.4. Необходимо убедиться, что микроорганизм - донор целевого гена и микроорганизм - реципиент этого гена являются хорошо изученными, разрешенными и давно используемыми в пищевой промышленности, в таком случае - перейти к п. 5.10.15.5, если не являются, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.5. Подтверждение родовой и видовой принадлежности микроорганизма с помощью ПЦР - анализа генома ГММ, при положительном результате перейти к п. 5.10.15.6, при отрицательном - к п. 5.10.15.13.

5.10.15.6. Выявление маркерных генов (векторных последовательностей, селективных маркеров, последовательностей "ori", ауксотрофных последовательностей. В случае выявления только заявленных маркерных последовательностей перейти к пункту 5.10.15.7, в случае выявления незаявленных маркерных последовательностей - перейти к пункту 5.10.15.13.

5.10.15.7. Выявление генов антибиотикорезистентности, кодирующих устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если указанные гены выявлены, то перейти к пункту 5.10.15.13, если не выявлены, перейти к пункту 5.10.15.8.

5.10.15.8. Выявление целевого гена методом ПЦР с последующим подтверждением нуклеотидного состава ампликона с помощью рестрикционного или гибридизационного анализа, если целевой ген выявлен, перейти к п. 5.10.15.12, если не выявлен, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.9. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена методом секвенирования и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.10. Подтверждение идентичности продуктов экспрессии целевого гена заявленным на уровне и РНК (методом ОТ-ПЦР) или методами электрофореза в ПААГ и иммуноблотинга, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.11. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта на соответствие настоящих Санитарных правил. Если продукт соответствует требованиям, перейти к п. 5.10.15.12, если не соответствует - к п. 5.10.15.13.

5.10.15.12. Выдается положительное заключение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий требованиям настоящих Санитарных правил в части требований к маркировке и информации.

5.10.15.13. Выдается отрицательное заключение, согласно которому образец продукта не соответствует настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращаются.

5.10.16. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции II и III групп, содержащих нежизнеспособные ГММ или МГМА или освобожденных от технологической микрофлоры, включает:

5.10.16.1. Выявление роста жизнеспособных микроорганизмов технологической микрофлоры и штаммов-продуцентов в исследуемом образце и их идентификация микробиологическими методами. Если выявлены живые микроорганизмы-продуценты <*>, соответствующие указанным в технической документации на продукт, или представители близкородственных им микроорганизмов, которые не могут относиться к посторонней остаточной микрофлоре, перейти к п. 5.10.16.10, если не выявлены, - перейти к п. 5.10.16.2.

<*> За исключением случаев, когда проводятся дополнительные исследования по идентификации для подтверждения родовой и видовой принадлежности референтного штамма из депозитария (коллекции культур).

5.10.16.2. Следует убедиться путем анализа сопроводительной документации, получен ли штамм-продуцент с использованием генно-инженерных технологий, если штамм относится к ГММ, перейти к п. 5.10.16.3, если нет, дальнейшие действия аналогичны указанным в таблице 7.

5.10.16.3. Следует убедиться, являются ли микроорганизм-донор целевого гена (например, гена, кодирующего синтез фермента) и микроорганизм-реципиент (штамм-продуцент) хорошо изученными и имеющими длительную историю безопасного

использования в пищевой промышленности. Если ГММ имеет такие характеристики, перейти к п. 5.10.16.4, если штаммы новые, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.4. Провести тестирование наличия ДНК штамма-продуцента в анализируемом образце пищевого продукта и присутствия в ней родовых и/или видовых последовательностей, генов маркеров и целевого гена. Если ДНК микробного происхождения в анализируемом образце пищевого продукта не обнаруживается в пределах чувствительности метода, перейти к п. 5.10.16.9; если в выделенной ДНК искомые ДНК-мишени обнаружены, перейти к п. 5.10.16.5, если не обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.5. Конкретизировать маркерные гены, кодирующие устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10, если нет, перейти к п. 5.10.16.6.

5.10.16.6. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если не обнаружены искомые ДНК-мишени, перейти к п. 5.10.16.7, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.9.

5.10.16.7. Выявление идентичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, заявленному белку (ферменту) с помощью электрофореза в ПААГ и иммуноблота, если выявлено соответствие, перейти к п. 5.10.16.9, если не выявлено, перейти к п. 5.10.16.10.

5.10.16.8. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта проводится при дополнительном контроле согласно требованиям настоящих Санитарных правил.

5.10.16.9. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий настоящим Санитарным правилам в части требований к маркировке и информации.

5.10.16.10. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как не соответствующий настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращены.

5.11. По завершении испытаний образцов, экспертизы прилагаемой документации, обследования производства и на основании анализа полученных результатов принимается решение о соответствии продукции из ГММ (МГМА) требованиям санитарных правил к этикетированию.

5.11.1. В зависимости от результатов решение принимается следующим образом:

- при обнаружении в образцах пищевой продукции ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов) и/или МГМА, соответствующих декларации изготовителя, подтверждении их принадлежности к микроорганизмам-продуцентам, заявляемым в технической документации и допущенным к обороту в Российской Федерации, а также при отсутствии в пищевой продукции ДНК и белка, но подтверждении принадлежности микроорганизмов-продуцентов этой продукции, заявляемых в технической документации к допущенным к обороту в Российской Федерации по результатам экспертизы документации или дополнительным испытаниям, указанная продукция признается соответствующей санитарным правилам;

- при наличии в образцах пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ:

- а) ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов, селективных маркеров ГММ), не соответствующих декларации изготовителя, не заявленных в технической документации, не зарегистрированных и не допущенных к обороту в Российской Федерации;

- б) ГММ или селективных маркеров ГММ, плазмидной ДНК в образцах традиционной пищевой продукции, полученной из/или с использованием МГМА;

- в) генов трансмиссивной антибиотикорезистентности и/или факторов (маркеров) патогенности в образцах пищевой продукции из ГММ и МГМА;

г) токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в образцах пищевой продукции, полученных из/или с использованием ГММ и МГМА,

принимается решение о несоответствии продукции санитарным правилам.

Примечание:

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

5.13. В разделе "Гигиеническая характеристика продукции" санитарно-эпидемиологических заключений, выдаваемых на пищевую продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, в графе "Вещества, показатели (факторы)" дополнительно вводится строка: "ГММ". Соответственно, в графе "Гигиенический норматив" данной строки указывается отношение данной продукции к ГММ, а именно:

- "Содержится ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)";
- "Получен с использованием ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)".

5.12.1. В зависимости от состояния технологической микрофлоры в продукте формы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на пищевую продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, должны предусматривать:

- при наличии в пищевом продукте жизнеспособных и нежизнеспособных ГММ - указание на родовое и видовое название использованных(ой) для производства пищевой продукции культур(ы) на латинском языке, а также на номер штамма;

- для продукции, вырабатываемой при использовании микроорганизмов-продуцентов, но освобожденной от них в процессе технологии, - сведения о штамме-источнике происхождения продукции.

5.12.2. Образцы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, приведены в таблице 8.

Таблица 8

Варианты оформления санитарно-эпидемиологического заключения в части требований к технологической микрофлоре

Вещества, показатели (факторы)	Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.)
Вариант 1. Вспомогательное технологическое средство - порошок чистой культуры спиртовых дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Y-1986 для производства спирта из крахмалосодержащего сырья	
ГММ: содержит генно-инженерно-модифицированный штамм	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> штамм Y-1986 с геном альфа-амилазы из <i>Bacillus licheniformis</i> в количестве 1 x 10 ¹⁰ КОЕ/г продукта, не менее
Вариант 2. Агаровая культура-продуцент фермента липазы <i>Aspergillus oryzae</i> на основе ГММ	
ГММ: содержит генно-инженерно-модифицированный штамм	Состоит из <i>Aspergillus oryzae</i> штамм ATCC-92341 с геном липазы триацилглицерина из <i>Humicola lanuginosa</i>
Вариант 3. Пищевая добавка - ферментный препарат "XXXX" альфа-амилазы микробного происхождения для крахмалопаточной промышленности	

ГММ: получен с использованием генно-инженерно-модифицированного штамма	Bacillus amyloliquefaciens шт. ЕВА-1 с геном альфа-амилазы из Bacillus amyloliquefaciens шт. BZ53 в 1 продукта - отсутствуют
--	--

5.13. В этикеточных надписях на потребительских упаковках пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ, должна содержаться информация о наличии ГММ, предусмотренная пунктом 2.18 настоящих Санитарных правил.

VI. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЧЕСКИМ ПРОДУКТАМ

(введено Дополнениями и изменениями N 8, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2008 N 26)

6.1. Для производства сельскохозяйственных культур и растений, продуктов животноводства, птицеводства и пчеловодства, полученных с использованием технологий, обеспечивающих изготовление пищевых продуктов из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО и не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения, а также продукты их переработки, содержащие в своем составе не менее 95% ингредиентов, полученных с учетом требований настоящих санитарных правил, а содержание остальных ингредиентов в конечном продукте не превышает 5% от массы всех ингредиентов (за исключением пищевой соли и воды) (далее - органические продукты), используются:

- сельскохозяйственные поля, угодья, участки, фермы, для которых переходный период составляет не менее двух лет со времени посева или в случае многолетних культур (за исключением травопольных) как минимум три года до первого сбора органических продуктов;
- только натуральные ароматизаторы;
- препараты из микроорганизмов и ферменты, разрешенные в установленном порядке, используемые при переработке пищевых продуктов или в качестве технологических вспомогательных средств, за исключением генетически модифицированных микроорганизмов или ферментов, полученных методом генной инженерии;

6.2. Не допускается приобретение и хранение материалов с неясным происхождением и не разрешенных для производства органических продуктов.

6.3. Оборудование, используемое при производстве органических продуктов, и трубопроводы для полива должны содержать и эксплуатироваться в соответствии с нормативной и технической документацией, быть разрешены для использования в установленном порядке.

6.4. Уборочное оборудование, транспортные средства и контейнеры должны быть маркированы по назначению (только для органических продуктов) и после применения должны подвергаться санитарной обработке и храниться в условиях, исключающих их загрязнение после обработки и до использования.

Все транспортные средства, используемые для перевозки органических продуктов, должны быть в исправном техническом состоянии, иметь санитарный паспорт.

6.5. Допускается транспортировать и реализовать продукты органического производства только в упакованном виде, с маркировкой "органический продукт", и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение как органических продуктов, качество и безопасность.

Каждая партия органических продуктов должна сопровождаться документацией, позволяющей проследить происхождение продукта и его качество (удостоверение о качестве и безопасности).

6.6. Импортируемые органические продукты должны проходить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с подтверждением идентификации органического продукта со стороны уполномоченного органа страны-импортера.

6.7. Требования к производству органических продуктов растительного происхождения:

6.7.1. При выращивании органических продуктов растительного происхождения необходимо обеспечить исключение влияния других производств, не относящихся к производству органических продуктов, для предотвращения их загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений (далее - загрязняющие вещества).

6.7.2. Участки земель, используемые для производства органических продуктов, должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов, предъявляемых для почвы.

Участки земель, в которых превышены гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ для почвы, должны быть выведены при производстве органических продуктов из севооборота.

6.7.3. Вода, используемая для мытья или переработки сельскохозяйственных культур, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6.7.4. Допускается использование материалов на основе полиэтилена, полипропилена и других поликарбонатов, разрешенных к применению в установленном порядке, для покрытия защищаемых конструкций, синтетических мульчей, сеток от насекомых и обматывания силоса. Не допускается применение продуктов на основе полихлорида.

6.7.5. Допускается подвергать культуру сушке воздушным или другими физическими способами, включая использование нагревателей, но продукты сгорания топлива не должны ее загрязнять. Использование этих способов должно обеспечивать полное сгорание топлива. Помещение для сушки должно быть оборудовано принудительной приточно-вытяжной вентиляцией.

6.7.6. Допускаются к применению пищевые добавки и вспомогательные технологические средства в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 9 и 10.

6.7.7. Допускаются к использованию только средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений и агрохимикаты, прошедшие в установленном порядке государственную регистрацию, приведенные в таблицах 11 и 12.

6.7.8. Не допускается использование удобрений, полученных при переработке побочных продуктов скотобойни и свежей крови, а также мочевины и чилийский нитрат.

6.7.9. Не допускается использование синтетических гербицидов, фунгицидов, инсектицидов и других пестицидов.

6.7.10. Не допускается использование препаратов, содержащих медь в количестве, превышающем 3 кг/га в год.

6.7.11. Не допускается применение синтетических регуляторов роста и синтетических красителей. Исключение составляет этилен в качестве регулятора роста растений.

6.7.12. Хранилища органических продуктов должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке средствами, разрешенными для этих целей и приведенными в таблице 12 настоящих правил.

6.8. Требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства.

6.8.1. Ульи должны располагаться таким образом, чтобы все хозяйства в радиусе 6 км от места нахождения пасеки отвечали требованиям настоящих санитарных правил.

Допускается нахождение в этом радиусе других хозяйств, которые не представляют собой опасности загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений, и в которых не используются пестициды.

Продукты пчеловодства реализуются как органические продукты при условии, что они были получены в соответствии с настоящими санитарными правилами по истечении одного года от начала деятельности пасеки.

6.8.2. При работе с пчелами (во время сбора продуктов пчеловодства) должны быть использованы только репелленты, разрешенные в установленном порядке. Не допускается использование синтетических химических репеллентов.

6.8.3. Допускается для борьбы с вредителями и болезнями пчел применение следующих веществ и средств: молочная, щавелевая, муравьиная и уксусная кислоты, сера, природные эфирные масла (ментол, эвкалиптол, камфора), пар и открытое пламя, а также разрешенные бактериальные препараты (*Bacillus thuringiensis*).

6.8.4. Допускается для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства применение пищевых добавок и вспомогательных технологических средств в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 13 и 14.

6.8.5. Продукты животного происхождения признаются органическими продуктами, если при их производстве использовались пастбища, которые на протяжении последних 3 лет не обрабатывались какими-либо средствами, не включенными в таблицы 11 и 12 настоящих санитарных правил. Количество применяемых в хозяйстве удобрений не должно превышать 170 кг азота в год на 1 га сельхозугодий.

6.8.6. Для производства органических продуктов не допускается использование крупного рогатого скота из стада, в котором за последние шесть лет были зарегистрированы случаи коревой губчатой энцефалопатии (BSE).

6.8.7. Не допускается хранение на территории содержания животных строительных и других материалов, обработанных красками, консервантами и токсичными веществами, которые могут оказать отрицательное влияние на безопасность органического продукта.

6.8.8. Не допускается хранение средств борьбы с грызунами и паразитами в пределах досягаемости животных.

6.8.9. Допускается использование для очистки и дезинфекции животноводческих помещений и зданий для содержания животных и птиц, а также оборудования и приборов следующих веществ и препаратов: калийное и натронное мыло, известковое молоко, известь, жженая известь, гипохлорид натрия, едкий натр, едкий кали, перекись водорода, природные растительные эссенции, лимонная, надуксусная, муравьиная, молочная, щавелевая и уксусная кислоты, этиловый спирт, азотная и фосфорная кислоты, карбонат натрия.

6.8.10. Необходимо применение кормов для животных и птиц, удовлетворяющих их физиологические потребности на различных стадиях развития и служащих достижению высокого качества продукции. Не допускается использование кормов с добавками, предназначенными для интенсивного производства (гормонов и т.п.), а также кормов с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов.

6.8.11. Допускается использование кормов, приготовленных без применения органических растворителей. Макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов, изложены в таблице 15 настоящих правил.

6.8.12. Допускается использовать силос, при производстве которого в качестве добавок или средств обработки кормов использованы только сорбиновая кислота (Е 200), муравьиная кислота (Е 236), уксусная кислота (Е 260), молочная кислота (Е 270), пропионовая кислота (Е 280), лимонная кислота (Е 330), морская соль, каменная соль,

сыворотка, сахар, жмых сахарной свеклы, зерновая мука, меласса в соответствии с регламентами их применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе.

6.8.13. Допускаются к использованию для кормления животных ферменты, микроорганизмы, связующие вещества (стеарат кальция натурального происхождения (Е 470), коллоидный диоксид кремния (Е 551), бентонит (Е 558), алюмосиликат (Е 559), силикат калия (Е 560), вермикулит, сепиолит, перлит), пивные дрожжи, в соответствии с нормативами, установленными при их санитарно-эпидемиологической экспертизе.

6.8.14. Не допускается применение в рационе питания животных антибиотиков, кокцидостатиков и других фармакологических препаратов, стимуляторов роста и лактации.

6.8.15. Не допускается в профилактических целях назначение химико-синтетических аллопатических препаратов или антибиотиков.

Таблица 9

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

N п/п	Наименование пищевых добавок	Условия применения
1	2	3
1.	Карбонаты кальция (Е 170)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 <*>
2.	Диоксид серы (Е 220)	Для продуктов виноделия в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
3.	Молочная кислота (270)	Для ферментированных овощных продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
4.	Диоксид углерода (Е 290)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
5.	Яблочная кислота (Е 296)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
6.	Аскорбиновая кислота (Е 300)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
7.	Токоферолы, концентрат смеси натуральные (Е 306)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
8.	Лецитины (Е 322) - полученные без использования отбеливающих средств и органических растворителей	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
9.	Лимонная кислота (330)	Для продуктов из овощей и фруктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
10.	Тартраты натрия (Е 335)	Для тортов и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
11.	Тартраты калия (Е 336)	Для злаковых, кондитерских изделий, тортов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

12.	Орто-фосфат кальция 1-замещенный (Е 341i)	Только для поднятия теста в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
13.	Альгиновая кислота (Е 400)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
14.	Альгинат натрия (Е 401)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
15.	Альгинат калия (Е 402)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
16.	Агар (Е 406)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
17.	Каррагинан (Е 407)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
18.	Камедь рожкового дерева (410)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
19.	Гуаровая смола (Е 412)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
20.	Трагакант камедь (Е 413)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
21.	Гуммиарабик (Е 414)	Для молочных продуктов, жиров и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
22.	Ксантановая камедь (Е 415)	Для продуктов из овощей и фруктов, на основе жиров, для тортов и печенья, салатов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
23.	Карайи камедь (Е 416)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
24.	Пектины (Е 440)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
25.	Карбонаты натрия (не модифицированные) (Е 500)	Для тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
26.	Карбонаты калия (Е 501)	Для злаковых изделий, тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
27.	Карбонаты аммония (Е 503)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
28.	Карбонаты магния (Е 504)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
29.	Хлорид калия (Е 508)	Для замороженных фруктов и овощей, консервированных фруктов и овощей, соусов из овощей, кетчупов и горчицы в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

30.	Хлорид кальция (Е 509)	Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, фруктов и овощей, соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
31.	Хлорид магния (Е 511)	Для соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
32.	Сульфаты кальция (Е 516)	Для тортов и печенья, соевых продуктов, дрожжей в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
33.	Гидроксид натрия (Е 524)	Для злаковых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
34.	Аргон (Е 938)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
35.	Азот (Е 941)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
36.	Кислород (Е 948)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

 <*> СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 10

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА,
КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

№ п/п	Наименования	Особые условия применения
1	2	3
1.	Хлорид кальция	Отвердитель
2.	Карбонат кальция	
3.	Гидроксид кальция	
4.	Сульфат кальция	Отвердитель
5.	Хлорид магния	Отвердитель
6.	Карбонат калия	Для целей высушивания гроздей винограда
7.	Углекислый газ	
8.	Азот	
9.	Этанол	Растворитель
10.	Дубильная кислота	Для целей фильтрации
11.	Альбумины из яичного белка	
12.	Казеин	
13.	Желатин	
14.	Рыбий клей	

15.	Растительные масла	
16.	Диоксид кремния	Применение в качестве геля или коллоидного раствора
17.	Активированный уголь	
18.	Тальк	
19.	Бентонит	
20.	Каолин	
21.	Диатомовая земля	
22.	Перлит	
23.	Шелуха фундука	
24.	Пчелиный воск	Антиадгезионные добавки
25.	Карнаубский воск	Антиадгезионные добавки
26.	Серная кислота	Корректирование pH при удалении воды в сахарном сиропе
27.	Гидроксид натрия	Корректирование pH при производстве сахара
28.	Виннокаменная кислота и ее соли	
29.	Карбонат натрия	Сахарное производство
30.	Препараты на основе древесной коры	
31.	Гидроксид калия	Корректирование pH при производстве сахара
32.	Лимонная кислота	Корректирование pH

Таблица 11

АГРОХИМИКАТЫ, РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ <*>

№ п/п	Средства	Требования к составу и условия применения
1	2	3
1.	Стойловый навоз и птичий помет, полученные в условиях системы производства органических продуктов	После компостирования, вермикулирования или термической переработки при наличии положительного ветеринарного заключения и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
2.	Навоз из хозяйства, производящего органические продукты	После компостирования при внесении в почву за 120 дней до уборки урожая, предназначенного для пищевых целей и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
3.	Остатки сельскохозяйственных культур и сидеральные удобрения, полученные из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе

4.	Солома и другая мульча, полученные из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
5.	Компостированные экскременты животных, в том числе птичий помет, полученный из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе. Необходимо указать виды животных
6.	Компост и компостированный стойловый навоз, полученные из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
7.	Сухой стойловый навоз и сухой птичий помет, полученные из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
8.	Гуано	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
9.	Солома	После компостирования используется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
10.	Компост и субстрат грибных отходов и вермикулита	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
11.	Сортированные, компостированные или ферментированные домашние пищевые отходы	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
12.	Компост из побочных продуктов растительного происхождения	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
13.	Переработанные продукты животноводства из скотобоен и рыбных заводов	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе

14.	Побочные продукты пищевой и текстильной промышленности, не обработанные синтетическими добавками	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
15.	Морские водоросли и продукты из них	Должны быть получены только посредством: 1) физических процессов, включая дегидратацию, замораживание и измельчение, 2) экстрагирования водой или водным раствором кислоты и/или щелочным раствором, 3) ферментации и использоваться в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
16.	Опилки, кора и древесные отходы	После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
17.	Древесина и древесный уголь	После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
18.	Природные фосфаты	Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
19.	Томас-шлак	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
20.	Калийные соли (каинит, силвинит и т.д.)	Содержание хлора не должно быть более 60%, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
21.	Сульфат калия (патенкалии и др.)	Полученные в результате физических процессов с последующим обогащением химическим путем в целях улучшения растворимости. Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
22.	Карбонат кальция природного происхождения (мел, мергель, известняк, фосфатсодержащий мел)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
23.	Магниевые породы естественного (природного) происхождения	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе

24.	Известково-магнєвые породы естественного (природного) происхождения	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
25.	Эпсолит (сульфат магния)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
26.	Природный гипс (сульфат кальция) только из природных источников	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
27.	Барда и экстракт барды, за исключением аммиачной барды	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
28.	Хлорид натрия	Использовать только рудниковую соль в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
29.	Алюминиево-кальциевый фосфат	Не должны использоваться в качестве дефолианта или гербицида. Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов не допускается. Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5. Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
30.	Микроэлементы (например, бор, медь, железо, марганец, молибден, цинк)	Не должны использоваться в качестве дефолиантов или гербицидов. Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов запрещено. Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
31.	Сера	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
32.	Каменный порошок (измельченный базальт)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
33.	Глинозем (например, бентонит, перлит, цеолит)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
34.	Биологические организмы, встречающиеся в естественных условиях (например, черви)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
35.	Вермикулит	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе

36.	Торф	За исключением торфа с добавлением синтетических добавок. Использовать для проращивания семян в торфоперегнойных горшочках. В качестве кондиционера почвы не допускается. Другие способы использования торфа - в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
37.	Гумус от червей и насекомых	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
38.	Гуминовые кислоты естественного (природного) происхождения (только водные и щелочные экстракты)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
39.	Хлорная известь	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
40.	Побочные продукты производства сахара (например, барда)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
41.	Побочные продукты переработки гвинейской пальмы, кокоса и какао (в том числе пальмовые гребни и выжимки, фильтрованный жмых, шелуха какао)	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
42.	Побочные продукты, полученные при переработке органических продуктов	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
43.	Раствор хлорида кальция	Для обработки листьев в случае доказанного дефицита кальция

<*> Агрохимикаты должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке.

Таблица 12

**СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ
ЗА ЧИСЛЕННОСТЬЮ ВРЕДИТЕЛЕЙ И БОРЬБЫ С БОЛЕЗНЯМИ РАСТЕНИЙ,
РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ <*>**

N п/п	Наименование	Условия использования
1	2	3
1.	Растительного и животного происхождения	

1.1.	Препараты на основе пиретринов, полученные из <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , которые могут содержать синергисты	Используются только при непосредственной угрозе урожаю, за исключением пиперонилбутоксида в качестве синергиста
1.2.	Препараты на основе ротенона, полученного из видов <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus spp</i> , <i>Thephrosia spp</i>	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.3.	Препараты на основе <i>Quassia amara</i>	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.4.	Препараты на основе <i>Ryania speciosa</i>	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.5.	Продукты на основе мели (азадирахтин) из <i>Aradiachta indica</i>	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.6.	Прополис	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.7.	Растительные и животные масла (например, масло мяты, сосны, тмина)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.8.	Морские водоросли, мука и экстракты из водорослей, морские соли и соленая вода, которые не подверглись химической обработке	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.9.	Желатин	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.10.	Казеин	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.11.	Лецитин	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.12.	Природные кислоты (например, уксусная)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.13.	Ферментированные продукты из леечного гриба	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.14.	Экстракт грибов (<i>Shiitake fungus</i>)	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.15.	Экстракт хлореллы	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.16.	Нематициды хитинного действия естественного происхождения	Используются только при непосредственной угрозе урожаю

1.17.	Натуральные растительные препараты (за исключением препаратов на основе табака)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.18.	Пчелиный воск	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
1.19.	Сабадилла	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.	Минерального происхождения	
2.1.	Медь в форме гидроокиси, хлорокиси (трехосновной), сульфата, закиси, бордосской и бургунской жидкости	Необходимость использования, назначение и дозировка подтверждаются в установленном порядке. Могут применяться в качестве фунгицида при условии использования препаратов, не приводящих к накоплению меди в почве выше установленного уровня
2.2.	Сера	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.3.	Минеральные порошки (каменный порошок, силикаты, бентонит)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
2.4.	Диатомовая земля	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.5.	Силикат натрия	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.6.	Бикарбонат натрия	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.7.	Перманганат калия	Используется только при непосредственной угрозе урожаю для фруктовых деревьев, винограда
2.8.	Фосфат железа	Применяется в качестве моллюскоцида
2.9.	Гашеная известь	Используется таким образом, чтобы минимизировать накопление меди в почве
2.10.	Минеральные масла (кроме нефтяных)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю

2.11.	Парафиновое масло	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
2.12.	Кварцевый песок	
3.	Микроорганизмы, используемые для биологической борьбы с вредителями	
3.1.	Препараты <i>Bacillus thuringiensis</i> , вирус гранулеза и т.д.	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.	Прочие	
4.1.	Гомеопатические и аювердические препараты	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.2.	Углекислый газ и азот	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.3.	Калийное мыло (зеленое мыло)	
4.4.	Этиловый спирт	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
4.5.	Травяные и биодинамические препараты	
4.6.	Стерилизованные самцы насекомых	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.7.	Хищные насекомые	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
4.8.	Пчелиный воск	Используется только в качестве вещества при обрезке деревьев
5.	Физические барьеры	
5.1.	Обработка электромагнитным полем	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
5.2.	Звук	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
5.3.	Пар в качестве стерилизующего вещества	Используется только при непосредственной угрозе урожаю
5.4.	Углекислый аммоний	Используется только в качестве репеллента для крупных животных. Контакта с почвой или съедобными культурами не допускается
5.5.	Перекись водорода	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.	Ловушки	

6.1.	Механические	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.2.	Феромоны - только в ловушках и раздаточных устройствах	Ловушки и/или раздаточные устройства должны предотвращать высвобождение используемых веществ в окружающую среду и их контакт с выращиваемыми культурами. После завершения работы ловушки должны собираться и безопасно утилизироваться
6.3.	Клейкие ловушки	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.4.	Минеральные масла (кроме нефтяных)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
6.5.	Препараты на основе метальдегида, содержащие репелленты, для отпугивания более высокоорганизованных животных, а также используемые в ловушках	Используются только при непосредственной угрозе урожаю

<*> Средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке.

Таблица 13

**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ,
КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЧЕЛОВОДСТВА**

N п/п	Наименование	Область применения
1	2	3
1.	Уголь растительный (E 153)	Для некоторых видов сыров, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 <*>
2.	Карбонаты кальция (E 170)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03. Не должны использоваться в качестве красителя
3.	Молочная кислота (E 270)	Для колбасных оболочек, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
4.	Диоксид углерода (E 290)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

5.	Лецитины (Е 322), полученные без использования отбеливающих средств или органических растворителей	Для молочных продуктов, детского питания на основе молока, продуктов на основе жиров, майонезов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
6.	Цитраты натрия (Е 331)	Для колбас, пастеризации яичного белка, молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
7.	Агар (Е 406)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
8.	Каррагинан (Е 407)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
9.	Камедь рожкового дерева (Е 410)	Для молочных и мясных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
10.	Гуаровая камедь (Е 412)	Для молочных продуктов, мясных консервов, продуктов из яиц, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
11.	Трагакант камедь (Е 413)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
12.	Гуммиарабик (Е 414)	Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, кондитерских изделий, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
13.	Пектины (не модифицированные) (Е 440)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
14.	Хлорид кальция (Е 509)	Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
15.	Аргон (Е 938)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
16.	Азот (Е 941)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03
17.	Кислород (Е 948)	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03

 <*> СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 14

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА,
КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОРГАНИЧЕСКИХ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЧЕЛОВОДСТВА**

N п/п	Наименование	Особые условия применения
1	2	3
1.	Карбонат кальция (Е 170)	
2.	Хлорид кальция (Е 509)	Для придания плотности в качестве загустителя при производстве сыра
3.	Каолин	Для извлечения прополиса
4.	Молочная кислота (Е 270)	Для молочных продуктов в качестве загустителя. Для корректировки pH соляных ванн при производстве сыра
5.	Карбонат натрия (Е 500)	Для молочных продуктов в качестве нейтрализующего препарата

Таблица 15

**КОРМА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ХИМИЧЕСКИХ РАСТВОРИТЕЛЕЙ, МАКРО- И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, ВИТАМИНЫ,
РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ**

1.	Зерновые, зерно, продукты их переработки и побочные продукты	Овес в виде зерен, хлопьев, кормовой муки, отрубей; ячмень в виде зерен, белковой и кормовой муки; рис в виде зерен, сечки, кормовой муки, зародышевого жмыха; просо посевное в виде зерен; рожь в виде зерен, кормовой муки и отрубей; сорго в виде зерен; пшеница в виде зерен, кормовой муки, отрубей, клейковины, зародышей; тритикале в виде зерен; кукуруза в виде зерен, отрубей, кормовой муки, зародышевого жмыха и клейковины; солодовые ростки; пивоваренная барда.
2.	Семена масличных, масличные культуры, продукты их переработки и побочные продукты	Семена рапса, рапсовый жмых и рапсовая шелуха; соевые бобы, нагретые паром, соевый жмых и шелуха соевых бобов; семена подсолнечника и их жмых; семена хлопчатника и их жмых; семена льна и их жмых; семя и жмых кунжута; пальмоядровый жмых; жмых семян сурепицы и шелуха сурепицы; тыквенный жмых; экстрагированный оливковый шрот (путем физического экстрагирования маслин).
3.	Зернобобовые, продукты их переработки и побочные продукты	Нут бараний в виде семян; семена французской чечевицы; чина в виде семян, подвергнутых соответствующей тепловой обработке; горох в виде семян, кормовой муки, отрубей; конские бобы в виде семян, кормовой муки, отрубей; кормовые бобы в виде семян; вика и люпин в виде семян.

4.	Корнеплоды, продукты их переработки и побочные продукты	Выщелоченная свекловичная стружка, жом сахарной свеклы, картофель, батат в форме клубней, маниока в форме корней, картофельная мезга (побочный продукт при получении крахмала), картофельный крахмал, картофельный белок и саго.
5.	Прочие семена и плоды, продукты и побочные продукты	Рожковое дерево, стручки рожкового дерева и продукты из них; тыква; остатки отжима цитрусовых; яблоки, айва, груши, персики, инжир, виноград и выжимки из них; каштаны, жмых грецкого ореха, лесного ореха, шелуха какао и их жмых; желуди.
6.	Зеленые и грубые корма	Люцерна, травяная мука из люцерны, клевер, травяная мука из клевера, зеленый корм (получаемый из кормовых растений), травяная мука, сено, силос, солома зерновых и корнеплодные овощи на зеленый корм.
7.	Прочие растения, продукты их переработки и побочные продукты	Меласса только в качестве связующего вещества в комбикормах, мука из морских водорослей (получаемая высушиванием и измельчением морских водорослей с последующим промыванием для уменьшения содержания йода), экстракты и мука измельченных растений, растительные белковые экстракты (только для кормления молодняка), пряности, разнотравье.
8.	Молоко и молочные продукты	Сырое молоко, сухое обезжиренное молоко, обезжиренное молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта, сухая пахта, молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка частично обессахаренная, порошок сывороточного белка (экстрагированный физической обработкой), сухой казеин и сухая лактоза.
9.	Рыба, другие морские животные, продукты их переработки и побочные продукты	Рыба, рыбный жир и нерафинированный тресковый жир, полученный ферментным путем, растворимые или нерастворимые аутолизаты, гидролизаты и протолизаты частей рыб, безпозвоночных и ракообразных, только для кормления молодняка, рыбная мука.

10.	Кормовые материалы минерального происхождения	<p>Натрий (неочищенная морская соль, крупная каменная соль, сульфат натрия, углекислый натрий, бикарбонат натрия, хлорид натрия).</p> <p>Кальций (литотамнион и маэрль, раковины гидробионтов, включая кости каракатицы, углекислый кальций, молочнокислый кальций, глюконат кальция).</p> <p>Фосфор (осадочный костный двузамещенный кислый фосфорнокислый кальций, дефторированный двузамещенный фосфорнокислый кальций, дефторированный однозамещенный фосфорнокислый кальций, кальциево-магнийевый фосфат, кальциево-натриевый фосфат).</p> <p>Магний (оксид магния, сульфат магния, хлорид магния, углекислый магний, фосфат магния).</p> <p>Сера (сульфат натрия).</p>
11.	Микроэлементы (необходимость использования подтверждается в установленном порядке)	<p>Железо: карбонат (II), сульфат (II) моногидрат и/или гептагидрат, окись (III).</p> <p>Йод: йодат кальция (безводный), йодат кальция, гексагидрат, йодид калия.</p> <p>Кобальт: моногидрат и/или гептагидрат сернокислого кобальта (II), основной сернокислый кобальт (II) моногидрат.</p> <p>Медь: окись (II), основная углекислая медь (II) моногидрат, сернокислая медь (II) пентагидрат.</p> <p>Марганец: углекислый (II), оксид, сульфат (II) моно- и/или тетрагидрат.</p> <p>Цинк: углекислый, оксид, сульфат моно и/или гептагидрат.</p> <p>Молибден: аммоний молибденовокислый, натрий молибденовокислый.</p> <p>Селен: селенат натрия, селенит натрия.</p>
12.	Витамины, провитамины и химически четко определенные вещества с аналогичным действием	<p>Допускаются витамины, провитамины и разрешенные химически определенные вещества аналогичного эффекта. Предпочтительно их следует получать из сырья, содержащегося естественным образом в кормах.</p> <p>Идентичные натуральным синтетические витамины, предназначенные только для моногастральных животных.</p>

VII. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов

(введено Дополнением N 14, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28)

7.1. Пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности, состоящие из комплекса пищевых продуктов или представленные их отдельными видами, которые оказывают специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленные на достижение высших спортивных

достижений (далее - специализированные пищевые продукты для питания спортсменов) и их компоненты (сырье) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими санитарными правилами, в том числе по показателям безопасности требованиям Приложения 1, а также требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды пищевых продуктов.

7.2. Витамины и минеральные соли должны использоваться в формах, указанных в Приложении 18 настоящих санитарных правил.

7.3. В составе сырья, используемого при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов, а также в готовых пищевых продуктах не допускается наличие психотропных, наркотических, ядовитых, сильнодействующих, допинговых средств и/или их метаболитов, других запрещенных веществ, входящих в список ВАДА (Всемирное Антидопинговое Агентство).

7.4. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов могут использоваться пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека, указанные в Приложении 7 настоящих санитарных правил.

7.5. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов учитываются критерии пищевой ценности, содержание в них белков, жиров и углеводов, предусмотренные Приложением 2 и Приложением 17 настоящих санитарных правил.

7.6. Реализация специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должна осуществляться только в потребительской упаковке.

7.7. Требования к качеству и безопасности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должны выполняться при разработке технических документов, регламентирующих вопросы производства и оборота продуктов, и подтверждаться при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы этих пищевых продуктов в установленном порядке.

7.8. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов дополнительно производится оценка их заявленной эффективности, а также подтверждение отсутствия неблагоприятных побочных реакций и уточнение особенностей их использования.

7.9. Специализированные пищевые продукты для питания спортсменов допускаются к производству, хранению, перевозке и реализации после их государственной регистрации.

Приложение 1
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

1. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41,
N 9, утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30,

N 10, утв. Постановлением Главного государственного
 санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43,
 Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного
 государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56,
 Изменения N 16, утв. Постановлением Главного
 государственного санитарного врача РФ от 27.01.2010 N 6,
 Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного
 государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)

1.1. Мясо и мясопродукты;
 птица, яйца и продукты их переработки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03	
	Антибиотики <*>: Левомицетин Тетрациклино- вая группа Гризин Бацитрацин	не допускается не допускается не допускается не допускается	кроме диких животных < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,1 0,1	
	Радионуклиды: цезий-137	200	(Бк/кг) Мясо без кости
		300	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
	Диоксины <****>:	0,000003	говядина, баранина (в пересчете на жир)
		0,000001	свинина (в пересчете на

(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением
 Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010
 N 71)

(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				жир)		
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса про- дукта (г) , в которой не допуска- ется		Дро- жи, КОЕ/ г, не бо- лее	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Па- то- ген- ные, в т.ч. са- ль- мо- нел- лы			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных) :						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	10	1,0	25	-	-	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
- подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	1 x 1Е3	0,1	25	-	-	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 9, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30)						
- мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	³ 1 x 10	0,1	25	-	-	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся. Для про- дукции со сроком годно- сти более 7 суток бакте- рии рода Pro- teus в 0,1 г не допускают- ся. Для про- изводства продуктов детского, диетического (лечебного и профилактиче- ского) пита- ния бактерии

(введено Дополнениями и изменениями N 9, утв. Главного государственного санитарного врача РФ N 30)						рода Proteus в 1,0 г не допускаются
- мясо охлажденное в отрубях (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу (введено Дополнениями и изменениями N 9, утв. Главного государственного санитарного врача РФ N 30)	4 1 x 10	0,01	25	1 x 3 10	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:						
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	1 x 1E4	0,01	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	5 x 1E5	0,001	25	-	-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:						
- крупнокусковые	5 x 1E5	0,001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	1 x 1E6	0,001	25	-	-	то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):						
- формованные, в т.ч. панированные	5 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	L. monocytogenes в 25 г не допускаются;

- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые	2 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	<*> для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца L. monocytogenes в 25 г не допускаются; <*> для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2	3		4
1.1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свинная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:			
	свинец	0,6		почки
		1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,3		почки
		1,0		
	ртуть	0,1		почки
	0,2			
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1		
	Диоксины <****>:	0,000006		печень и продукты из нее (в пересчете на жир)
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)				Постановлением РФ
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа	КМАФАнМ,	Масса продукта	Плесени,	Примечание

продуктов	КОЕ/г, не более	(г), в которой не допускается			КОЕ/г, не более	
		БГКП (коли- формы)	Суль- фи- тре- ду- ци- рую- щие кло- ст- ри- дии	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свинья	-	-	-	25	-	пробоподго- товка с флам- бированием замороженных блоков; L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.2.2. Кровь пищевая	5 x 1E5	0,1	1,0	25	-	S. aureus в 1 г не до- пускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови: - альбумин пищевой	2,5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускают- ся
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.4		
	Диоксины <****>:	0,000003	говяжий, бараний (в пересчете на жир)
		0,000001	свиной (в

продукты из него (в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)						пересчете на жир) Постановлением врача РФ
1.1.4. Колбасные изделия <***>, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03				
	Бенз (а) пирен	0,001				для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1				
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004				для копченых продуктов
	Диоксины <****>:	0,000003				из говядины, баранины (в пересчете на жир)
		0,000001				из свинины (в пересчете на жир)
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)						Постановлением врача РФ
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли-формы)	Сульфит-редуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленные, в т.ч. нарезанные и упакованные под	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются

вакуумом						
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варено- копченые	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocy- to- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.4.3. 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. monocy- to- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.4.4. Изделия колбасные варенные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные) - высшего и первого сорта, бессортные	1 x 1Е3	1,0	0,01	1,0	25	В сосисках и сардельках L. monocy- to- genes в 25 г не допускают- ся
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
- второго и третьего сорта	2,5 x 1Е3	1,0	0,01	1,0	25	L. monocy- to- genes в 25 г не допускают- ся
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
1.1.4.5. Колбасы варенные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	1 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	L. monocy- to- genes в 25 г не допускают- ся
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
1.1.4.6. Изделия колбасные	1 x 1Е3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	L. monocy- to- genes в 25 г

варенные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						не допускаются
1.1.4.7. Продукты мясные варенные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свинных голов прессованное, баранина в форме (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 x 1Е3	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.8. Продукты мясные копчено-варенные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 x 1Е3	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- щеквина (баки), рулька (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 x 1Е3	1,0	0,01	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 x 1Е3	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.10.						

Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 x 1E3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозаморожен- ные: - из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 x 1E4	0,01	-	0,1	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п. (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	2 x 1E4	0,01	-	0,1	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.5. Продук- ты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ли- верные колба- сы, зельцы, студни и др.) и крови. Изде- лия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлаж- денные и замо-	Токсичные элементы:	по п. 1.1.2	

роженные (хле- бы, колбасы, студни, ливер- ные колбасы, заливные блю- да)	Бенз(а)пирен и нитроамины	по п. 1.1.4				
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1				
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.2				
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	Суль- фи- тре- дуци- рую- щие клас- три- дии	S. aureus	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Колбасы кровяные	2 x 1Е3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> для про- дуктов, сроки годности ко- торых превы- шают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитреду- цирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы, сальтисоны	2 x 1Е3	1,0	0,1	- <*>	25	<*> S. aureus в 1,0 г не допускается
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
1.1.5.3. Колбасы ливерные	2 x 1Е3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> для про- дуктов, сроки годности пре-

						вышают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клубридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	1 x 1ЕЗ	1,0	0,1	0,1 <*>	25	<*> для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускается; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	2 x 1ЕЗ	0,1	0,1	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.6. Консервы из мяса, мясорастительные <***>	Токсичные элементы: свинец	0,5 1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк кадмий	0,1 0,05 0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть олово	0,03 200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды <***>:		

	гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,1 0,1 0,002 <*>	<*> для кон- сервов с до- бавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	мясораститель- ные с овощами
	Радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.1	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			
	Микробиологические показатели:		
Индекс, группа продуктов			
1.1.6.1. Консервы пастеризован- ные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам		
1.1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизован- ные: - натуральные - с крупами, овощными гарнирами	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промышленных	Токсичные элементы: свинец	0,6 1,0	для консервов в сборной жестяной таре

животных)	мышьяк	1,0		
	кадмий	0,3		
		0,6	почки	
	ртуть	0,1		
		0,2	почки	
	олово	200,0		
	хром	0,5	для консервов в сборной жестяной таре для консервов в хромированной таре	
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002		
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1		
	Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А", в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам		
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.2		
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)		N 10, утв. санитарного	Постановлением врача РФ	
1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002		
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1		
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.1		
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного РФ от 16.07.2008 N 43)		врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допус- кается	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание

		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	2,5 x 1E4	1,0	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2	3		4
1.1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03		
	Антибиотики <*>: левомицетин тетрациклиновая группа гризин бацитрацин	не допускается не допускается не допускается не допускается		кроме дикой птицы < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
	Пестициды <***>: Гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1		
		0,1		
	Диоксины <****>:	0,000002		домашняя птица (в пересчете на жир)
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допус- кается		Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5

1.1.9.1. Тушки и мясо птицы - охлажденное	1 x 1E4	-	25	Отбор проб из глубоких слоев мышц L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
- замороженное	1 x 1E5	-	25	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	5 x 1E5	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки	1 x 1E5	-	25	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	1 x 1E6	-	25	то же
- мясо кусковое бескостное в блоках	1 x 1E6	-	25	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные (охлажденные, подмороженные, замороженные): - в тестовой оболочке	1 x 1E6	0,0001	25	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1 x 1E6	-	25	то же
- в панировке и без нее	1 x 1E6	-	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный	1 x 1E6	-	25	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся

замороженный				
1.1.9.5. Кожа птицы	1 x 1E6	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,6 1,0 0,3 0,1		
	Антибиотики, пестициды	по п. 1.1.9		
	Диоксины <****>:	0,000006		печень домашней птицы (в пересчете на жир)
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (количес- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1 x 1Е6	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2	3		4
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03		
	Бенз (а) пирен	0,001		для копченых продуктов

	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004		для копченых продуктов		
	Антибиотики, пестициды	по п. 1.1.9				
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.9				
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	Суль- фи- тре- дуци- рую- щие клас- три- дии	S. ау- ге- us	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые		0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.11.3. Колбасные изделия полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	

1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	1 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.5. Варено-копченые колбасы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	1 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	1 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	1 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: - жареные, отварные	1 x 1Е4	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более 1 x 1Е3 КОЕ/г то же
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	2 x 1Е4	0,1	-	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные	Токсичные элементы	по п. 1.1.10	
	Бенз(а)пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4	

колбасы и др.)	Антибиотики, пестициды	по п. 1.1.9	
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.10	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	Суль- фи- тре- дуци- рую- щие кло- стри- дии	S. ау- ге- us	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	2 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	5 x 1Е3	1,0	0,1	0,1	25	L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	2 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	5 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.13. Консервы	Токсичные		

птицы (из мяса птицы и мясорастительные <*>, в т.ч. паштетные и фаршевые)	элементы: свинец	0,5	
		0,6 1,0	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1 1,0	Паштетные
	кадмий	0,05 0,3 0,1	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03 0,1	Паштетные
	олово	200,0	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	То же
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	Мясорастительные
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов			
1.1.13.1. Консервы пастеризован- ные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам		
1.1.13.1. Консервы	Должны удовлетворять требованиям промышленной		

стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
---	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.9	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	по п. 1.1.13	
	Антибиотики, пестициды	по п. 1.1.9	
	Диоксины <****>:	по п. 1.1.9	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (количества форм)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	1 x 1E4	0,01	0,1	25	Proteus в 1 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	5 x 1E3	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные	1 x 1E4	0,1	0,01	25	то же

Яйцо куриное столовое и других видов птицы	5 x 1E3	0,01	-	-	5 x 25 <*>	<*> то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие: - смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные - замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	1 x 1E5 5 x 1E5	0,1 0,1	1,0 1,0	1,0 1,0	25 25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 3,0 0,6 0,1 0,1	
	Антибиотики, пестициды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Диоксины <****>;	по п. 1.1.15	
	(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в кото- рой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Про- тей	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1.1.16.1. Яичный порошок,	5 x 1E4	0,1	1,0	1,0	25	

меланж для продуктов энтерального питания						
1.1.16.2. Меланж, белок, желток, сухие, смеси для омлета	1 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	5 x 1E4	0,01	1,0	-	25	
- белок, альбумин	1 x 1E4	0,1	1,0	-	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 0,5 0,2 0,05 0,03	
	Антибиотики, пестициды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Микробиологические показатели	по п. 1.1.16.3	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 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 загрязнителей.

Примечание:

<****> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

(примечание введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ПХДД.

1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,05 0,03 0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
	Антибиотики <*>: левомицетин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г
	Ингибирующие вещества:	не допускаются	молоко и сливки сырые
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 1,25	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе сливки, сметана, в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05 1,0	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе сливки, сметана, в пересчете на жир
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	100 25	Бк/кг то же
	Диоксины <***>:	0,000003	(в пересчете на жир)

	Меламин	не допускается		< 1 мг/кг
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43, Дополнения Главного государственного от 01.10.2008 N 56)		N 10, утв. санитарного N 11, утв. санитарного		Постановлением врача РФ Постановлением врача РФ
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы	
1	2	3	4	5
1.2.1.1. Молоко сырое: - высший сорт	3 x 1E5	-	25	соматические клетки не более 5 x 1E5 в 1 см3
- первый сорт	5 x 1E5	-	25	Соматические клетки не более 1 x 1E6 в 1 см3
- второй сорт	4 x 1E6	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молоч- ная, пахта пас- теризованные - в потреби- тельской таре	1 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocy- togenes в 25 см3 не допускаются
- во флягах и цистернах	2 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L. monocy- togenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные: - в потреби- тельской таре	1 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocy- togenes в 25 см3 не допускаются
- во флягах	2 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 0,1

				см3 не допускается; L. monosy- togenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	2,5 x 1E3	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам			

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Индекс, группа продуктов	Количество молочно- кислых микроорга- низмов, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см3 (г), не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1 x 1E7 <*>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесе- ни - 50	<*> кроме на- питков, изго- тавливаемых с использовани- ем заквасок, содержащих дрожжи <*> для тер- мически обра- ботанных про- дуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактерия- ми, со сроками годности более 72 час.	не менее 1 x 1E7; бифидобак- терии - не менее 1 x 1E6	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесе- ни - 50	<*> кроме на- питков, изго- тавливаемых с использовани- ем заквасок, содержащих дрожжи
1.2.1.9. Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
1.2.1.10. Сметана и	-	0,001	1,0	25	дрожжи -	<*> для тер-

продукты на ее основе		<*>			50 <*> плесени - 50 <*>	мически обра- ботанных про- дуктов - 0,01; <*> для про- дуктов со сроком год- ности более 72 час.
--------------------------	--	-----	--	--	-------------------------------	---

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,1 0,02	
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	ДДТ и его мета- болиты	1,0	то же
	Антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1	
	Диоксины <***>:	по п. 1.2.1	
Постановлением санитарного врача РФ			

Микробиологические показатели:
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 5	Примечание
	БГКП (ко- лиформы)	S. aure- us3	пато- ген- ные, в т.ч. саль- монел- лы		
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час.	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	

более 72 часов, в т.ч. замороженные					
1.2.2.3. Творожные изделия, термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	КМАФАМ - не более 2 х 1Е5 КОЕ/г, кроме про- дуктов, вы- рабатываемых с молочно- кислой мик- рофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизован- ное)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жес- тяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромирован- ной таре
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
Антибиотики	по п. 1.2.1		
Радионуклиды: цезий-137	300	Бк/кг то же	
стронций-90	100		
Диоксины <***>:	по п. 1.2.1		
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43, Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного от 01.10.2008 N 56)			врача РФ врача РФ
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП (коли- Патоген-	

		формы)	ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам			
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром: - в 2 x 1E4 потребительской таре - в транспортной таре		1,0	25	
	-	1,0	25	
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	5 x 1E4	1,0	25	
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5 x 1E4	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.4. Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, смеси для мороженого, и сыворотка и пахта	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	в пересчете на восстановлен- ные продукты
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	1,25 1,0	в пересчете на жир то же
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	500 200	Бк/кг то же
	Диоксины <***>:	по п. 1.2.1	
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)			
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание

		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5 x 1E4	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное: - для непосредствен- ного употребления - для промышленной переработки	5 x 1E4 1 x 1E5	0,1 0,1	1,0 1,0	25 25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1 x 1E5	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7 x 1E4	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворожка молочная сухая	1 x 1E5	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	5 x 1E4	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	См. раздел "Другие продукты", п. 1.9.2		
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, и рассольные плавленные)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,3 0,2 0,03	
	Микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	

	Пестициды	по п. 1.2.2		
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	50 100	Бк/кг то же	
	Диоксины <***>:	по п. 1.2.1		
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			Постановлением	
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы	
1	2	3	4	5
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocyto- genes в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленные - без наполнителей	5 x 1Е3	0,1	25	плесени не бо- лее 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- наполнителями	с 1 x 1Е4	0,1	25	плесени не бо- лее 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2	3		4
1.2.7. Мороженое на молочной основе	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1		
	Пестициды	по п. 1.2.2		
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus Патоген- ные, в том чис- ле саль-	

				монеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	1 x 1E5	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	1 x 1E5	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3 x 1E4	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	5 x 1E4	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1.2.8. Масло коровье	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.6				
	Диоксины <***>:	0,000003			
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)		N 10, утв. санитарного			Постановлением врача РФ
1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочно- го масла и сыров, пробио- тических про- дуктов (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть				
		1,0			
		0,2			
		0,2			
		0,03			
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					
Индекс, группа продуктов	Количество молочно- кислых и (или) дру- гих микро- организмов закваски, КОЕ/см3 (г), не менее	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются:			Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. Aureus	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы	
1	2	3	4	5	6
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)	-	3,0	10,0	100	плесени не более 5 КОЕ/г

1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов: - жидкие, в т.ч. замороженные	1 x 1E8 <*>	10,0	10,0	100	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; <*> для заквасок концентрированных - не менее 1 x 1E10
- сухие	1 x 1E9 <*>	1,0	1,0	10	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; <*> для заквасок концентрированных - не менее 1 x 1E10

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 1,0 0,2 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	1,25 1,0	в пересчете на жир то же
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	160 80	Бк/кг то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание

		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	5 x 1E4	0,01	25	сульфитреду- цирующие клос- тридии в 0,01 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.11. Молокосодержа- щие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды	Устанавливаются с учетом содержа- ния немолочных компонентов и тре- бований к их безопасности	
	Микробиологи- ческие показа- тели	по п. 1.2.1 - 1.2.7	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			

<*> При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

Примечание:

<***> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1

1, 2, 3, 7, 8, 9-гексахлордибензодиоксин	0, 1
1, 2, 3, 4, 6, 7, 8-гептахлордибензодиоксин	0, 01
Октахлордибензодиоксин	0, 0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2, 3, 7, 8-тетрахлордибензофуран	0, 1
1, 2, 3, 7, 8-пентахлордибензофуран	0, 05
2, 3, 4, 7, 8-пентахлордибензофуран	0, 5
1, 2, 3, 4, 7, 8-гексахлордибензофуран	0, 1
1, 2, 3, 6, 7, 8-гексахлордибензофуран	0, 1
1, 2, 3, 7, 8, 9-гексахлордибензофуран	0, 1
2, 3, 4, 6, 7, 8-гексахлордибензофуран	0, 1
1, 2, 3, 4, 6, 7, 8-гептахлордибензофуран	0, 01
1, 2, 3, 4, 7, 8, 9-гептахлордибензофуран	0, 01
Октахлордибензофуран	0, 0001

(примечание введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	свинец	1, 0	
		2, 0	тунец, меч - рыба, белуга
	мышьяк	1, 0	пресноводная
	кадмий	5, 0	морская
	ртуть	0, 2	
		0, 3	пресноводная
		0, 6	нехищная
		0, 5	пресноводная
		1, 0	хищная морская
			тунец, меч - рыба, белуга
	Гистамин	100, 0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины:		

	сумма НДМА и НДЭА	0,003			
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,2 0,03 0,2 0,3 2,0 0,2	морская, мясо морских живот- ных пресноводная морская пресноводная осетровые, лососевые, сельдь жирная мясо морских животных пресноводная		
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается			
	Полихлорирован- ные бифенилы	2,0			
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	130 100	Бк/кг то же		
	Диоксины <*>:	0,000004			
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)					
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы и L. mono- cytoge- nes	
1	2	3	4	5	6
1.3.1.1. Рыба- сырец и рыба живая	5 x 1E4	0,01	0,01	25	V. parahae- molyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	1 x 1E5	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: - филе рыбное, рыба спецразделки	1 x 1E5	0,001	0,01	25	то же; сульфитре- дуцирующие кловстридии в 0,01 г не

- фарш рыбный, пищевой, формованные фаршковые изделия, в том числе с мучным компонентом	1 x 1E5	0,001	0,01	25	допускаются в продукции, упакованной под вакуумом то же
- фарш особой кондиции	5 x 1E4	0,01	0,1	25 <*>	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом, <*> только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание	
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово	по п. 1.3.1			в сборной жестяной таре в хромированной таре <*> для копченых продуктов	
	хром	200				
	бенз(а) пирен	0,5				
		0,005 <*>				
Диоксины <*>:		по п. 1.3.1				
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)						
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	по п. 1.3.1				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7

1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	1 x 1E5	0,01	-	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы малосоленные и пряного специального посола из рыбы: - неразделанной	1 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
- разделанной	5 x 1E4	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.3.2.4. Пресервы "Пасты": - пасты рыбные	5 x 1E5	0,01	0,1	0,01	25	то же
- из белковой пасты	1 x 1E5	0,1	0,1	0,1	25	то же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	5 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соот- ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					
1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соот- ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.3. Рыба	Токсичные	по п. 1.3.1	в пересчете на

сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы		исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах			
	(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					
- копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция - рыба сушеная, вяленая	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003				
	Радионуклиды:					
	цезий-137	130	Бк/кг (кроме рыбы сушеной и вяленой)			
		260	Бк/кг - для вяленой и сушеной рыбы			
	стронций-90	100	Бк/кг (кроме рыбы вяленой и сушеной, в которой стронций-90 не нормируется)			
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 0,4 2,0	балычные изделия, сельдь жирная			
	Бенз(а) пирен	0,005		копченая рыба		
	Диоксины <*>:	по п. 1.3.1				
	(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)					
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Сульфит-редуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7

1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	1 x 1E4	1,0	1,0	0,1 <*>	25	<*> в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	то же <*> V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- разделанная, в том числе внарезку (куском, сервировочная)	3 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	то же <*> V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения, в т.ч. внарезку	7,5 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	в упаковке под вакуумом <*>
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями (пп. 1.3.3.2 в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	1 x 1E5	0,01	1,0	0,1 <*>	25	то же <*>
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	5 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы <*>, в упаковке под вакуумом
1.3.3.4. Рыба соленая, пртая, маринованная, в т.ч. замороженная: - неразделанная	1 x 1E5	0,1	-	0,1 <*>	25	<*> в упаковке под вакуумом;

- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1 <*>	25	<*> в упа- кованной под ваку- умом
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.3.3.5. Рыба вяленая	5 x 1E4	0,1	-	1,0	25 <*>	<*> только сальмонел- лы плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.3.3.6. Рыба провесная	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> в упа- кованной под ваку- умом; <***> толь- ко сальмо- неллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.7. Рыба сушеная	5 x 1E4	0,1	-	0,01 <*>	25 <***>	<*> то же; <***> то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	5 x 1E5	0,001	-	-	25 <*>	<*> только сальмонел- лы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой: - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные	1 x 1E4	1,0	1,0	1,0 <*>	25 <***>	<*> в упа- кованной под ваку- умом; <***> толь- ко сальмо- неллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г

- многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные	5 x 1E4	0,01	1,0	1,0 <*>	25 <***>	<*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5 x 1E4	0,1	1,0	-	25 <*>	<*> только сальмонеллы
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1 x 1E4	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
- рыба соленая рубленая;	2 x 1E5	0,01	0,1	-	25	то же
паштеты, пасты						
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	2 x 1E5	0,001	0,1	-	25	то же
- салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	5 x 4 10	0,1	0,1	-	25 г	E. coli в 0,1 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются; плесени - не более 50 КОЕ/г; дрожжи - не более 100 КОЕ/г
(введено Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
1.3.3.11. Вареномороженная продукция:						
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	2 x 1E4	0,1	0,1	0,1 <*>	25	Enteroco - ssus - 1 x 1E3 КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков) <*> в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	1 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	Enteroco - ssus - 2 x 1E3 КОЕ/г, не более (в фаршевых)
1.3.3.12.	-	0,01	-	-	25	<*> только

Майонез на основе рыбных бульонов					<*>	сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
-----------------------------------	--	--	--	--	-----	---

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 1,0 0,2	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 2,0	
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Сульфит-редуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1. Молоки и ястычная, охлажденные и мороженые икра	5 x 1E4	0,001	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.4.2. Молоки соленые	1 x 1E5	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.3.4.3. Кулинарные								

икорные продукты: - с термической обработкой - многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	1 x 1E4 2 x 1E5	1,0 0,1	1,0 0,1	- -	25 25	- -	- -	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются
1.3.4.4. Икра осетровых рыб: - зернистая баночная, паусная - зернистая пастеризованная - ястычная слабосоленая, соленая	1 x 1E4 1 x 1E3 5 x 1E4	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	25 25 25	50 0,1 <*> 50	50 0,1 <*> 100	<*> масса (г), в которой не допускаются
1.3.4.5. Икра лососевых зернистая соленая: - баночная, бочковая - из замороженных ястыков	1 x 1E5 5 x 1E4	1,0 1,0	1,0 1,0	1,0 1,0	25 25	50 50	300 200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб: - пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая - пастеризованная	1 x 1E5 5 x 1E3	0,1 1,0	1,0 1,0	1,0 1,0	25 25	50 0,1 <*>	300 0,1 <*>	<*> масса (г), в которой не допускаются
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы: свинец кадмий ртуть олово	1,0 0,7 0,5 200,0	для консервов в сборной жестяной таре

	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	1,0 3,0	
	Полихлорирован- ные бифенилы	5,0	
	Радионуклиды	по п. 1.3.1	
Микробиологические показатели:			
1.3.5.1. Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам		
1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	Микробиологи- ческие показа- тели: КМАФАнМ БГКП (коли- формы) S. aureus V. parahaemo- lyticus Патогенные микроорганиз- мы, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoge- nes	1 x 1E5 0,001 0,01 100 25	КОЕ/г, не бо- лее, масса продукта (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не бо- лее, для мор- ской рыбы то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.6. Рыбный жир	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.8		
	Диоксины <*>:	0,000002	(в пересчете на жир)
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)			Постановлением врача РФ
1.3.7. Нерыб- ные объекты промысла (мол- люски, ракооб- разные и дру- гие беспозво- ночные; водо- росли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные,			

пресмыкающиеся: - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Фикотоксины:	10,0 5,0 2,0 0,2				
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски			
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски			
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	30	внутренние органы крабов			
- водоросли и травы морские	диарейный яд моллюсков (ока-даикова кислота)	0,16	моллюски			
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 5,0 1,0 0,1				
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Сульфит-редуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головонogie и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):						
- живые	5 x 1E4	0,01	0,01	-	25	V. parahaemoliticus - не более

						100 КОЕ/г, для морс- ких
--	--	--	--	--	--	--------------------------------

КонсультантПлюс: примечание.

Показатель КМА-ФАнМ по нижеследующей группе продуктов приведен в соответствии с официальным текстом документа, полученным из Минюста РФ. В тексте Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, опубликованном в "Российской газете" N 119/1 от 20.06.2003, указанный показатель равен 1 x 1E3.

- охлажденные, мороженые	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):						
- живые	5 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	E. coli в 1 г не допускаются, Enterococcus - в 0,1 г не допускаются V. parahaemoliticus - в 25 г не допускается, для морских
- охлажденные, мороженые	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25	V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.4. Консервы из нерыбных	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным					

объектов промысла	правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	2 x 1Е4	1,0	-	0,1	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: - ракообразные	2 x 1Е4	0,1	0,1	1,0 <*>	25	<*> в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 1Е3 - в продукции из порционных кусков, 2 x 1Е3 - в фаршевых
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	2 x 1Е4	0,1	1,0	1,0 <*>	25	<*> в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 1Е3 - в продукции из порционных кусков, 2 x 1Е3 - в фаршевых
- из мяса креветок, крабов, криля	2 x 1Е4	0,1	1,0	1,0 <*>	25	<*> то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 1Е3 - в продукции из порционных кусков, 2 x 1Е3 - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: - сухой мидийный бульон,	5 x 1Е4	0,1	-	0,01	25 <*>	<*> только сальмонел-

бульонные кубики и пасты, белок изолированный - гидролизат из мидий (МИГИ-К) - белково-углеводный концентрат из мидий	5 x 1E3 -	1,0 1,0	1,0 1,0	- 1,0	25 25 <*>	<*> то же <*> то же
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них:						
- водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные	5 x 1E4	0,1	-	-	25 <*>	<*> то же
- водоросли и травы морские сушеные	5 x 1E4	1,0	-	-	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г
- джемы из морской капусты	5 x 1E3	1,0	-	-	25 <*>	<*> только сальмонеллы
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
- агар пищевой, агароид, фуцелларин и альгинат натрия пищевой	См. раздел "Другие продукты", п. 1.9.6.2.					

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

Примечание:

<*> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1

1,2,3,7,8,9-гексахлордифенилоксиин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордифенилоксиин	0,01
Октахлордифенилоксиин	0,0001
Дифенилофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордифенилофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордифенилофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордифенилофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордифенилофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордифенилофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордифенилофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордифенилофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордифенилофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордифенилофуран	0,01
Октахлордифенилофуран	0,0001

(примечание введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Токсичные элементы: свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень,

			кукуруза
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз (а) пирен	0,001	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганичес- кие пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	0,5 0,02 0,01 не допускаются не допускаются	 пшеница
	Радионуклиды: цезий-137	60	Бк/кг
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ N 71)			от 28.06.2010
	Вредные примеси: спорынья горчак ползучий, софора лисохвостая, термопис ланцетный (по совокупности) вязель разноцветный гелиотроп опушенноплодный триходесма седая головные (мараные, синегузочные) зерна фузариозные зерна	0,05 0,1 0,1 0,1 не допускается 10,0 1,0 3,0 0,1 не допускается	 рожь, пшеница рожь, пшеница рожь, пшеница рожь пшеница рожь, пшеница, ячмень рожь кукуруза
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность	15,0	суммарная

	вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		плотность загрязненнос- ти, экз/кг, не более
	охратоксин А	0,005	пшеница, ячмень, рожь, овес, рис
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			
1.4.2. Семена зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,3 0,1 0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Ртутьорганичес- кие пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	0,5 0,05 не допускаются не допускаются	
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины: Афлатоксин В1 Дезоксинивале- нол Т-2 токсин Зеараленон	0,005 0,7 1,0 0,1 0,2	пшеничная ячменная пшеничная, кукурузная, ячменная

(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	Пестициды:	по п. 1.4.1	
	Радионуклиды: цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	ократоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Примечания
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	В. сегеус		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5 x 1E3	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Палочки крупные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1 x 1E4	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.4. Мука пшеничная в т.ч. для	Токсичные элементы: свинец	0,5	

макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просьяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	мышьяк кадмий ртуть	0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленон Т-2 токсин зеараленон	0,005 0,7 1,0 0,1 0,2	пшеничная ячменная пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганичес- кие пестициды 2,4-Д кислота и ее соли, эфиры	0,5 0,02 0,05 0,01 не допускаются не допускаются	из зерновых из зернобобо- вых пшеничная
	Радионуклиды: цезий-137	60	Бк/кг
	(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
1.4.5. Макаронные	Вредные примеси: загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба	не допускаются не допускается	для муки пше- ничной, ис- пользуемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабо- раторной выпечки
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
1.4.5. Макаронные	Токсичные элементы:		

изделия	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4	
	Радионуклиды: цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрож- жи и плесе- ни (сум- ма), КОЕ/г, не более	Примечания
		ВГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	5 x 1E4	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	5 x 1E4	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Безбелковые	1 x	0,01	-	25	200	<*> дрожжи

макаронные изделия	1Е5				<*>	100 КОЕ/г не более
--------------------	-----	--	--	--	-----	--------------------

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более				Примечание	
1	2	3				4	
1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	См. раздел 1.9.4 "Другие продукты"						
1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,35 0,15 0,07 0,015					
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4					
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 20				Бк/кг то же	
Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	1 x 1Е3	1,0	1,0	-	25	50	
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	1 x 1Е3	1,0	1,0	0,1	25	50	

1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5 x 1Е3	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	1 x 1Е3	1,0	1,0	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 0,5 0,2 0,1 0,02	
	Микотоксины, пестициды	по 1.4.4	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	 50 30	Бк/кг то же
1.4.9. Мучные кондитерские изделия	См. раздел "Сахар и кондитерские изделия", п. 1.5.5		

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.1. Сахар	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 0,5 1,0 0,05 0,01	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан	 0,005	

	(альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,005	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
1.5.2. Сахаристые, кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1 0,01	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	Пестициды <*>, <*>		
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные: - помадные, молочные - на основе пraline, на кондитерском жире	5 x 1E3 1 x 1E4	1,0 0,01	25 25	10 50	50 100	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
1.5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами:						
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
- помадными,	1 x	1,0	25	50	50	

фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1E4					
- молочными, сбивными	5 x 1E4	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	5 x 1E4	0,1	25	200	100	
- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными	1 x 1E4	0,1	25	50	50	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
- кремовыми, на основе пралине	5 x 1E4	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5 x 1E3	1,0	25	50	50	
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1 x 1E4	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Карамель неглазированная: - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово- ягодной, сбивной	5 x 1E2	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно- ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5 x 1E3	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками - помадной, фруктовой - молочной, сбивной, ореховой	1 x 1E4 5 x 1E4	0,1 0,1	25 25	50 50	50 50	
1.5.2.7. Карамель диабетическая	5 x 1E2	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	1 x 1E3	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Резинка жевательная	5 x 1E2	1,0	25	50	50	

1.5.2.10. Халва:						
- глазированная	1 x 1E4	0,01	25	50	50	
- неглазированная	5 x 1E4	0,01	25	50	50	
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия:						
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1 x 1E3	0,1	25	50	100	
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5 x 1E3	0,1	25	50	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	1 x 1E3	1,0	25	50	50	
1.5.2.12. Восточные сладости:						
- типа мягких конфет, косхалва, ойла	5 x 1E3	0,1	25	100	100	
- типа мягких конфет глазированные	1 x 1E4	0,1	25	100	100	
- щербеты	5 x 1E3	0,1	25	200	100	
- рахат - лукум	1 x 1E4	0,01	25	-	100	
1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели						
- орех обжаренный	1 x 1E3	1,0	25	50	50	
- козинак	5 x 1E3	0,1	25	50	50	
- типа карамели глазированные	1 x 1E4	0,1	25	50	50	
1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"	1 x 1E3	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	1,0 1,0 0,5	

изделия из него	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды <*>, <***>		
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.3.1. Шоколад: - обыкновенный и десертный без добавлений - обыкновенный и десертный с добавлениями - с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	1 x 1E4 5 x 1E4 5 x 1E4	0,1 0,1 0,1	25 25 25	50 50 50	50 100 100	
1.5.3.2. Шоколад диабетический	5 x 1E3	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные - ореховые	5 x 1E3 5 x 1E4	0,1 0,01	25 25	50 50	50 100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы: свинец мышьяк	1,0 1,0	

	кадмий	0,5			
	ртуть	0,1			
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005			
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболизмы	0,5 0,15			
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)					
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)			
1.5.4.1. Какао-порошок: - товарный для промпеработки	1 x 1E5	0,01	25	100	100
	1 x 1E4	0,01	25	100	100

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.5. Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,3 0,1 0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксинивале- нол	0,005 0,7	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболизмы	0,2 0,02	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением			

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. au- re- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные - сливочной	5 x 1E4	0,01 <*>	0,01 <*>	25	100	50	<*> в 0,1 г не до- пускаются со сроком годности 5 и более суток
- белково - сбивной, типа суфле	1 x 1E4	0,01 <*>	0,01 <*>	25	50	100	<*> то же
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	1 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	50	100	<*> то же
- жировой	5 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	50	100	<*> то же
- творожно - сливочной	5 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	- <*>	- <*>	<*> то же <*> дрож- жи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток
- типа "картошка"	5 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	50	100	<*> то же
- с заварным кремом	1 x 1E4	0,01 <*>	1,0 <*>	25	50	100	<*> то же
1.5.5.2. Торты и	1 x	1,0	0,1	25	50	50	

пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	1E4	<*>					
1.5.5.3. Торты, пирожные, рулеты диабетические	5 x 1E3	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой:							
- жировой	5 x 1E3	0,1	-	25	50	50	
- пралине, шоколадно - ореховой	5 x 1E4	0,01	-	25	50	50	
1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5 x 1E4	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1 x 1E4	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6. Кексы:							
- с сахарной пудрой	5 x 1E3	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5 x 1E3	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5 x 1E3	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5 x 1E3	0,1	-	25	50	100	
- с орехово - пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5 x 1E4	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9. Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5 x	1,0	-	25	50	50	

- с начинкой	1Е3 5 x 1Е3	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10. Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1 x 1Е4	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1 x 1Е4	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1 x 1Е3	1,0	-	25	-	100	
1.5.5.11. Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей, курабье, шакер - лукум, шакер - чурек	5 x 1Е2	1,0	-	25	50	50	
- земелах	5 x 1Е3	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	1 x 1Е3	1,0		25	50	50	
- глазированные	1 x 1Е4	0,1	-	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.6. Мед	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	1,0 0,5 0,05	
	Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,005 0,005	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<*> Допустимые уровни гексахлоциклогексана (альфа-, бета-, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,4 0,2 0,5 0,03 0,1 0,02 0,05	Фрукты, ягоды Грибы Грибы Грибы

Пункт 1.6.1. в редакции Дополнений и изменений N 18 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 в части дополнения показателя "Нитраты" строками "свежий салат латук" и "салат латук айсбергового типа" вступает в силу с момента включения указанной нормы в Единые санитарные требования таможенного союза.

	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста	900	
	белокочанная ранняя (до 1 сентября)		
	капуста белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150	
		300	Защищенный грунт
	огурцы	150	
		400	Защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук - перо	600	
		800	Защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей,	2000	

	кинза, укроп и т.д.) перец сладкий	200 400	Защищенный грунт
	Кабачки	400	
	Арбузы	60	
	Дыни	90	
	свежий салат латук	4500	выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта
		4000	выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта
		3500	выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
		2500	выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	салат латук айсбергового типа	2500	выращенный в защищенном грунте
		2000	выращенный в незащищенном грунте
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,1 0,5 0,05	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла Овощи, бахчевые, грибы Фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	картофель	цезий-137	80
		стронций-90	40
			Бк/кг то же

овощи, бахчевые	цезий-137	80	то же			
	стронций-90	40	то же			
ягоды дикорастущие	цезий-137	160	то же			
	стронций-90	-	не нормируется			
грибы	цезий-137	500	Бк/кг			
	стронций-90	-	не нормируется			
фрукты, ягоды, виноград (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	цезий-137 и стронций-90	-	не нормируется			
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не бо-лее	Масса продукта (г, см3), в ко-торой не допус-каются		Дрож-жи, КОЕ/г, не более	Плесе-ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежеморожен-ные и продукты их переработки: - овощи свежие цельные	1 x 1E4	1,0	25	1 x 1E2	1 x 1E2	L. monocy-togenes в 25 г не допускают-ся
бланшированные быстрозаморо-женные - овощи свежие цельные небланшированные быстрозаморо-женные	1 x 1E5 <*>	0,01	25	5 x 1E2	5 x 1E2	<*> для овощей ре-занных, в т.ч. сме-сей - 5 x 1E5
- овощи зеленые и листовые быстрозаморожен-ные	5 x 1E5	0,01	25	5 x 1E2	5 x 1E2	в бланши-рованных L. monocy-togenes в 25 г не допускают-ся
- грибы быстрозаморожен-ные	1 x 1E4	1,0	25	1 x 1E2	1 x 1E2	

бланшированные - полуфабрикаты из картофеля быстрозаморожен- ные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	5 x 1E4	0,01	25	1 x 1E3		
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозаморожен- ные	5 x 1E4	0,1	25	1 x 1E2	1 x 1E2	L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозаморожен- ные	5 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	2 x 1E2	Сульфитре- дуцирующие клостридии в 1 г не допускают- ся
- котлеты овощные быстрозаморожен- ные (полуфабрикаты)	1 x 1E5	0,1	25	1 x 1E3		
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозаморожен- ные	5 x 4 10	0,01	25	-	2 x 2 10	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозаморожен- ные и продукты их переработки						
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозаморожен- ные	5 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	2 x 1E3	
- плоды косточковых опушенных, быстрозаморожен- ные	5 x 1E5	0,1	25	5 x 1E2	1 x 1E3	
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозаморожен- ные, целые	5 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	5 x 1E2	
- ягоды протертые или дробленные, быстрозаморожен- ные	1 x 1E5	0,01	25	5 x 1E2	1 x 1E2	
- блюда	1 x	1,0	25	1 x	1 x	<*> коли-

десертные плодово-ягодные быстрозаморожен- ные	1Е3			1Е2 <*>	1Е2 <*>	чество дрожжей и плесеней в сумме <*> то же
- полуфабрикаты десертные	1 х 1Е5	0,1	25	1 х 1Е3	1 х 1Е3	
плодово-ягодные - полуфабрикаты	1 х	0,01	25	<*> 1 х	<*> 1 х	<*> - ко-
плодово-ягодные в тестовой	5			3	3	личество
оболочке	10			10	10	дрожжей и
быстрозаморожен- ные						плесеней в сумме
(введено Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание	
1	2	3		4	
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы, нитраты, пестициды	по п. 1.6.1		в пересчете на исходный про- дукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте	
картофель	Радионуклиды: цезий-137	600	Бк/кг		
	стронций-90	200	То же		
овощи,	цезий-137	600	То же		
бахчевые	стронций-90	200	То же		
ягоды	цезий-137	800	То же		
дикорастущие грибы	цезий-137	2500	То же		
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)					
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г, см3), в ко- торой не допус- каются		Плесени, КОЕ/ г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель:					

- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	5 x 1E5	0,01	25	5 x 1E2	B. cereus 1 x 1E3 КОЕ/г, не более
- сухое картофельное пюре	5 x 1E4	0,1	25	5 x 1E2	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	2 x 1E4	0,01	25	5 x 1E2	
- чипсы картофельные	1 x 1E3	0,1	25	-	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	1 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	
1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: - фрукты и ягоды (сухофрукты)	5 x 1E4	0,1	25	5 x 1E2	дрожжи 5 x 1E2 КОЕ/г, не более
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	5 x 1E4	0,1	25	1 x 1E2	
- цукаты	1 x 1E3	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					
1.6.2.3. Грибы сушеные	5 x 1E5	0,001	25	5 x 1E2	
1.6.2.4. Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5 x 1E3	1,0	25	1 x 1E2	S.aureus в 1 г и B. cereus в 0,1 г не допускаются
- порошки овощные (сублимационной сушки)	5 x 1E4	0,01	25	1 x 1E2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.3. Консервы овощные,	Токсичные элементы: свинец	0,5	Фрукты, ягоды

фруктовые, ягодные	мышьяк	0,4	в сборной жестяной таре
	кадмий	1,0	
		0,2	в сборной жес- тяной таре
		0,03	
		0,05	в сборной жес- тяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жес- тяной таре
	хром	0,5	в хромирован- ной таре
	Митотоксины: Патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
	Нитраты, пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов		Требования	
1.6.3.1. Консервы овощные, име- ющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.3.2. Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсерви- рованные) с содержанием сухих веществ менее 12%		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.3.3. Консервы овощные, име- ющие рН 3,7 - 4,2		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
7.6.3.4. Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово - ягодные пастеризованные, консервы для общественного пи- тания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абри- косов, персиков и груш с рН ни- же 3,8		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.4. Консервы грибные	Токсичные элементы: свинец	0,5 1,0	в сборной жестяной таре

мышьяк	0,5	в сборной жестяной таре в хромированной таре
кадмий	0,1	
ртуть	0,05	
олово	200,0	
хром	0,5	
Пестициды, радионуклиды:	по п. 1.6.1	
Микробиологические показатели:		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы		
- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	свинец	0,5 0,4 1,0	овощные фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
- напитки, пищевой лед	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
- концентраты		по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ

			в сырье и в конечном продукте
- соки, напитки, концентраты - полуфабрикаты овощные, фруктовые	Микотоксины: патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа
- соки, напитки, концентраты	Нитраты, пестициды	по п. 1.6.1	для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
- соки, напитки	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений Н 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	по п. 1.6.1	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов		Требования	
1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие pH 4,2 и выше		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12%		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.5.3. Концентрированные тоματοпродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатные пасты, томатные соусы)		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте не более 40% полей зрения	
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7		Должны удовлетворять требованиям	

- 4,2 (с добавлением кислот)	промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из citrusовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ / см ³ , не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ / см ³ , не более	Плесени, КОЕ / см ³ , не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные, пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0 <*>	5,0		молочно-кислые микроорганизмы в 1 см ³ не допускаются; <*> масса см ³ , в которой не допускаются
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки и: пастеризованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам						
непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5 x 1Е3	1,0	25	2 x 1Е3	5 x 1Е2		
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т.ч. с добавлением	5 x 1Е3	1,0	25	50	50		сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см ³ не допускаются

консервантов						
1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч. ароматизированные (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	1 x 1E5	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	5 x 1E4	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления водой
1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежееотжатые, реализуемые без хранения	по п. 1.9.15.16					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание	
1	2	3		4	
1.6.6. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:			в сборной жестяной таре	
	свинец	0,5 1,0			
	мышьяк	1,0		в сборной жестяной таре в хромированной таре	
	кадмий	0,05			
	ртуть	0,02			
	олово	200,0			
	хром	0,5			
Микотоксины:					
Патулин	0,05		яблочные, облепиховые		
Нитраты, пестициды <*>					
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)					
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не бо-	Масса продукта (г, см3), в которой не допус-	Дрожжи, КОЕ/г, не	Плесени, КОЕ/г, не	Примечание

	лее	БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	более	более	
1	2	3	4	5	6	7
1.6.6.1. Джемь, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизован- ные	5 х 1Е3	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Джемь, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соот- ветствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.7. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	Масса продукта в г (см3), в которой не допускают- ся		
	Мезофильные сульфитре- дуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста,	-	25	

огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)		
1.6.7.2. Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание	
1.6.8. Специи и пряности сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	5,0 3,0 0,2				
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Суль- фитре- дущи- рующие клост- ридии	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.6.8.1. Специи и пряности: - готовые к употреблению - специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	5 х 1Е5 2 х 1Е6	0,01 0,001	0,01	25 25	1 х 1Е3 1 х 1Е4	

1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	5 x 1E5	0,01	0,01	25	2 x 1E2	
1.6.8.3. Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые	5 x 1E4	0,01	0,01	25	2 x 1E2	
1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	5 x 1E3	1,0	-	25	1 x 1E2	B. cereus 1 x 1E2 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1.6.9. Орехи	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,3 0,1 0,05		
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,5 0,15		
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005		
	(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см3) в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Приме- чание
	БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис,	0,01	25	1 x 1Е3	

фисташки, орех серый калифорний- ский, pekan, кокосовый) очищенные необжаренные				
1.6.9.2. Орехи обжаренные (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	0,1	25	5 x 1E2	
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	1 x 1E2	
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	1 x 1E2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	10,0 1,0 1,0 0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Микробиологи- ческие показа- тели: Плесени	1 x 1E3	КОЕ/г, не бо- лее
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,05 0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Микробиологи- ческие показа- тели: плесени	5 x 1E2	КОЕ/г, не бо- лее, кофейные зерна зеленые

(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
---	--	--	--

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<*> Нитраты и пестициды рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням этих загрязнителей.

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечни- ка, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, мака пищевого)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	1,0 0,3 0,1		
		0,5 0,05	для семян пищевого мака	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005		
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2 0,4 0,5	соя, хлопчат- ник; лен, горчица, рапс; подсолнечник, арахис, куку- руза	
		ДДТ и его мета- болиты	0,05 0,1 0,15	соя, хлопчат- ник, кукуруза лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
			(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	
	1.7.2. Масло растительное (все виды)		Показатели окислительной порчи: кислотное число	4,0 0,6
		перекисное число	10,0	ммоль активно- го кислорода / кг

	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,2 0,1 0,05 0,03	арахисовое
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	для нерафинированных масел
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,2 0,05 0,2 0,1	рафинированные, дезодорированные рафинированные, дезодорированные
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 80	Бк/кг то же
	Диоксины <***>:	0,00000075	(в пересчете на жир)
	(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
1.7.3. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Показатели окислительной порчи: перекисное число	10	ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть никель	0,1 0,3 0,1 0,05 0,05 0,7	майонез для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины: афлатоксин В1 Пестициды, радионуклиды	0,005 по п. 1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры
	Диоксины <***>:	по п. 1.7.2 - на основе	(в пересчете на жир)

		растительных масел, по п. 1.7.4 - на основе животных жиров, по п. 1.3.6 - на основе жира рыбного	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.7.3.1. Майонез - в потребительской таре - для промпереработки	-	0,1	25	5 х 1Е2	50	
	-	0,01	25	1 х 1Е3	50	
1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	1 х 1Е3	1 х 1Е2	
1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	5 х 1Е2	50	
1.7.3.4. Кремы на растительных маслах	1 х 1Е4	0,01	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.4. Жир - сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,1 0,03 0,03	
	Антибиотики <*>:		

Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	левомецетин	не допускается	< 0,01		
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г		
	Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г		
	Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г		
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	шпик копченый		
	Бенз (а) пирен	0,001	шпик копченый		
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 1,0			
	Диоксины <***>:	0,000003 - жир говяжий, 0,000001 - жир свиной, 0,000002 - жир птичий, 0,000002 - смешанный животный жир	(в пересчете на жир)		
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)					
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в в которой не допуска-ются			Примечания
		БГКП (коли-формы)	Суль-фитре-дуци-рующие кlost-ридии	Патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы	
1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	5 x 1E4	0,001	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допу-скаются
1.7.4.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено - запеченные	5 x 1E3	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых про-дуктов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.5. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи: кислотное число перекисное число	4,0 10,0	Мг КОН/г ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь	0,1 0,1 0,03 0,03 0,4	для поставляемых на хранение то же
	железо	1,5	
	Антибиотики, нитрозамины, пестициды	по п. 1.7.4	
	Диоксины <***>:	по п. 1.7.4	(в пересчете на жир)
	(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
1.7.6. Масло коровье	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5	0 Кеттстофера
	Токсичные элементы: свинец	0,1 0,3	масло шоколадное
	мышьяк кадмий	0,1 0,03 0,2	
	ртуть медь	0,03 0,4	масло шоколадное для поставляемого на хранение
	железо	1,5	
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	для поставляемого на хранение
	Антибиотики		

	<*>: левомицетин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г				
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	1,25 1,0	в пересчете на жир то же				
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 60	Бк/кг то же				
	Диоксины <***>:	0,000003	(в пересчете на жир)				
	(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)		N 10, утв. санитарного врача РФ				
Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Пле- сени, КОЕ/г, не более	Дрож- жи, КОЕ/ г, не более	Примечания
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. au- re - us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1 x 1Е4	0,1	1,0	25	50 в сумме		L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое, с массовой долей жира от 60% и более	1 x 1Е5 <*>	0,01	0,1	25	100 в сумме		То же <*> в кис- лосливоч- ном масле не норми- руется
1.7.6.3. Масло шоколадное	1 x 1Е5	0,01	0,1	25	100	100	L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся

1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2 x 1E5	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)							
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1 x 1E3	1,0	-	25	200	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы перекисное число	2,5 10	0 Кеттстофера ммоль активно-го кислорода / кг в жировой фазе
	Токсичные элементы: свинец	0,1 0,3	с шоколадным компонентом
	мышьяк кадмий	0,1 0,03 0,2	с шоколадным компонентом
	ртуть медь	0,03 0,4	для поставляемых на хранение
	железо никель	1,5 0,7	то же комбинированные масла с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
	Антибиотики <*>: левомецитин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на

ДДТ и его метаболиты	1,0	жир то же
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 80	Бк/кг то же
Диоксины <***>:	0,000002	животный жир смешанный (в пересчете на жир)

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60% и более	1 x 1E5	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.7.2. 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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4

1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи: кислотное число перекисное число	4,0 10,0	мг КОН/г ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,2 0,3	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 80	Бк/кг то же
	Диоксины <***>:	по п. 1.3.6	(в пересчете на жир)
	(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<***> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

Примечание:

<***> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1

1,2,3,4,7,8-гексахлордифенилдиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордифенилдиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордифенилдиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордифенилдиоксин	0,01
Октахлордифенилдиоксин	0,0001
Дифенилфураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордифенилфуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордифенилфуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордифенилфуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордифенилфуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордифенилфуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордифенилфуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордифенилфуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордифенилфуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордифенилфуран	0,01
Октахлордифенилфуран	0,0001

(примечание введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.1. Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная) <*> (пп. 1.8.1 в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	К бутилированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415)		
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные	Токсичные элементы: свинец кадмий	0,1 0,01	

столовые, лечебно- столовые, лечебные <*>	ртуть	0,005	
	Радионуклиды <*>		
	Удельная суммарная альфа- активность	0,2	Бк/кг
	Удельная суммарная бета- активность	1,0	Бк/кг
	Микробиологи- ческие показа- тели: КМАФАнМ	100	КОЕ/см3, не более
	БГКП (колифор- мы)	100	объем (см3), в котором не до- пускаются; проводится 3-кратное исследование по 100 см3 то же
(в ред. Изменения N 16, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.01.2010 N 6)			
1.8.2.1. Воды питьевые, искусственно минерализован- ные	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы)	в 100 г не допускается	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 100 г не допускаются	
	Pseudomonas aeruginosa	в 100 г не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см3	не более 10	
	плесени, КОЕ/см3	не более 10	
(п. 1.8.2.1 введен Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервирован-	См. раздел "Флодоовощная продукция", п. 1.6.5		

ные					
1.8.4. Напитки молокосодержа- щие	См. раздел "Молоко и молочные продукты", п. 1.2.1 и 1.2.4				
1.8.5. Напитки безалкоголь- ные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализован- ные	свинец	0,3			
	мышьяк	0,1			
	кадмий	0,03			
	ртуть	0,005			
	Микотоксины: Патулин	0,05	сокосодержа- щие: яблочный, томатный, облепиховый		
	Кофеин	150 400	для напитков, содержащих ко- феин для специали- зированных на- питков, содер- жащих кофеин		
Хинин	85	для напитков, содержащих хи- нин			
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более - искусственно минерализован- ные напитки		
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)					
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/ см3, не бо- лее	Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускаются		Дрожжи и пле- сени (сумма), КОЕ/г, см3, не более	Примечания
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастеризован- ные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток	30	333	25	100	
1.8.5.2.					

Напитки безалкогольные сокоосодержащие со сроком стойкости 30 суток и более: - на сахарах	-	100	100	15 <*>	<*> КОЕ/100 см3, не более
- на подсластителях	100 <*>	100	100	-	<*> количество мезофиль- ных аэробных микроорга- низмов, КОЕ/100 см3, не более
- сокоосодержащие	-	100	100	40 <*>	<*> объем (см3), в котором не допускают- ся
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообраз- ные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	5 x 1E4 <*>	1,0	25	10 <*>	<*> кроме концентра- тов, содержащих бикарбонат натрия <*> объем (см3), масса (г), в которых не допу- скаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	5 x 1E5	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесе- ни	
1.8.5.5. Сиропы непастеризован- ные	-	1,0	25	50 <*>	<*> КОЕ/10 см3, не более
1.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	-	1,0	25	40 <*>	<*> объем, см3, в котором не допускают-

					ся
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам См. раздел "Фруктовоовощная продукция", п. 1.6.5.8				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.6. Напитки брожения	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			
---	--	--	--

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ / см3, не бо- лее	Объем или масса про- дукта (см3, г), в ко- торых не допускаются			Примечания
		БГКП (коли- формы)	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- монел- лы	Дрожжи и плесени	
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Квасы нефильтрованные: - в кегах - разливные	- -	3,0 1,0	25 25	- -	
Квасы фильтрованные непастеризован- ные: - в полимерных бутылках (ПЭТФ) - в кегах - разливные	- - -	10,0 3,0 1,0	25 25 25	- - -	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	

1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные: - в кегах - разливные	- -	3,0 1,0	25 25	- -	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризован- ные: - в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.) - в кегах - разливные	- - -	10,0 3,0 1,0	25 25 25	- - -	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкоголь- ные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,03 0,005	
	Метиловый спирт	0,05 1,0	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые г/дм3, не более (коньяки, коньячные спирты)
	Хинин	300	спиртные напитки, содержащие хинин
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением			

Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)					
Микробиологические показатели: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ / см3, не более	Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускаются			Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1.8.7.1. Пиво разливное	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Пиво непастеризованное: - в кегах - в бутылках		3,0 10,0	25 25	- -	
Пиво пастеризованное и обесполенное	500	10	25	40	

<*> Бутилированная питьевая вода должна изготавливаться из воды, соответствующей гигиеническим требованиям безопасности воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

<*> При превышении суммарных показателей активности проводится анализ содержания радионуклидов в соответствии с НРБ-99/2009.
(сноска в ред. Изменения N 16, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.01.2010 N 6)

1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием	Токсичные элементы: свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	дезоксинивале-	0,7	из пшеницы

жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	нол	1,0			из ячменя	
	зеараленон	1,0			из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,5			из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса	
		0,4			из льна, горчицы, рапса	
		0,2			из сои, хлопчатника	
		0,15			из подсолнечника, арахиса	
		0,1			из льна, горчицы, рапса	
		0,05			из бобовых, хлопчатника, кукурузы	
0,02			из зерновых			
Олигосахара	2,0			%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания		
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56, Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	Ингибитор трипсина	0,5			то же	
	Меламин	не допускается			< 1 мг/кг	
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.1. Изоляты, концентраты	5,0 x 1Е4	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени -

растительных белков, мука соевая	<*>					100 КОЕ/г, не более; <*> 5 x 1E3 - для детских продуктов
1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1 x 1E3	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5 x 1E4	0,1	-	25	-	плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные (введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	2,5 x 1E4	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 0,3 1,0 0,2 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	 1,25 1,0	 в пересчете на жир то же
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг
(в ред. Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП	

		(количес- твенные, в т.ч. сальмо- неллы)		
1	2	3	4	5
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	5 x 1E4	0,1	25	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат сывороточный белковый	5 x 1E4	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускается
1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеи- новый	2,5 x 1E3	1,0	25	S. aureus в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 1,0 1,0 0,1 0,03	
Микробиологические показатели:			
См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп. 1.1.2.2 и 1.1.2.3			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 1,0 0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	дезоксинивале- нол	0,7 1,0	из пшеницы из ячменя

зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,5 0,02	
Олигосахара	по п. 1.9.1	
Ингибитор трипсина	то же	
Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы		
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	5 x 1Е4	0,1	25	100	с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	5 x 1Е4	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

1.9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сква- шенные; тофу и окара	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть	0,2 0,1 0,2 0,03	в пересчете на сухое вещество	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005		
	дезоксинивале- нол	0,7 1,0	из пшеницы из ячменя	
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты ртутьорганичес- кие пестициды	0,1 0,01 не допускаются	в пересчете на сухое вещество	
	Олигосахара	по п. 5.9.1		
	Ингибитор трипсина	по п. 5.9.1		
	- напитки концентриро- ванные, стуженные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть	0,2 0,1 0,2 0,03	в пересчете на сухое вещество
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005		
	дезоксинивале- нол	0,7 1,0	из пшеницы из ячменя	
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты ртутьорганичес- кие пестициды	0,1 0,01 не допускаются	в пересчете на сухое вещество	
	(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
Микробиологические показатели:				

Индекс, группы продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (количественные формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.5.1. Напитки из бобов сои						
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	5 x 1E4	0,1 <*>	1,0	25	0,1	<*> 1,0 - со сроками годности более 72 часов; плесени - 10, КОЕ/г, не более
- напитки соевые сквашенные	-	0,1 <*>	1,0	25	0,1	<*> то же; плесени - 10, дрожжи - 10, КОЕ/г, не более
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1.9.5.2. Продукты белковые соевые (тофу)	5 x 1E4 <***>	0,1 <*>	1,0	25	0,1	<*> то же; <***> с применением заквасочных культур - не нормируется; плесени - 10 и дрожжи - 50, КОЕ/г, не более
- окара	5 x 1E4	0,01	1,0	25	0,1	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.6.	Токсичные		

Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	элементы: свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука
	мышьяк	5,0	агар, альгинаты
		10,0	пектин, камеди: гхати, тары, карайи
		3,0	пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	пектин
	Пентахлорфенол:	не допускается (менее 0,001 мг/кг)	гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхати камедь

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (колич-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.9.6.1. Пектин: - для продуктов детского и	5 x 1Е2	1,0	25	50	дрожжи - 50 КОЕ/г, не

диетического питания - для продуктов массового потребления	5 x 1E4	0,1	25	100	более; дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	5 x 1E4	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	5 x 1E3	1,0	25	100	
1.9.6.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	5 x 1E3	1,0	25	500 <*>	дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.7. Желатин, концентраты соединительно-тканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты	0,1 0,1	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нм, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП (коли-формы)	
1.9.7.1. Желатин пищевой:			

- для продуктов детского и диетического питания	1 x 1E4	1,0	25	
- для продуктов массового потребления	1 x 1E5	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.8. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,5 0,1 0,02	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты	0,5 0,1 0,05 0,1	кукурузные картофельные кукурузные картофельные
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- НМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Приме- чание
		БГКП (коли-формы)	Патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.9.8.1. Крахмал сухой, (картофельный, кукурузный, гороховый)	1 x 1E5	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	1 x 1E4	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкосахаренная	1 x 1E4	1,0	25	50	100	

1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	5 x 1E4	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактолозы	5 x 1E3	1,0	50	50	100	S. au- reus в 1,0 г не до- пуска- ется
1.9.8.6. Глюкозо - фруктозный сироп	1 x 1E5	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1 x 1E4	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,2 0,03			
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание	
	БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25		
1.9.9.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени - 100 КОЕ/г, не более	
1.9.9.3. Стартовые культуры	1,0	1,0	10	сульфитредуцирую-	

лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)				шие клостридии в 1 г не допускают- ся; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 1Е9 - для культур, 1Е10 КОЕ / см3 - для концентратов; дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.5. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - 1 x 1Е4 КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ / г, не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,2 0,1	
	Пестициды: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете на исходный продукт
	ДДТ и его мета- болиты	0,1	
	Микробиологи- ческие показа- тели	по п. 1.9.14.7	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др.	Токсичные элементы: свинец мышьяк	1,0 2,0	

сахароспирты	кадмий	0,05		
	ртуть	0,01		
	никель	2,0		
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	1 x 1E4	1,0	25	1 x 1E2

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профи- лактическая	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	2,0 1,0 0,1 0,1 0,01	"Экстра", лечебно - профилактичес- кая
	Йод	0,04	мг/г, йодированная; при определе- нии допустимый уровень - 0,04 +/- 0,015
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
1.9.13. Аминокислоты кристалличес- кие и смеси из них	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1 0,03	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1.9.13.1. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	1 x 1Е3	1,0	25	1 10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.14. Концентраты пищевые	Токсичные элементы <*>	в пересчете на исходный продукт	
	Радионуклиды <*>		
	Диоксины <***>:	в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			

Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ / г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	1 x 1Е4	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и	1 x 1Е4	0,01	1,0	-	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более

пряностями (тепловой сушки)							
1.9.14.4. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	5 x 1E4	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.5. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	5 x 1E4	1,0	-	1,0	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.6. Супы сухие многокомпонент- ные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)	5 x 1E4	0,01	0,01	-	25	500	
1.9.14.8. Супы сухие грибные, требующие варки	5 x 1E4	0,001	0,01	-	25	500	

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

1.9.14.7. Бульоны - концентраты сухие с пряностями, требующие варки	5 x 1E4	1,0	0,01		25	200	
--	------------	-----	------	--	----	-----	--

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

1.9.14.9. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	1 x 1E4	0,01	-	-	25	100	B. cereus - 100 и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.10. Кисели плодово- ягодные сухие	1 x 1E5	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более
1.9.14.11. Сухие продукты для профилактики	5 x 1E3	0,1	-	1,0	25	100	B. cereus - 10 и

ческого питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)							дрожжи - 10, КОЕ/г, не более
Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		ВГКП (ко- ли- фор- мы)	Е. coli	S. au- re- us	Prote- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания							
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки	1 x 1E4	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся;
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5 x 1E4	0,1	1,0	1,0	-	25	то же; дрожжи - 500, с консерван- тами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.:							
- без заправки и без добавления соленых овощей	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся;
- с заправками	1 x	0,01	0,1	0,1	0,1	25	то же;

(майонез, соусы и др.)	1Е5						дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей: - без добавления соленых овощей и заправки - с заправками (майонез, соусы и др.)	5 х 1Е3 5 х 1Е4	0,1 0,1	- 0,1	1,0 1,0	0,1 0,1	25 25	дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.: - без заправки - с заправками (майонез, соусы и др.)	1 х 1Е4 5 х 1Е4	0,1 0,1	0,1 0,1	0,1 0,1	0,1 0,1	25 25	дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6. Студни из рыбы (заливные) Студни из говядины, свинины, птицы (заливные) Паштет из мяса и	1 х 1Е3 1 х 1Е4 1 х	1,0 0,1 0,1	- 1,0 1,0	1,0 0,1 0,1	0,1 0,1 0,1	25 25 25	

печени	1Е4						
Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса)	1 х 1Е4	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)							
Рыба отварная, жареная под маринадом	1 х 1Е4	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.7.							
Супы холодные: - окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	1 х 1Е4	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)							
- супы сладкие и супы - пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8.							
Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольник, суп - харчо, солянки, овощные супы, бульоны	5 х 1Е2	1,0	-	-	-	25	
- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	5 х 1Е2	1,0		1,0		25	
- супы - пюре	5 х 1Е2	1,0	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.9.							
Блюда из яиц: - яйца вареные	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	

добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц							
1.9.15.10. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг варенный на пару - сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	5 х 1Е2 1 х 1Е3	1,0 1,0	- -	1,0 1,0	- 0,1	25 25	
1.9.15.11. Блюда из рыбы: - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная - блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	1 х 1Е3 2,5 х 1Е3	1,0 1,0	- -	1,0 1,0	0,1 0,1	25 25	
1.9.15.12. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д.	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	

и т.д.							
1.9.15.14. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки) и т.п. (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 х 1E3	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
- картофель отварной, жареный (без заправки) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	1 х 1E3	1,0	-	1,0	0,1	25	
- овощи тушеные (без заправки) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	5 х 1E2	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд	5 х 1E3	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки: - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных - компоты из плодов и ягод сушеных - кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных - соки фруктовые и овощные свежеотжатые - желе, муссы - кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.) - шарлотка с яблоками - коктейли	5 х 1E2 5 х 1E2 5 х 1E2 1 х 1E3 1 х 1E3 1 х 1E5 1 х 1E3 1 х	1,0 1,0 1,0 1,0 1,0 0,1 1,0 0,1	- - - 1,0 - - -	1,0 1,0 1,0 1,0 1,0 0,1 1,0	- - - - - -	25 50 50 25 25 25	 в овощных соках: L. monosy- togenes в 25 г не допускают- ся

молочные - сливки взбитые	1Е5 1 x 1Е5	0,1	-	0,1	-	25	
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1 x 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	в упаков- ванных под вакуумом сульфитре- дуцирующие клостридии в 0,1 г не допускают- ся
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	5 x 1Е4	0,01	0,1	0,1	-	25	
1.9.15.19. Пицца готовая	1 x 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	1 x 1Е3	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	2 x 1Е4	0,1	1,0	1,0		25	
1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	по п. 1.5.5						Е. coli - в 0,1 г не допускают- ся

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<***> 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 загрязнителей.

Примечание:

<***> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

(примечание введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.1. БАД преимуществен-	Показатели безопасности регламентируются по разделам п. п. 1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2,		

но на основе белков, аминокислот и их комплексов	1.9.3, 1.9.4, 1.9.13		
1.10.2. Бад на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения: - БАД на основе растительных масел - БАД на основе рыбьего жира - БАД на основе животных жиров - БАД на смешанной жировой основе	Показатели безопасности регламентируются по разделам: п. п. 1.7.2, 1.7.3 п. 1.7.8 п. п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6 по преобладающему компоненту		
	Диоксины <***>:	по п. 1.7.2, 1.7.3	БАД на основе растительных масел (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.8	БАД на основе рыбного жира (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.4	БАД на основе животных жиров (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.3, 1.7.7	БАД на смешанной жировой основе (в пересчете на жир)
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			Постановлением
1.10.3. Бад на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по разделам п. 1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6. Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 1.5.1)		
1.10.4.			

БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы:				
	свинец			1,0	
	мышьяк			0,2	
	кадмий			0,1	
	ртуть			0,03	
	Микотоксины:				регламентируются по сырью
	Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин		0,5 0,02	не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		200 100		Бк/кг то же
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (количес-формы)	E. coli	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.10.4.1. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), в т.ч. с пребиотическим действием	5 x 1Е4	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.5.			

БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы:				
	свинец		5,0		
	мышьяк		3,0		
	кадмий		1,0		
	ртуть		1,0		
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты		0,1		для композиций с включением растительных компонентов
	Гептахлор	не допускается			< 0,002
	Алдрин	не допускается			< 0,002
	Радионуклиды:				для композиций с включением растительных компонентов
	цезий-137		200		Бк/кг
	стронций-90		100		то же
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нм, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (коли-формы)	E. coli	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.10.5.1. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	5 x 1E4	0,1	1,0	10,0	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.6. БАД на основе природных минералов	Токсичные элементы: свинец	6,0	

(цеолиты и др.), в т.ч. мумие	мышьяк	3,0			мумие	
	кадмий	12,0				
	ртуть	1,0				
	Радionуclidы:					
	цезий-137	200			Бк/кг	
	стронций-90	100			то же	
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не бо-лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются			В. се-реus, КОЕ/г, не бо-лее	Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Пато-генные, в т.ч. сальмо-неллы		
1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	1 x 1E4	0,1	1,0	10,0	200	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца - сухие (чай)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	6,0 0,5 1,0 0,1	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты гептахлор алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	 < 0,002 < 0,002
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,05 0,03 0,01	
	- жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)		

	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты гептахлор алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002					
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)								
Микробиологические показатели:								
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрож- жи, КОЕ/г, не бо- лее	Пле- сени, КОЕ/ г, не более	Приме- чение
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	Е. coli	S. au- re- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - таблетиро- ванные, капсулирован- ные, порошкообраз- ные - таблетиро- ванные, капсулирован- ные, порошкообраз- ные с добавлением микроorganiz- мов - пробиотиков	1 x 1E4	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B. se- reus 200 КОЕ/г, не бо- лее
	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микро- орга- низ- мы - проби- отики: 1 x 1E5 КОЕ/г, не ме- нее
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящим сани- тарным правилам							
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев,	5 x 1E3	1,0	-	-	10	50	50	B. se- reus 200 КОЕ/г, не бо-

бальзамов и др.								лее
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	5 x 1E5	0,01	0,1	-	10	100	1E3	
- БАД - чай (детские сухие)	5 x 1E3	0,1	1,0	1,0	25	50	50	В. cereus 200 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.8. БАД на основе переработки мясомолочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,5 1,0 0,2	
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	Антибиотики <*>: Левомецетин тетрациклиновой группы Гризин Вацитрацин	не допускается не допускается не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
- БАД на основе молочного сырья	Левомецетин тетрациклиновой группы Стрептомицин Пенициллин	не допускается не допускается не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор	0,1 0,1 не допускается	 < 0,002

	алдрин	не допускается	< 0,002
	Микробиологические показатели: КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства
	Диоксины <***>:	по п. п. 1.1.1, 1.1.2, 1.1.9, 1.1.10	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы (в пересчете на жир)
		по п. 1.2.1	БАД на основе молочного сырья (в пересчете на жир)
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)			
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	Пестициды <*>:	0,2	
	гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты		
	Гептахлор	не допускается	< 0,002
	Алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показате-		

	тели: КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не бо- лее
	БГКП (колифор- мы)	0,1	масса (г), в которой не до- пускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонел- лы	10,0	то же
	Дрожжи и плесе- ни	200	КОЕ/г, не бо- лее <*> для БАД раститель- ных морских организмов
	Диоксины <***>:	по п. 1.3.1	БАД на основе рыбы
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		по п. 1.3.6	БАД на основе рыбного жира
			Постановлением

Индекс, группа продуктов	Показатели			Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание	
1.10.10. БАД – на осно- ве пробиоти- ческих микро- организмов	Токсичные элементы:			0,1			
	свинец			0,05			
	мышьяк			0,03			
	кадмий			0,005			
	ртуть						
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты			0,05		< 0,002 < 0,002	
	Гептахлор			не допускается			
	Алдрин			не допускается			
Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускается				Дрожжи, КОЕ/г, не бо- лее	Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Примечание
	БГКП (ко- ли- фор- мы)	E. coli	S. au- re- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7	8

1.10.10.1. БАД - на основе пробиотических микроорганиз- мов:							
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганиз- мов	2,0	-	2,0	10,0	10	10	микроорга- низмы - пробиотики не менее 1 x 1E9 КОЕ/г
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганиз- мов с добавлением аминокислот, микроэлемен- тов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Микроорга- низмы - пробиотики не менее 1 x 1E8 КОЕ/г
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганиз- мов концентриро- ванные	10,0	-	10,0	50,0	10 <*>		микроорга- низмы - пробиотики не менее 1 x 1E10 КОЕ/г <*> дрожжи и плесени суммарно
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганиз- мов неконцентриро- ванные	10,0	-	10,0	50,0	10 <*>		Микроорга- низмы - пробиотики не менее 1 x 1E7 КОЕ/г; <*> то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	2,0 1,0 1,0 0,1	
	Нитраты	1000	для БАД на ос- нове водорос-

		лей
Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты гептахлор алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 100	Бк/кг то же
Микробиологиче- ские показатели: КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не бо- лее
БГКП (колифор- мы)	0,1	масса (г), в которой не до- пускаются
E. coli Патогенные, в т.ч. сальмонел- лы	1,0 10,0	то же то же
Дрожжи	10 100	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же для водорослей
Плесени	50 100	КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же для водорослей
Живые клетки продуцента (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются	

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<***> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

Примечание:

<***> - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) <*>

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

(примечание введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

<*> 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДД и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

2.1. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Исключен. - Дополнения и изменения N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41.

2.2. КРИТЕРИИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ФРУКТОВЫХ И ОВОЩНЫХ СОКОВ

Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол
(ОМФ) и катионы Na и K

Вид сока	BRUX	Аскорб. к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ, г/л	Фрукто- за, г/л	Глюко- за, г/л	Глюкоза / фруктоза	Сахаро- за, г/л	Сор- бит, г/л	Na, мг/л	K, мг/л
Апельси- новый	10,0	≥ 200	6,3 - 17,0	0,8 - 3,0	≤ 10	20 - 50	20 - 50	1	10 - 50	-	≤ 30	1300 - 2500
Грейп- фрутовый	9,5	≥ 200	8,0 - 20,0	0,2 - 12,0	≤ 10	20 - 50	20 - 50	0,9 - 1,02	5 - 40	-	≤ 30	900 - 2000
Яблочный	10,0	-	0,05 - 0,2	> 3,0	≤ 20	45 - 85	15 - 35	0,3 - 0,5	5 - 30	2,5 - 7,0	≤ 30	900 - 1500

Вино-градный <*>	13,5	-	0 - 0,5	2,5 - 7,0	<= 20	60 - 110	60 - 110	1,0	нет	-	<= 30	900 - 2000
Ананасовый	11,2	>= 50	3,0 - 11,0	1,0 - 4,0	<= 20	15 - 40	15 - 40	0,8 - 1,1	25 - 80	-	<= 30	900 - 2000
Абрикосовый (11,2)	10,2	-	1,5 - 16,0	5 - 20	<= 20	10 - 45	15 - 50	1,0 - 2,5	< 55	1,5 - 10	<= 35	2000 - 4000
Томатный	5,0	-	2,0 - 5,0	0,1 - 0,6	<= 20	12 - 18	10 - 16	0,8 - 1,0	< 1	-	<= 100	1500 - 3500
Черная смородина (пюре)	11,6	>= 750	26,0 - 42,0	1 - 4	<= 20	30 - 65	23 - 50	0,6 - 0,9	0 - 5	-	<= 30	2300 - 4100
Вишневый	13,5	-	0,0 - 0,4	15,5 - 27,0	<= 20	32 - 60	35 - 70	1,0 - 1,35	нет	10 - 35	<= 30	1600 - 3500
Персиковый	10,0	-	1,5 - 5,0	2,0 - 6,0	<= 20	10 - 32	7,5 - 25	0,8 - 1,0	12 - 60	1 - 5	<= 35	1400 - 3300
Клубничный	7,0	-	5 - 11	0,6 - 5,0	<= 20	18 - 40	15 - 35	0,75 - 1,0	< 10	< 0,25	<= 40	1300 - 2800
Грушевый	11,9	-	< 4,0	0,8 - 5,0	<= 20	50 - 90	10 - 35	< 0,4	0 - 15	-	<= 30	1000 - 2000
Лимонный	8,0	>= 150	45 - 63	1,0 - 7,5	<= 20	3 - 12	3 - 11	0,9 - 1,3	< 7,0	-	<= 30	1100 - 2000

<*> Винная кислота 2,0 - 7,0 г/л.

3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41,
N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43,
Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56,
Дополнения и изменения N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)

3.1. Продукты питания для детей раннего возраста

3.1.1. Продукты на молочной основе

3.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок <1>	г/л	12 - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир <2>	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	

Отношение альфа-токоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 700	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	
фосфор	мг/л	150 - 400	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	30 - 90	+	
медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 9	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 150	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 4,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	мкг/л	25 - 60	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,0	+	

ниацин (РР)	мг/л	2,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1 - 3	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
Л-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы <4>	КОЕ/смЗ, не менее	7 1 x 10	+	в кисло-молоч-ных (при из-готовле-нии с их исполь-зовани-ем)
Бифидобактерии <4>	то же	6 1 x 10	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы <4>	то же	7 1 x 10	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	0 Тернера, не более	90	-	для жид-ких кис-ломолоч-ных про-дуктов
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни				
Белок <1>	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от об-щего ко-личества белка, не менее	Не менее 35	+	
Жир <2>	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от сум-мы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	

Углеводы <3>	г/л	70 - 90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	мг/л	200 - 600	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	500 - 900	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	7 - 14	+	
цинк	мг/л	4 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 350	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин К	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	3,0 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,4 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	

фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
L-карнитин	мг/л	5 - 20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы <4>	КОЕ/см ³ , не менее	7 1 x 10	+	в кисло-молоч-ных (при из-готовле-нии с их исполь-зовани-ем)
Бифидобактерии <4>	то же	6 1 x 10	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы <4>	то же	7 1 x 10	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	0 Тернера, не более	90	-	для жид-ких кис-ломолоч-ных про-дуктов
Для детей от 0 до 12 месяцев жизни				
Белок <1>	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от об-щего ко-личества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир <2>	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от сум-мы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	

Отношение альфа-токоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы <3>	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	мг/л	200 - 600	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	40 - 100	+	
медь	мкг/л	300 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	6 - 10	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 350	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 6,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (D)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин К	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	

пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	5 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы <4>	КОЕ/см ³ , не менее	7 1 x 10	+	в кисло-молоч-ных (при из-готовле-нии с их исполь-зовани-ем)
Бифидобактерии <4>	то же	6 1 x 10	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы <4>	то же	7 1 x 10	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	0 Тернера, не более	90	-	для жид-ких кис-ломолоч-ных про-дуктов

Примечание:

<1> - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;

<2> - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;
содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от содержания общих жиров;
содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20% от содержания общего жира;

отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;
при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;
содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания

докозогексаеновой кислоты;

<3> - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8% от массы продукта) и лактулозу;

<4> - для сухих и жидких кисломолочных смесей.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть (в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	0,02 0,05 0,02 0,005	Постановлением врача РФ
Антибиотики <*>: левомицетин тетрациклиновой группы пенициллин стрептомицин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г
Микотоксины: Афлатоксин M1	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/л то же
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением врача РФ
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРЕСНЫЕ, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ)		

КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 град. С; не нормируется для кисломолочных
	3 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 град. С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1 x 1E6	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
ЖИДКИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ПРЕСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 10	

ЖИДКИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СМЕСИ		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не менее (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1 x 1E6	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не менее, в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/см3, не более

Дрожжи	10	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		

3.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18 - 22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20 - 50	-	
Казеин	то же	50 - 80	-	
Жир	г/л	25 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	5 x 1Е3 6 x 1Е3	-	
Углеводы	г/л	70 - 90	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 900	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	мг/л	600 - 900	+	
натрий	то же	250 - 350	+	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	то же	30 - 80	+	
железо	мг/л	5 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 12	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 800	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
пиридоксин (В6)	то же	500 - 700	+	
ниацин (РР)	то же	4000 - 8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 150	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 100	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

Осмоляльность	мОсм/кг	320 - 360	+	
---------------	---------	-----------	---	--

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 град. С
	3 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 град. С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
СМЕСИ, ТРЕБУЮЩИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ		
КМАФАнМ	2,5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются

S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8 - 3,2	+	для профилактики питания
Жир	то же г, не менее	3,2 - 3,5 2,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	55 - 65	+	
Зола	г	0,6 - 0,8	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115 - 140	+	
Фосфор	то же	90 - 120	+	
Калий	то же	140 - 180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг-экв	100 - 200	-	для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	0,05 - 0,1		то же
Тиамин (В1)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
Рибофлавин (В2)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
Аскорбиновая кислота (С)	то же	2 - 8	+	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	

Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г г, не более	2,0 - 3,2 4,0	+	для профилактического питания
Жир	г г, не менее	2,5 - 7,0 1,5	+	
Углеводы	то же	4 - 12	-	для профилактического питания
Энергетическая ценность	ккал	40 - 125	+	
Зола	г	0,5 - 0,8	-	
Минеральные вещества: кальций	мг	60 - 140	+	
фосфор	то же	30 - 120	-	
калий	то же	140 - 180	-	
натрий	мг, не более	60	-	
Витамины: тиамин (B1)	то же	0,05 - 0,1	+	для витаминизированных продуктов то же то же
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,2	+	
аскорбиновая кислота (C)	то же	2 - 8	+	
Кислотность	0 Т, не более	100	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели: БГКП (колиформы)	3,0	объем (см ³), в котором не до- пускаются
E. coli	10,0	то же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см ³), в котором не до- пускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не бо- лее, для продук- тов со сроками годности более 72 ч
Плесени	1Е4 10	для кефира КОЕ/см ³ , не бо- лее, для продук- тов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1Е7	КОЕ/см ³ , не ме- нее
Бифидобактерии	1 x 1Е6	КОЕ/см ³ , не ме- нее; при изго- товлении с их использованием то же
Ацидофильные микроорганизмы	1 x 1Е7	
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для заквас- ки данного вида продукта; отсутст- вие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением врача РФ
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
-----------------------	----------------------	-------------------	------------

		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	7 - 17	+	
Жир	то же	3,5 - 15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	105 - 250	+	
Зола	г	3 - 4	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	150 - 200	+	
Натрий	мг, не более	50	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Кислотность	0 Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
Токсичные элементы:		
Свинец	0,06	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Пестициды <*>:		
гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55	
ДДТ и его метаболиты	0,33	
Микробиологические показатели:		
ВГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в

E. coli	1,0	которой не допускаются То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени, КОЕ/г, не более	10	То же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением главного врача РФ

3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8 – 3,2	+	
Жир	то же	3,2 – 3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56 – 65	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115 – 140	-	
Фосфор	то же	90 – 120	-	
Калий	то же	140 – 180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	

Микробиологические показатели: - для молока инстантного приготовления - для молока, требующего кипячения после восстановления:	по п. 3.1.1.2	
КМАФАнМ БГКП (колиформы)	2,5 x 1E4 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются
S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	1,0 25	то же то же
Плесени Дрожжи	100 50	КОЕ/г, не более то же
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)

1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок Жир Углеводы Энергетическая ценность	г то же то же ккал	2,0 - 5,0 1,0 - 4,0 7,0 - 12,0 45 - 105	+	+
Минеральные вещества: кальций фосфор калий железо	мг то же то же то же	105 - 240 65 - 180 105 - 180 1 - 2	+	+
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				для обогащенных продуктов
Витамины: ретинол (А)	мкг-экв	80 - 120	+	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	0,7 - 1,2	+	то же

аскорбиновая кислота (C)	то же	5 - 15	+	то же
тиамин (B1)	то же	0,2 - 0,5	+	то же
рибофлавин (B2)	то же	0,2 - 0,5	+	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
ЖИДКИЕ НАПИТКИ		
КМАФАнМ	1,5 x 1E4	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	50	то же
СУХИЕ НАПИТКИ, ТРЕБУЮЩИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПОСЛЕ ВОССТАНОВЛЕНИЯ (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
КМАФАнМ	2,5 x 1E4	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
- СУХИЕ НАПИТКИ ИНСТАНТНОГО	по п. 3.1.1.2	Смеси инстантно-

ПРИГОТОВЛЕНИЯ (введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		го приготовления
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7 - 14	+	
Жир	то же	0,5 - 7,0	+	
Углеводы	то же	70 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310 - 460	+	
Зола	г	0,5 - 2,5	-	
Минеральные вещества: натрий	мг, не более	25	-	
железо	мг	1 - 8	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015

дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пше- ничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	< 0,005 для ку- курузной, ячмен- ной, пшеничной муки
T-2 токсин	не допускается	< 0,05
Пестициды: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	0,01 0,01 0,01 не допускаются не допускаются	
Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте): цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	40 25	Бк/кг то же
Вредные примеси: Зараженность и загрязнен- ность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Металлические примеси	не допускается 3 x 1E4	%; размер от- дельных частиц не должен превы- шать 0,3 мм в наибольшем ли- нейном измерении
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Плесени Дрожжи	5 x 1E4 0,1 25 200 100	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не до- пускаются то же КОЕ/г, не более то же
ократоксин А (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины B1 и B2 (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	0,2	для кукурузной муки

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315 - 480	+	
Зола	г	0,5 - 3,5	-	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Минеральные вещества: натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5 - 12	+	то же
йод	мкг	40 - 80	+	для обогащенных продуктов
(введено Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	3 - 8	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30 - 100	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (E)	мг	5 - 10	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические	по п. 3.1.2.1	

примеси (в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	Н 10, утв. санитарного	Постановлением врача РФ
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	1 x 1E4 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не до- пускаются то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	КОЕ/г, не более то же
В. cereus	200	то же
Плесени	100	то же
Дрожжи	50	то же

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не бо- лее	8	+	
Белок	г	12 - 20	+	
Жир	то же	10 - 18	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380 - 520	+	
Зола	г	2,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества: натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400 - 600	+	для обо- гащенных продук- тов
железо	то же	6 - 10	+	то же
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,2 - 0,6	+	для ви- тамини- зированных про- дуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,4 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	4 - 8	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (E)	мг	5 - 10	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30 - 100	+	то же

2) Показатели безопасности

(раздел 2 в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Антибиотики <*>: (в готовом к употреблению продукте)		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед./г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед./г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед./г
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
Пестициды <***>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
(введено Дополнениями и изменениями Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	Н 10, утв. санитарного	Постановлением врача РФ

Меламин	не допуска- ется	< 1 мг/кг
(введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)		
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси (в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	по п. 3.1.2.1 N 10, утв. Постановлением санитарного врача РФ	

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г г, не менее	12 - 20 7	+ +	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
Жир	г г, не менее	10 - 18 5,0	+	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного

	то же	0,5		масла в кашах на обез- жиренном молоке при ус- ловии их восста- новления цельным молоком или до- бавления в вос- станов- ленную кашу сливоч- ного или расти- тельного масла
Углеводы Энергетическая ценность	то же ккал	60 - 70 380 - 520	+	+
Минеральные веществ- ва:	по п. 3.1.2.3			
Витамины:	то же			

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси (в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	по п. 3.1.2.1	Постановлением врача РФ
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	1 x 1E4 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не до- пускаются
S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	1,0 2 x 1E2 50	то же КОЕ/г, не более то же
Плесени Дрожжи	100 50	КОЕ/г, не более то же

Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	5 - 11	+	
Жир	то же	6 - 12	+	
Углеводы	то же	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 440	+	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг	300 - 500	+	для обогащенных продуктов то же
Кальций	то же	300 - 600	+	
Железо	то же	10 - 18	+	
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,3 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов то же
Рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	
Ниацин (PP)	то же	4 - 9	+	то же то же
Аскорбиновая кислота (C)	то же	20 - 50	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз (а) пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	1 x 1E4 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не до-

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	пускаются то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	по п. 3.1.2.1	

3.1.3. Продукты на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; морсы; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4 - 16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей с добавлением фруктов
	%	4 - 10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов
	%	4 - 11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				

Массовая доля сухих веществ (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	%	4 - 25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для со- ковой продук- ции из цитрусо- вых фру- ктов (в пересче- те на безвод- ную ли- монную кислоту)
	то же	0,8	-	для со- ковой продук- ции из других фруктов и (или) овощей (в пере- счете на яблочную кислоту)
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Общая кислотность Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	%, не более	0,8	-	для со- ков до- бавлен- ный са- хар не допуска- ется
	г	3 - 25	+	
	г, не более	10	-	для нек- таров и сокосо- держащих напитков
	г, не более	12	-	для морсов
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Поваренная соль	%, не более	0,4		за иск- лючением томатно- го сока
	%,	0,6	-	для то-

Белки	не более г, не менее	0,5	-	матного сока для фруктово- молоч- ных и фруктово- зерно- вых пюре для фрук- товых соков и пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Минеральные вещества:				
калий	мг	70 - 300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обо- гащенных продук- тов
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Витамины:				
аскорбиновая кислота (C)	мг, не более	75,0	+	для обо- гащенных продук- тов
	мг, не менее	25,0		в конце срока годности
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
бета-каротин	то же	1 - 4	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	< 0,02, для со- держащих яблоки, томаты, облепиху

Дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово - зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
Зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
ократоксин А	не допускается	< 0,0005 содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015 для фруктово-зерновых пюре
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,005	
Нитраты:	50 200	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику) на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
5-Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
(введено Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2.2	для фруктовых соков и нектаров
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/кг то же
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соот-	

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

3.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	консервы из мяса птицы
	то же	17	-	
Белок	г	8,5 - 15	+	консервы из мяса птицы
	г, не менее	7	+	
Жир	то же	3 - 12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80 - 180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	в консервах, обогащенных железом
Железо	мг	1 - 5	+	
Витамины:		по п. 3.1.4.3		
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	для консервов в сборной жестяной таре
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	
Антибиотики <*>:		
Левомецитин	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
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
Пестициды <*>:		
гексахлорциклогексан	0,02	
(альфа-, бета-, гамма-изомеры)		
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты:	не допускается	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
(введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		

Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71 в пункте 3.1.4 в разделе "2) Показатели безопасности" нормативы допустимых уровней радионуклидов по строке "стронций-90" изменены с 40 на 25.

Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		

3.1.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Велок	г, не менее	12	+	
Жир	г	16 - 20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180 - 240	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:	по п. 3.1.4.1	
Радионуклиды:	по п. 3.1.4.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	2 x 1E2 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	50	то же
Сульфитредуцирующие кlostридии	0,1	то же
V. cereus	1,0	то же
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются N 10, утв. Постановлением врача РФ	Постановлением врача РФ

3.1.4.3. Мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы)
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	г	5 - 26	-	
Белок (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	г	1,5 - 8,0	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Углеводы	то же	5 - 15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40 - 140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5 - 3,0	+	для обо- гащенных продук- тов
Витамины: бета - каротин	мг	1 - 3	-	для ви-

Тиамин (B1)	мг	0,1 – 0,2	–	таминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	то же	0,1 – 0,3	–	то же
Ниацин (PP)	то же	1 – 4	–	то же
Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть олово	0,3 0,2 0,03 0,02 100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>: Левомецетин Тетрациклиновой группы Гризин Вацитрацин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
Микотоксины: Патулин Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол ократоксин А	не допускается не допускается не допускается не допускается	< 0,02, для содержащих томаты < 0,00015, для содержащих крупу < 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку < 0,0005 для всех видов
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05, для содержащих крупу
Пестициды <***>: гексахлорциклогексан	0,02	

(альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЗА	не допускается	< 0,001

Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71 в пункте 3.1.4 в разделе "2) Показатели безопасности" нормативы допустимых уровней радионуклидов по строке "стронций-90" изменены с 40 на 25.

Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	40 30	Бк/кг то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15 - 25	-	
Белок	г	8 - 15	+	
Жир	то же	5 - 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100 - 155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества: железо	то же	0,4 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,1 - 0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,3	+	то же

ниацин (РР)	то же	1 - 4	+	то же
крахмал	г, не более	3	-	вносимый как за- гущи- тель
рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово	0,5 0,5 0,1 0,15 100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 60	Бк/кг то же
Микробиологические показате- ли	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для кон- сервов группы "А" в соответствии с Приложением 8	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением главного санитарного врача РФ

3.1.5.2. Рыбо - растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих	г, не	17	-	

веществ (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	менее			
Белок	г	1,5 - 6	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35 - 120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества: Железо	то же	по п. 3.1.5.1	-	
Витамины:		по п. 3.1.5.1		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как за- гущи- тель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово	0,4 0,2 0,04 0,05 100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	по п. 3.1.4.3	
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускается	< 0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 60	Бк/кг то же
Микробиологические показатели-	Должны удовлетворять требованиям	

ли	промышленной стерильности для кон-сервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитар-ным правилам	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	

3.1.6. Детские травяные инстантные чай

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Углеводы	г	85 - 96	+	
Энергетическая ценность	ккал	340 - 385	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71) мышьяк кадмий ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/л то же
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	5 x 1E3 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются
B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы Плесени Дрожжи	100 25 50 50	КОЕ/г, не более то же КОЕ/г, не более то же

 <*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г, не менее	12	
Жир	г, не более	18	
Поваренная соль	г, не более	1,2	
Крахмал	г, не более	3,0	
или рисовая и (или) пшеничная мука	г, не более	5,0	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть олово	0,3 0,1 0,03 0,02 100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>: Левомецетин Тетрациклиновой группы Гризин Вацитрацин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г

Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускается	0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	40 25	Бк/кг то же
Микробиологические показате- ли	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для кон- сервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитар- ным правилам	
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	

3.2.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Энергетическая ценность	ккал	230 - 250	+	
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: Свинец	0,3	

Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики <*>	по п. 3.2.1.1	
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ	1 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	1,0	то же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Сульфитредуцирующие клостри- дии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы <*>	25	то же <*> для сосисок и сарделек дополнительно
Дрожжи	100	L. monocytogenes КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
Плесени	100	то же
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением врача РФ

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
Энергетическая	ккал	165 - 220	+	

ценность				
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)		N 10, утв. Постановлением санитарного врача РФ		

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ	5 x 1E5	КОЕ/г, не более, рубленные
	1 x 1E5	сырые КОЕ/г, не более, натуральные
БГКП (колиформы)	0,001	сырые масса (г), в ко- торой не допус- каются
S. aureus	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и	25	то же
L. monocytogenes		
Плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрика- тов в панировке
Диоксины	не допускаются	
(введено Дополнениями и изменениями Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	N 10, утв. Постановлением санитарного врача РФ	

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал	140 - 180	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, радионуклиды (в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	по п. 3.2.1.1	Постановлением врача РФ
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	1 x 1E3 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	1,0	то же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Сульфитредуцирующие клостри- дии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes	25	то же
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	100	то же
Диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением врача РФ

3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия (в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	10 - 13	+	
Жиры	то же	1 - 3	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая	ккал	300 - 360	+	

ценность Железо	мг	1,0 - 2,0	+	для обо- гащенных продук- тов
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,25	+	для ви- тамини- зирова- нных про- дуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,15	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,0 - 3,0	+	то же
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	8,0 - 13,0	+	для обо- гащенных продук- тов
Жиры	то же	1,0 - 8,0	+	
Углеводы	то же	45 - 55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210 - 340	+	
Железо	мг	1,8 - 3,0	+	
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,40	+	для ви- тамини- зирова- нных про- дуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,5	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,5 - 3,0	+	то же
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				
Жиры	г, не более	25	+	
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				
Добавленный сахар	г, не более	25 38	+	для пе- ченья
			+	для из- делий из бисквит- ного по- луфабри- ката
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец	0,5	мукомольно - крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные
мышьяк	0,2	кондитерские
	0,15	мукомольно - крупяные
		хлебобулочные и мучные
кадмий	0,1	кондитерские
	0,07	мукомольно - крупяные
		хлебобулочные и мучные
ртуть	0,03	кондитерские
	0,015	мукомольно - крупяные
		хлебобулочные и мучные
		кондитерские
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Микотоксины: Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшени- цы, ячменя
Зеараленон	не допускается	< 0,005 из пше- ницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
ократоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Пестициды <*>: Гексахлорциклопексан	0,01	
(альфа-, бета-, гамма- изомеры)		
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,0002
Радионуклиды: цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		

Вредные примеси: зараженность и загрязнен- ность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Микробиологические показате- ли:	по п. 1.4.5	мукомольно- крупяные
	по п. 1.4.7	хлебобулочные
	по п. 1.5.5	мучные кондитерские
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	N 10, утв. санитарного врача РФ	Постановлением

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г, не менее	16	+
Жир	г	1 - 11	+
Энергетическая ценность	ккал	70 - 160	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски

амнистический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
амнистический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиксовая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды <*>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается
S.aureus	0,01	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
Сульфитредуцирующие кlostридии	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается (для продукции, упакованной под вакуумом)
V.parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни
Белок	г, не менее	13
Жир	г, не более	8
Энергетическая ценность	ккал	90 - 130
Поваренная соль	%, не более	0,8
Крахмал	г, не более	5

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины: контроль по сырью		
афлатоксин В1	не допускается	для крупы, муки
афлатоксин М1	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
дезоксиниваленон	не допускается	для крупы, муки
зеараленон	не допускается	для крупы, муки
Т-2 токсин	не допускается	для крупы, муки
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки
Антибиотики <*>: контроль по сырью		
левомицитин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
тетрациклиновой группы	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
пенициллин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
стрептомицин	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продуктов с яичным компонентом
Пестициды <***>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	

ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сы- рю для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускается	контроль по сы- рю для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается	контроль по сы- рю для крупы, муки
Бенз(а)пирен	не допускается	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для продуктов, содержащих овощи
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	
стронций-90	60	
Диоксины	не допускаются	кулинарные изделия из рыбы
Микробиологические показатели:	по п. п. 1.3.3.9, 1.3.3.10, 1.3.3.11	

Примечание:

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

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

3.2.4. Молоко и молочные продукты

(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурты; напитки на молочной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок			
	г	2,0 - 5,0	- молоко, кисломо- лочные продукты
	г, не менее	2,7	- сливки
Жир			
	г	1,5 - 4,0	- молоко, кисломо- лочные продукты
	то же	10 - 20	- сливки
Углеводы,	г	16,0	

в т.ч. сахара	г, не более	10	
---------------	----------------	----	--

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <*>:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/к
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМА-ФАМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП патогенные, в том числе сальмонеллы (колич-формы)	

1	2	3	4	5
Молоко пастеризованное				
в потребительской таре	5 1 x 10	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
Сливки пастеризованные:				
- в потребительской таре	5 1 x 10	0,01	25	S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
Молоко топленое	3 2,5 x 10	1,0	25	
Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 СанПин 2.3.2.1078-01			

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см3 (г)	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/см3 (г), не более	Примечание
		БГКП (количественные формы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 7 1 x 10 <*>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи; <*> для термически обработанных продуктов не нормируется
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 час.	не менее 7 1 x 10 ; бифидобактерии - не менее 6 1 x 10	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и продукты на ее основе	-	0,001 <*>	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50 <*>	<*> для термически обработанных продуктов - 0,01;

						<*> для про- дуктов со сроком год- ности более 72 час.
--	--	--	--	--	--	--

3.2.4.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями).

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Белок	г	7 - 17	
Жир	то же	3,5 - 15	
Углеводы,	г, не более	12	
в т.ч. сахара	г, не более	10	
Энергетическая цен- ность	ккал	105 - 250	
Кислотность	0 Т, не более	150	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	

ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды, диоксины	по п. 3.2.4.1	
Пестициды <*>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (коли-формы)	S. aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час.	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час.	0,01	0,1	25	дрожжи - 100, плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	

3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленные)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля влаги	%, не более	60	
Массовая доля жира в сухом веществе	то же	50	
Поваренная соль	г, не более	2	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л),	Примечание
------------	-------------------------------	------------

	не более	
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,0005
Антибиотики <*>:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Пестициды <***>:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,6	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМА-ФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые				
- без наполнителей	3 5 x 10	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	4	0,1	25	плесени не более 100

	1 x 10		КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
--	--------	--	-------------------------------------

Примечание:

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пеницилина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

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

3.2.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре: фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре; комбинированные продукты)

(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ	г	5 - 20	без учета внесенных хлоридов и сахара для овощных соков
	г, не менее	4	для томатного сока
Общая кислотность	%, не более	1,3	
Углеводы в т.ч. добавленные сахара	г	4 - 25	
	г, не более	10	для нектаров и напитков
	г, не более	12	для морсов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	для фруктовых соков
Поваренная соль	г, не более	0,6	для овощных соков
Витамины:			
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	
	мг, не менее	25	в конце срока годности

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>:		

гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
5-Оксиметилфурфурол	20	для фруктовых соков и нектаров
	10	для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (Приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01)	

Примечание:

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

3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ				
Белок	г/л	14 - 20	+	в низколактозных продуктах в безлактозных продуктах
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 15		
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Декстрин - мальтоза	то же	50 - 60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	
	то же	0,1		
Энергетическая ценность	ккал/л	570 - 720	+	

Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	то же	500 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
марганец	то же	20 - 100	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	400 - 800	+	
йод	мкг/л	50 - 100		
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 50	-	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40 - 100	+	
биотин	мкг/л	10 - 20	-	
карнитин	мг/л	10 - 20	-	
инозит	мг/л	20 - 30	-	
холин	то же	50 - 100	-	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО				
Белок	г/л	40 - 47	+	
Казеин / сыровоточные белки	-	80 : 20	-	
Жир	г/л	20 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
то же	мг/л	5000 - 6000	-	
Углеводы	г/л	60 - 65	+	
Глюкоза	то же	25 - 28	+	
Галактоза	то же	6 - 7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600 - 680	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной		

порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,05 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин M1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>: Левомецетин Тетрациклиновой группы Пенициллин Стрептомицин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	 то же
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/л то же
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes Плесени Дрожжи	2,5 x 1Е4 1,0 1,0 200 100 100 50	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются то же КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются КОЕ/г, не более то же
диоксины (введено Дополнениями и изменениями Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением санитарного врача РФ
Меламин (введено Дополнением N 11, от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг Постановлением Главного санитарного врача РФ

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5

Белок	г/л	15 - 20	+	
Метионин	то же	0,25 - 0,35	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от сум- мы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000		
Углеводы (декстрин - мальтоза)	г/л	65 - 80	+	
Энергетическая цен- ность	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	450 - 750	+	
фосфор	то же	250 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	200 - 320	+	
магний	то же	40 - 80	+	
медь	то же	0,4 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5 - 15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 100	-	
тиамин (В1)	то же	300 - 600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 150	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 8	+	
аскорбиновая кислота	мг/л	60 - 150	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
(С)				
таурин	мг/л	45 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 20	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	300	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной		

порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71) мышьяк кадмий ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	40 25	Бк/л то же
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы Плесени Дрожжи (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	2 x 1Е3 1,0 1,0 100 100 50 10	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются масса (г), в ко- торой не допус- каются КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются КОЕ/г, не более то же
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5

Белок	г	40 - 90	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4 - 5	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Витамины:				
Ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
Токоферол (Е)	мг	3,3	+	
Кальциферол (Д)	мг	12	+	
Тиамин (В1)	то же	1,6	+	
Рибофлавин (В2)	то же	3,6	+	
Пиридоксин (В6)	то же	1,6	+	
Ниацин (РР)	то же	14	+	
Аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: Свинец	0,02	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины: Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>: Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

Радионуклиды: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes Плесени Дрожжи	2,5 x 1E4 0,3 1,0 50 100 50	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же то же КОЕ/г, не более то же
диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг

3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
КРАХМАЛЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 350	+	
КРУПЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5 - 1,0	+	
Углеводы	то же	80 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350 - 400	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 380	+	

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Минеральные вещества: натрий	мг, не более	50	+	
---------------------------------	-----------------	----	---	--

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,03 0,03	
Микотоксины: афлатоксин В1 зеараленон Т-2 токсин дезоксиниваленол ократоксин А	не допускается не допускается не допускается не допускается не допускается	< 0,00015 < 0,005 из пше- ницы, кукурузы, ячменя < 0,05 < 0,05 из пшени- цы, ячменя < 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,01	
Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	 40 25	в готовом к упо- треблению про- дукте Бк/кг то же
Вредные примеси: зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) металлические примеси	не допускается 3 x 1E4	 %, размер от- дельных частиц не должен превы- шать 0,3 мм в наибольшем ли- нейном измерении

Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3 x 1Е3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	г/л	12 - 22	+	
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	25 - 35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70 - 95	+	
Энергетическая ценность (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	мг/л	330 - 980	+	
фосфор (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	мг/л	150 - 600	+	
калий (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	мг/л	400 - 1000	+	
натрий (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	мг/л	150 - 350	+	
магний	то же	50 - 100	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	

цинк	то же	3 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6 - 14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5 - 15	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	500 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 150	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	320	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71) мышьяк кадмий ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин М1 (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	то же
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/л то же

(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Микробиологические показате- ли:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	100	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

3.3.5.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни <***>

Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71, строка "Энергетическая ценность" раздела "1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)" пункта 3.3.5.1. изложена в новой редакции.

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	г/л	16 - 20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в про- дуктах на осно- ве смеси амино- кислот - отсутст- вие
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от сум- мы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	г/л	65 - 80	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	

натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
Йод	мкг/л	50 - 120	+	
(введено Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 1000	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20 - 100	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	320	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		
гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п. 3.3.1	
Микробиологические показате- ли:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются то же
БГКП (колиформы)	1,0	
S. aureus	1,0	

В. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи: (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		

3.3.6. Сублимированные продукты

3.3.6.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60 - 65	+	
Жир	то же	20 - 25	+	
Углеводы	то же	9 - 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 380	+	
Витамины: ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В2)	то же	0,3	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
Кислотность восстановленного продукта	0 Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	

Микотоксины: афлатоксин M1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:	по п. 3.3.3	
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,05 0,03	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимиро- ванных продуктов удельная актив- ность определя- ется в восста- новленном про- дукте
Стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	25	то же
Микробиологические показате- ли: БГКП (колиформы)	0,3	на сухой продукт масса (г), в ко- торой не допус- каются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Показатели окислительной порчи: (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
диоксины	не допускаются	
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примеча- ния
-----------------------	----------------------	-------------------	-----------------

		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	35 - 50	+	
Жир	то же	15 - 30	+	
Энергетическая ценность	ккал	280 - 500	+	
Зола	г	3,5 - 4,5	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
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 <***>:		
гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ БГКП (колиформы)	1 x 1E4 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие кловстридии	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускается

Плесени Дрожжи	50 50	каются КОЕ/г, не более то же
ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ БГКП (колиформы)	1,5 x 1Е4 1,0	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие кловстридии	0,1	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	50	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Главного государственного санитарного от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	Постановлением врача РФ

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,1 0,03	
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002
Микотоксины: патулин	не допускается	< 0,02, для со- держащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимиро- ванных продуктов удельная актив- ность определя- ется в восста- новленном про- дукте

Стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	25	то же
--	----	-------

3.3.7. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	-	
Казеин	то же	40	-	
Таурин	мг/л	45 - 60	+	
Жир	г/л	34 - 45	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Углеводы, в т.ч.	мг/л	65 - 90	+	
лактоза	то же	35 - 50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700 - 800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 1200	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
фосфор	то же	400 - 700	+	
калий	то же	650 - 1000	+	
натрий	то же	260 - 350	+	
магний	то же	70 - 100	+	
медь	то же	0,4 - 1,4	+	
железо	мг/л	4,0 - 11,0	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
цинк	то же	5 - 12	+	
хлориды	то же	450 - 700	+	
марганец	мкг/л	30 - 300	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Йод	то же	70 - 220	+	

Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600 - 1200	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				
токоферол (Е)	мг/л	4 - 16	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 30	+	
витамин К	то же	30 - 100	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 2000	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2 - 5	+	
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 - 2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400 - 500	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	50 - 300	+	
инозит	то же	30 - 50	+	
биотин	мкг/л	15 - 50	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
холин	мг/л	50 - 150	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
(введено Дополнениями и изменениями N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	310	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г

Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,005 0,005	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимиро- ванных продуктов удельная актив- ность определя- ется в восста- новленном про- дукте
Стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	25	то же
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ	2 x 1Е3 3 x 1Е3	на сухой продукт КОЕ/г, не более; смеси, восста- навливаемые при 37 - 50 град. С КОЕ/г, не более; смеси, восста- навливаемые при 70 - 85 град. С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	100	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Listeria monocytogenes	100	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи: (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
диоксины	не допускаются	на молочной и мясной основе
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на

(введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	основе молока)
---	----------------

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<***> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<****> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям. (сноска в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

3.4. Микробиологические показатели безопасности для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г) , не более	Масса продукта (см3, г) , в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	E. coli	S. aure- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы и L. mono- cyto- genes	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
1	2	3	4	5	6	7
3.4.1. Продукты стерилизован- ные (смеси молочные адаптирован- ные, молоко стерилизован- ное, сливки стерилизован- ные и т.п.) неасептичес- кого розлива	100	10,0	10,0	10,0	100 <*>	<*> только сальмонел- лы
3.4.2. Смеси восстановлен- ные пастеризован- ные	500	10,0	10,0	10,0	100	B. cereus 20 КОЕ/г, не более

3.4.3. Кисломолочные продукты: - все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50 <*>	<*> только сальмонел- лы; бифи- добактерии 1 x 1E6 КОЕ/г, не менее, при изготовле- нии с их использо- ванием; ацидофиль- ные бакте- рии 1 x 1E7 КОЕ/г, не менее, при изго- товлении с их использо- ванием; микроско- пический препарат по п. 3.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	Бифидобак- терии 1 x 1E7 КОЕ/ г, не ме- нее Микроско- пический препарат по п. 3.1.1.4
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
3.4.4. Творожные изделия: - творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п. - творог кальцинирован- ный	- 100	1,0 1,0	- -	1,0 1,0	50 <*> 50	<*> только сальмонел- лы; микро- скопичес- кий препа- рат по п. 3.1.1.4
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)						
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1 x 1E3	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника,	5 x 1E3	1,0	10,0	-	50 <*>	<*> только сальмонел- лы

черной смородины и т.п.)						
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	Микроорга- низмы зак- васочной микрофлоры 1 x 1E8 КОЕ/г, не менее; Микроско- пический препарат по п. 3.1.1.4

3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30 - 100	+	
Жир	то же	8 - 35	+	
Углеводы	то же	100 - 140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610 - 1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200 - 2000	+	
фосфор	то же	900 - 1400	+	
кальций / фосфор	-	1,1 - 2,0	-	
калий	мг/л	1400 - 2500	+	
натрий	то же	450 - 750	+	
калий / натрий	-	2 - 3	-	
магний	то же	150 - 250	+	
медь	мкг/л	600 - 1000	+	
марганец	то же	200 - 250	+	
железо	мг/л	30 - 50	+	
цинк	то же	10 - 40	+	
хлориды	то же	1000 - 1600	-	
йод	мкг/л	100 - 250	+	
зола	г/л	9 - 12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 1500	+	
токоферол (Е)	то же	10 - 40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 15	+	
витамин К	то же	50 - 120	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8 - 12	+	
пиридоксин (В6)	то же	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10 - 25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8 - 2,0	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	3,0 - 8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100 - 300	+	

инозит	то же	80 - 120	+	
холин	то же	80 - 120	+	
Биотин	мкг/л	80 - 200	+	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,05 0,05 0,02 0,005	
Антибиотики <*>: Левомецетин Тетрациклиновой группы Пенициллин Стрептомицин	 не допускается не допускаются не допускается не допускается	для продуктов на молочной основе < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г
Микотоксины: афлатоксин M1 афлатоксин B1	 не допускается не допускается	 < 0,00002, для продуктов на молочной основе < 0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	40 25	Бк/л то же
диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на

(введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)		
Микробиологические показатели:		
3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2,5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускается
E. coli	10	то же
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
(пп. 3.5.1.1 в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не допускаются
S. aureus	10	то же
B. cereus	1,0	объем (см3)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes	50	то же
Бифидобактерии	1 x 1E6	КОЕ/см3, не менее, при изготовлении с их использованием
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не менее
Плесени	10	КОЕ/см3, не более
Дрожжи	10	КОЕ/см3, не более
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		

3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы	Допустимые уровни	Примечания
-----------------------	---------	-------------------	------------

	измерения	нормируемые		маркируемые	ния
		нормируемые	маркируемые		
1	2	3	4	5	
Влага	г	4 - 6	-		
Белок	г	10 - 14	+		
Жир	г	2 - 10	+		
Углеводы	то же	70 - 80	+		
Энергетическая ценность	ккал	340 - 460	+		
Зола	г	0,5 - 3,5	-		
Минеральные вещества:					
натрий	мг, не более	250	+		
кальций	мг	200 - 500	+		для обогащенных продуктов
железо	то же	20 - 50	+		то же
Витамины:					
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 400	+		для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5 - 12	+		то же
витамин D	мкг	5 - 10	+		то же
витамин С	мг	30 - 120	+		то же
тиамин (В1)	мг	0,2 - 0,7	+		то же
рибофлавин (В2)	то же	0,3 - 0,8	+		то же
ниацин (РР)	мг	5 - 12	+		то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600 - 1200	+		то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)					

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин M1	не допускается	< 0,00002
афлатоксин B1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
T-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
(введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением		

Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
Пестициды <*>: (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	по п. 3.1.2.1	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте): цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	40 25	Бк/кг то же
Вредные примеси: Зараженность и загрязнен- ность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Металлические примеси	не допускается 3 x 1E4	 %, размер от- дельных частиц не должен превы- шать 0,3 мм в наибольшем ли- нейном измерении
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes Плесени Дрожжи	5 x 1E4 0,1 25 200 100	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются то же КОЕ/г, не более то же
диоксины (введено Дополнениями и изменениями N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин (введено Дополнением N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

3.5.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	

1	2	3	4	5
Массовая доля растворимых сухих веществ (соки) (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	г, не менее	5		
Углеводы (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	г	4 - 20		
Минеральные вещества: железо	мг	2 - 4		для обогащенных продуктов
Витамины: аскорбиновая кислота (C)	мг	15 - 30		для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	1 - 2		то же
фолиевая кислота (Bc)	мкг	100 - 400		то же
ретинол (A)	мкг-экв	100 - 300		то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: Свинец мышьяк (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	0,3 0,1	
Кадмий Ртуть Микотоксины: Патулин	0,02 0,01 не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,005	
Нитраты	200	На овощной и фруктово-овощной основе
	50	На фруктовой основе

(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)		
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	40 25	Бк/кг то же
5-оксиметилфурфурол (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	по п. 2.2	для фруктовых соков и нектаров
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соот- ветствующих групп консервов в соот- ветствии с Приложением 8 к настоя- щим санитарным правилам	

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы: свинец (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71) мышьяк кадмий ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) В. cereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Плесени Дрожжи (в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)	5 x 1Е3 1,0 100 25 50 50	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не до- пускаются КОЕ/г, не более масса (г), в которой не до- пускаются КОЕ/г, не более то же

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их

фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечания	
1	2	3			4	
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п. 3.1.1.1			для сухих компонентов в восстановленном продукте	
	Ингибирующие вещества	не допускаются			молоко и сливки сырые	
	Диоксины:	не допускаются				
	Меламин	не допускается			< 1 мг/кг	
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43, Дополнения N 11, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.10.2008 N 56)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. Молоко коровье сырое: - высший сорт - первый сорт	3 x 1E5	-	-	25		соматические клетки - не более 5 x 1E5 в 1 см3
	5 x 1E5	-	-	25		
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25,0	плесени - 100; дрожжи - 50	
3.6.1.3.	1 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе-	

Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа					ни - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.4. Углеводно - белковый концентрат	1 x 1E4	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.5. Молочно - белковый концентрат	1 x 1E4	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.6. Сухой углеводно - белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.7. Сухие углеводно - белковые модули из творожной сыворотки	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	микроскопический препарат
3.6.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	то же
3.6.1.10. Казецит сухой	1 x 1E4	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.11. Компонент	1,5 x 1E4	0,3	1,0	25	плесени -	

сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов					50; дрож- жи - 10	
3.6.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно - белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 50	
3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз (а) пирен	по п. 3.1.2.1	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/кг то же
(в ред. Дополнений и изменений N 18, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 71)			
Микробиологические показатели:			

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.2.1. Крупы – рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5 x 1E4	1,0	–	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5 x 1E4	0,1	–	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1 x 1E4	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	1 x 1E4	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Толокно овсяное (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	1 x 1E4	1,0	1,0	25	50	10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,02 0,01	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01	

	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	600 400 200 50	свекла капуста овощи, бананы фрукты
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	25	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			
3.6.3.1. Соки фруктовые концентриро- ванные асептического консервирова- ния или быстрозаморо- женные	Токсичные элементы	по п. 3.1.3	в пересчете на исходный про- дукт (соки) с учетом содер- жания сухих веществ в нем и конечном продукте (со- ки концентри- рованные)
	Микотоксины: патулин	не допускается	< 0,02 для яб- лочных, обле- пиховых
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,1 0,05	
	Нитраты	100	фрукты
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)			
3.6.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Токсичные элементы: Свинец	0,1 0,2	для детей до 3 лет для детей старше 3 лет
	Мышьяк Кадмий Ртуть	0,1 0,03 0,01 0,02	для детей до 3 лет для детей старше 3 лет
	Антибиотики <*>: Левомецитин Тетрациклиновой группы Гризин Бацитрацин	не допускается не допускается не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г

	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
	ДДТ и его мета- болиты	0,015	для детей старше 3 лет
		0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
(в ред. Дополнений и изменений Главного государственного от 16.07.2008 N 43)	стронций-90	30	то же
	N 10, утв. Постановлением санитарного врача РФ		
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики <*>: левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01 ед./г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед./г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед./г
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,015	
		0,015	
	ДДТ и его мета- болиты		
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)			
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются	

		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):		1,0	-	25
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1 х 1Е3	0,1	-	25
- замороженное	1 х 1Е4	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1 х 1Е5	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь	2,5 х 1Е4	1,0	1,0	25
пищевая сухая				
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.5. Мясо птицы	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,2 0,1 0,03 0,02	
	Антибиотики <*>: Левомецитин Тетрациклиновой группы Гризин Ванитрацин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)		
	Микробиологические показатели:		

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
1	2	3	4	5
3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев): - птица охлажденная, замороженная - мясо цыплят, цыплят - бройлеров охлажденное, замороженное - мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки - мясо механической обвалки	1 x 1E5 1 x 1E5 2 x 1E5 1 x 1E6	- - - -	- - - -	25 25 25 25
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2 x 1E5	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.6. Рыба	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,5 0,1 0,15	
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
	Нитрозамины: сумма НДМА и		

	НДЭА	не допускаются	< 0,001	
	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Полихлорированные бифенилы	2,0		
	Диоксины:	не допускаются		
	Радионуклиды:			
	цезий-137	100	Бк/кг	
	стронций-90	60	то же	
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.6. Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженная	5 x 1E4	0,01	0,01	25
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,1 0,05 0,03	
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,1	
	Показатели окислительной порчи: перекисное число	2	Ммоль активно-го кислорода/

	кислотное число анизидиновое число	0,6 3,0	кг мг КОН/г Ед/г			
	Диоксины:	не допускаются				
	Радионуклиды:					
	цезий-137	60	Бк/кг			
	стронций-90	80	то же			
(в ред. Дополнений и изменений N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются				
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aure- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	Плесени	Дрожжи
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорирован- ное	100	1,0	1,0	25	20	1,0
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорирован- ное	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	20	1,0

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.6.8. Масло коровье высший сорт	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,1 0,03 0,03	
	Антибиотики: Левомецетин Тетрациклиновой группы	не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г
	Пенициллин Стрептомицин	не допускается не допускается	< 0,01 ед/г < 0,5 ед/г
	Микотоксины:		

	афлатоксин M1	не допускается		< 0,00002		
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 0,2				
	Диоксины:	не допускаются				
	Радионуклиды:					
	цезий-137	40		Бк/кг		
	стронций-90	25		то же		
(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41, N 10, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43)						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (см3, г), в которой не до- пускаются			Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Примечания
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aureus	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1 x 1E4	0,1	1,0	25 <*>	100	<*> допол- нительно L. monocy- togenes
3.6.8.2. Жир птичий топленый	1 x 1E2	1,0	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.9. Сахарный песок	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 1,0 0,05 0,01	
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-	не допускаются не допускаются	< 0,005 < 0,005

крахмала						
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1 x 1E4	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный	1 x 1E3	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	1 x 1E4	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Концентрат лактозы	5 x 1E3	1,0	-	50	100	50

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечания	
3.6.10. Прочие компоненты						
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (см3, г), в которой не до- пускаются			Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aureus	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допус- каются
3.6.10.2. Минеральный премикс	1 x 1E4	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5 x 1E3	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Пектин	1 x 1E4	0,1	-	25	100	100

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

Приложение 4
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ ИЗ ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Исключено с 1 сентября 2007 года. - Дополнения и изменения N 5, утв. Постановлением
Главного государственного санитарного врача РФ от 25.06.2007 N 42.

Приложение 5а
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ, НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1. Пищевые вещества:

1.1. Белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их производные.

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.3. индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из пищевых источников: линолевая, линоленовая, арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и др. кислоты;

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

1.2.6. фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин,

этаноламин.

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

1.3.1. пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлозы, пектин, лигнин, камеди и др.);

1.3.2. полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и др.);

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

1.3.5. глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза.

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавиномононуклеотид), витамин В6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин В12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.

1.5. Минеральные вещества (макро- и микроэлементы): кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо, йод, цинк, бор, хром, медь, сера, марганец, молибден, селен, кремний, ванадий, фтор, германий, кобальт.

2. Минорные компоненты пищи:

2.1. ферменты (растительного происхождения или полученные биотехнологическими методами на основе микробного синтеза);

2.2. полифенольные соединения, в т.ч. с выраженным антиоксидантным действием - биофлавоноиды, антоцианидины, катехины и др.;

2.3. естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа - кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фумаровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевииозиды.

3. Пробиотики (в монокультурах и в ассоциациях) и пребиотики:

3.1. Бифидобактерии, в том числе видов *infantis*, *bifidum*, *longum*, *breve*, *adolescentis*; *Lactobacillus*, в том числе видов *acidophilus*, *fermentii*, *casei*, *plantarum*, *bulgaricus* и другие; *Lactococcus*; *Streptococcus thermophilus*; *Propionibacterium* и другие;

3.2. различные классы олиго- и полисахаридов (фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды природного происхождения, микробного синтеза и другие);

3.3. биологически активные вещества - иммунные белки и ферменты, гликопептиды, лизоцим, лактоферрин, лактопероксидаза, бактериоцины молочнокислых микроорганизмов, за исключением препаратов из тканей и жидкостей человека.

4. Растения (пищевые и лекарственные), продукты моря, рек, озер, пресмыкающиеся, членистоногие, минерало-органические или минеральные природные субстанции (в сухом, порошкообразном, таблетированном, капсулированном виде, в виде водных, спиртовых, жировых сухих и жидких экстрактов, настоев, сиропов, концентратов, бальзамов): мумие, спиролина, хлорелла, дрожжи инактивированные и их гидролизаты, цеолиты и др.

5. Продукты пчеловодства: маточное молочко, прополис, воск, цветочная пыльца, перга.

**БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА,
КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ,
КОТОРЫЕ МОГУТ ОКАЗАТЬ ВРЕДНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЗДОРОВЬЕ
ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ**

(в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27,
Дополнений и изменений N 7, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 05.03.2008 N 17,
Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73,
Дополнения N 19, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

1. Растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества:

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1.	Абрус молитвенный (Индийская лакрица, Молельные бобы, Хеквирити)	<i>Abrus precatorius</i> L.	Семена
2.	Авран лекарственный (Кровник)	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Надземная часть
3.	Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	Все части
4.	Азадирахта индийская (Маргоза, Ним)	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	Все части
5.	Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	Корни
6.	Акация	<i>Acacia</i> L.	Все виды, надземная часть
7.	Аконит (Борец)	<i>Aconitum</i> L.	Все виды, все части
8.	Амми зубная (Виснага морковевидная)	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (<i>Visnaga daucoides</i> Gaertn.)	Все части
9.	Аморфофаллус Ривьера	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	Все части
10.	Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	Все виды, побеги
11.	Аденантера	<i>Adenanthera</i> L.	Все виды, все части
12.	Анамирта коккулусовидная (Коккулнос индийский, Кукольван)	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	Все части
13.	Анхалониум Левина	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	Все части

14.	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	Все части
15.	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
16.	Арека катеху (Арековая пальма, Бетельная пальма, Пальма катеху)	Areca catechu L.	Все части
17.	Аризарум	Arisarum L.	Все виды, все части
18.	Аristolохия	Aristolochia L.	Все виды, все части
19.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
20.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
21.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
22.	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
23.	Багульник (Розмарин лесной)	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
24.	Бакаутовое дерево (Гваяковое дерево)	Guaiacum officinale L.	Все части
25.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
26.	Баранец обыкновенный (Плаун - баранец)	Huperzia selago L.	Все части
27.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
28.	Барвинок (Катарантус)	Vinca L.	Все виды, все части
29.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
30.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
31.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
32.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
33.	Белозер болотный (Белоцветка болотная, Перелойная трава)	Parnassia palustris L.	Все части
34.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части
35.	Бересклет европейский (Бруслина)	Euonymus europaea L.	Семена
36.	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
37.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
38.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
39.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Все части

40.	Бобовник анагировидный (Золотой дождь)	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части
41.	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
42.	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
43.	Бруцья яванская	Brucea javanica Merr.	Все части
44.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	- " -
45.	Бузульник зубчатый	Ligularia dentata Hara	Все части
46.	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	Все части
47.	Василистник	Thalictrum L.	Все виды, надземная часть
48.	Вексия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Yakovl	Все части
49.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Побеги
50.	Ветреница	Anemone L.	Все виды, все части
51.	Вех (Цикута)	Cicuta L.	Все виды, все части
52.	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	Все части
53.	Воаканга африканская	Voacanga africana	Все части
54.	Водосбор	Aquilegia L.	Все виды, корни
55.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части
56.	Волчеягодник	Daphne sp.	Все виды, все части
57.	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части
58.	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части
59.	Вязель, Многоцвет (Чахоточная трава)	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
60.	Гармала (Могильник, Собачье зелье)	Peganum L.	Все виды, надземная часть
61.	Гельземиум	Gelsemium L.	Все виды, все части
62.	Гиднокарпус (Чаульмугра)	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
63.	Гидрастис (Желтокорень, Золотая печать)	Hydrastis L.	Все виды, все части
64.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части

65.	Глауциум (Мачек)	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
66.	Гледичия обыкновенная (Гледичия трехколючковая)	Gleditsia triacanthos L.	Все части
67.	Гомфокарпус (Харг)	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
68.	Горицвет (Адонис)	Adonis L.	Все виды, надземная часть
69.	Горошек посевной (Горошек узколистный)	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
70.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоно- шения
71.	Грудника (Сида)	Cida L.	Все виды, все части
72.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
73.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
74.	Дельфиниум (Живокость)	Delphinium L.	Все виды, все части
75.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части
76.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
77.	Джуг	Corchorus L.	Все виды, семена
78.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части
79.	Донник аптечный	Melilotus officinalis.	Все части
80.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
81.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
82.	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
83.	Дурнишник (Зобник, Репей колкий)	Xanthium L.	Все виды, все части
84.	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
85.	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части
86.	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части
87.	Жимолость Шамиссо	Lonicera. chamissoi	Все части

88.	Жимолость татарская	<i>Lonicera. tatarica</i>	Плоды
89.	Жимолость обыкновенная	<i>Lonicera xylosteum</i>	Плоды
90.	Зигаденус сибирский	<i>Zigadenus sibiricus</i> (L.) A.Gray	Все части
91.	Иберийка горькая	<i>Iberis amara</i> L.	Все части
92.	Игнация горькая	<i>Ignatia amara</i> L.	Все части
93.	Ипеакауана	<i>Cephaelis</i> L.	Все виды, все части
94.	Ипомея небесно-голубая	<i>Ipomea violacea</i>	Семена
95.	Каби паранская	<i>Cabi paraensis</i> Ducke	Все части
96.	Кактус Пейот	<i>Lophophora williamsii</i>	Надземная часть
97.	Кактус Сан Педро	<i>Echinopsis pachanoi</i>	Надземная часть
98.	Каладиум	<i>Caladium</i> L.	Все виды все части, кроме К. съедобный - С. <i>esculen- tum</i> (корневи- ща)
99.	Клен серебристый	<i>Acer saccharium</i>	Листья
100.	Калея закатеичи	<i>Calea zacatechichi</i>	Надземная часть
101.	Калужница	<i>Caltha</i> sp.	Все виды, надземная часть
102.	Кананга душистая (Иланг-иланг)	<i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms.	Все части
103.	Кардария крупковая	<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	Все части
104.	Кат съедобный (ката, катх, Абиссинский чай, Арабский чай)	<i>Catha edulis</i> Forsk.	Надземная часть
105.	Качим (Гипсолюбка, Перекасти поле)	<i>Gypsophila</i> L.	Все виды, все части
106.	Квилайя мыльная	<i>Quillaja saponaria</i> Molina	Все части
107.	Кендырь	<i>Apocynum</i> L.	Все виды, все части
108.	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella</i> L.	- " -
109.	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	Все части
110.	Клоповник пронзеннолистный	<i>Lepidium perfoliatum</i> L.	Все части
111.	Княжик сибирский	<i>Atragene sibirica</i> L.	Все части
112.	Кокаиновый куст (Кока)	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	Все виды, все части
113.	Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка)	<i>Aethusa Cynapium</i> L.	Все части

114.	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть
115.	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части
116.	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части
117.	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F. Gray	Плоды, семена
118.	Коптис (Золотая нить, Пикрориза курроа)	Coptis L.	Все виды, все части
119.	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
120.	Кориария	Coriaria	Все виды, надземная часть
121.	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	Ядро, плод
122.	Корнулака белоцветковая	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть
123.	Косциниум продырявленный	Cosciniium fenestratum Colebr.	Все части
124.	Красавка обыкновенная (Белладонна)	Atropa belladonna L.	Все части
125.	Крестовник (Аденостилес ромболистный)	Senecio L.	Все виды, надземная часть
126.	Кроссоптерикс кочияновый (Кочи)	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Кора
127.	Кротолария	Crotalaria L.	Все виды, все части
128.	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части
129.	Круглосемянник тонколистный	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Плоды
130.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Все части
131.	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
132.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
133.	Кулена (Соломонова печать)	Polygonatum L.	Все виды, все части
134.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части
135.	Лавр американский	Sassafras officinale albium	Все части
136.	Лаконос (Фитолакка американская)	Phytolacca L.	Все виды, все части

137.	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
138.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
139.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
140.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части
141.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
142.	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
143.	Ломонос (Клематис)	Clematis sp.	Все виды, все части
144.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
145.	Лофофора (Пейотл)	Lophophora L.	Все виды, все части
146.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
147.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части
148.	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
149.	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
150.	Магония (Горный виноград)	Mahonia Nutt.	Все виды, все части
151.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
152.	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
153.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части
154.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
155.	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
156.	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
157.	Мелкоракитник русский (Ракитник)	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus	Все части
158.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
159.	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части

160.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
161.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
162.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
163.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
164.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
165.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
166.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
167.	Мыльнянка лекарственная (Мыльная травя, Мыльный корень)	Saponaria officinalis L.	Все части
168.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
169.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
170.	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
171.	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части
172.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
173.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло
174.	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
175.	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора
176.	Одостемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb.	Корни
177.	Окопник	Symphytum L.	Все виды, корни
178.	Олеандр	Nerium L.	Все виды, все части
179.	Омежник	Oenanthe sp.	Все виды, все части
180.	Омела (Дубовые ягоды, Офипогон японский, Птичий клей)	Viscum L.	Все виды, все части
181.	Орикса японская	Orixa japonica Thunb.	Все части
182.	Осока парвская	Carex brevicollis DC.	Надземная часть
183.	Остролодочник	Oxytropis L.	Все виды, все части
184.	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	Все части
185.	Очиток (Грыжная трава, Лихорадочная трава)	Sedum L.	Все виды, все части
186.	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	Все части

187.	Парнолистник	Zygophyllum L.	Все виды, все части
188.	Паслен	Solatum sp.	Все виды, все части
189.	Пеларгония (Герань)	Pelargonium Willd.	Все виды, все части растения
190.	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни
191.	Перец бетель	Piper betle L.	Все части
192.	Перец опьяняющий (Перец Кава-Кава, Кава-кава)	Piper methysticum (kava- kava)	Все части
193.	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды
194.	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	Надземная часть
195.	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть
196.	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части
197.	Пикульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части
198.	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternata Brittenbach	Стебли
199.	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae L.	Все части
200.	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	Кора
201.	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части
202.	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
203.	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части
204.	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части
205.	Пододфил	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
206.	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	Все части
207.	Полынь Таврическая	Artemisia taurica Willd.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
208.	Полынь цитварная	Artemisia cina Berg. Ex Poljak.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
209.	Пролесник	Mercurialis L.	Все виды, все части

210.	Прострел	<i>Pulsatilla</i> sp.	Все виды, все части
211.	Псилокаулон непохожий	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	Надземная часть
212.	Пузырница	<i>Physochlaina</i> L.	Все виды, все части
213.	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis</i> DC.	Все части
214.	Пузырчатка вздутая	<i>Utricularia physalis</i>	Надземная часть
215.	Рамона чистецовая	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	Все части
216.	Раувольфия разнолистная	<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	Все части
217.	Ремерия отогнутая	<i>Roemeria refracta</i> DC.	Все части
218.	Рогоглавник	<i>Ceratocephala</i> L.	Все виды, все части
219.	Рододендрон	<i>Rhododendron</i> sp.	Все виды, все части
220.	Роза гавайская	<i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
221.	Рута	<i>Ruta</i> L.	Все виды, все части
222.	Рыбная ягода	См. Анамирта коккулусовидная	-
223.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	Все части
224.	Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	Семена
225.	Саговник поникающий	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	Семена
226.	Саксаул	<i>Haloxylon</i> L.	Все виды, лист, стебли
227.	Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	Корни
228.	Сарколобус	<i>Sarcolobus</i> R. Br.	Все виды, все части
229.	Саркоцефалус	<i>Sarcocephalus</i> Afzel.	Все виды, все части
230.	Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	Листья, стебли
231.	Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
232.	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> L.	Все части
233.	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	Все части
234.	Сейдлия розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	Лист, стебли
235.	Секурина	<i>Securinega</i> L.	Все виды, побеги
236.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	Все части

237.	Симмондсия калифорнийская (Хохоба)	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	Семена
238.	Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgare</i> L.	Все части
239.	Скелетиум скрученный	<i>Sceletium tortuosum</i>	Все части
240.	Скополия	<i>Scopolia</i> L.	Все виды, все части
241.	Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	Все части
242.	Солерос кустарниковый	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	Лист, стебли
243.	Солянка южная (Солянка русская)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S. ruthenica</i> Iljin)	Все части растения
244.	Сорго аллепское (Гумай, Джонсонова трава)	<i>Sorghum halepense</i> (L.) Pers.	Все части
245.	Спорынья (Маточные рожки)	<i>Claviceps</i> sp.	Все виды, все части
246.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	Все части
247.	Стефания	<i>Stephania</i> L.	Все виды, клубни с корнями
248.	Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	Семена
249.	Строфант комбе	<i>Strophanthus kombe</i> Oliv.	Все части
250.	Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	Все части
251.	Табак	<i>Nicotiana</i> L.	Все виды, все части
252.	Табернанте ибога	<i>Tabernanthe iboga</i> Baill	Все части
253.	Тамус обыкновенный (Адамов корень)	<i>Tamus communis</i> L.	Все части
254.	Таушия	<i>Tauschia</i> Schtdl.	Все виды, все части
255.	Термopsis альпийский (Мышатник, Пьяная трава)	<i>Thermopsis alpine</i> L.	Надземная часть
256.	Тиноспора сердцелистная	<i>Tinospora cordifolia</i> Miers	Все части
257.	Тисс	<i>Taxus</i> L.	Все виды, все части
258.	Тоддалия азиатская	<i>Toddalia asiatica</i> Lam.	Все части
259.	Токсидендрон	<i>Toxicodendron</i> L. (= <i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>hispida</i> Engl.)	Все виды, все части
260.	Турбина коримбоза (Ололиуки, Ололюки)	<i>Turbina corymbosa</i>	Семена
261.	Турбина щитковидная	<i>Turbina corymbosa</i> Raf.	Семена
262.	Тысячеголов	<i>Viccaria</i> sp.	Все виды, все части
263.	Унгерния Виктора	<i>Ungernia victoris</i> Vved. ex Artjushenko	Все части

264.	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Все части
265.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
266.	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части
267.	Физохляйна алайская	Physochlaina alaica Korotk.	Корни
268.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	Корни
269.	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	Надземная часть
270.	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	Кора
271.	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	Все части
272.	Хохлатка	Corydalis sp.	Все виды, все части
273.	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Все части
274.	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	Надземная часть
275.	Цикламен аджарский (Дряква аджарская)	Cyclamen adsharicum Pobed.	Все части
276.	Цикламен европейский	Cyclamen europaeum L.	Все части
277.	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Эфирные масла всех частей
278.	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
279.	Чемерица	Veratrum sp.	Все виды, все части
280.	Чернокорень лекарственный (Лиходейка)	Cynoglossum officinalis L.	Все части
281.	Чилибуха (Рвотный орех)	Strychnos L.	Все виды, семена
282.	Чина	Lathyrus sp.	Все виды, все части
283.	Чистец болотный	Stachys palustris L.	Все части
284.	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	Надземная часть
285.	Чистотел	Chelidonium L.	Все виды, надземная часть
286.	Чистяк калужницелистный (Чистяк весенний)	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	Все части

287.	Шалфей предсказательный	<i>Salvia divinorum</i>	Листья
288.	Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Лист, побеги
289.	Эвodia мелиелистная	<i>Evodia meliefolia</i> Benth.	Все части
290.	Эвodia простая	<i>Evodia simplex</i> Cordem.	Все части
291.	Эцефалартос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq.	Все части
292.	Эхинопсис	<i>Echinopsis</i>	Все виды, надземная часть

(п. 292 в ред. Дополнения N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

293.	Эфедра (Хвойник Хвоцевой)	<i>Ephedra</i> sp.	Все виды, все части
294.	Якорцы	<i>Tribulus</i> L.	Все виды, все части
295.	Ялапа настоящая	<i>Ipomoea purga</i> (Wend.) Hayne	Все части
296.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmata</i> (Lam.) Miers. (<i>Jatrorrhiza columba</i> (Roxb.) Miers.)	Все части
297.	Айлант высочайший	<i>Ailanthus altissima</i>	Надземная часть

(п. 297 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

298.	Алстония ядовитая	<i>Alstonia venenata</i> R.Br.	Кора
------	-------------------	--------------------------------	------

(п. 298 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

299.	Арундо тростниковый	<i>Arundo donax</i> L.	Цветы
------	---------------------	------------------------	-------

(п. 299 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

300.	Афанамиксис крупноцветковый	<i>Aphanamixis grandiflora</i> Blume	Семена
------	--------------------------------	---	--------

(п. 300 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

301.	Балдуина узколистная	<i>Balduina angustifolia</i>	Надземная часть
------	----------------------	------------------------------	--------------------

(п. 301 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

302.	Балиоспермум горный	<i>Baliospermum Montana</i> Muell. Arg	Корень, корневище
------	---------------------	---	----------------------

(п. 302 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

303.	Банистериопсис	<i>Banisteriopsis</i>	Все виды, все части
------	----------------	-----------------------	------------------------

(п. 303 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

304.	Бархатные бобы	<i>Mucuna pruriens</i> DC	Семена
------	----------------	---------------------------	--------

(п. 304 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)

305.	Бейлея многолучевая	<i>Baileya multiradiata</i>	Надземная
------	---------------------	-----------------------------	-----------

(п. 305 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
306.	Вирула	Virola	Все виды, надземная часть
(п. 306 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
307.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
(п. 307 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
308.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
(п. 308 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
309.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
(п. 309 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
310.	Делосперма	Delosperma	Все виды, надземная часть
(п. 310 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
311.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
(п. 311 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
312.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
(п. 312 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
313.	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
(п. 313 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
314.	Дубоизия (Питури)	Duboisia	Все виды, надземная часть
(п. 314 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
315.	Евботриондес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
(п. 315 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
316.	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
(п. 316 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
317.	Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
(п. 317 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного			

государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
318.	Крапива шариконосная	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Надземная часть
(п. 318 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
319.	Леспедеца двуцветная	<i>Lespedeza bicolor</i> Turcz	Листья, кора, корневище
(п. 319 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
320.	Лох	<i>Elaeagnus</i>	Все виды, надземная часть
(п. 320 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
321.	Маммиллярия	<i>Mammillaria</i>	Все виды, надземная часть
(п. 321 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
322.	Мостуеа стимулирующая	<i>Mostuea stimulans</i> A. Cheval	Надземная часть
(п. 322 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
323.	Пеумус болдус	<i>Peumus boldus</i> Molina	Эфирное масло листьев
(п. 323 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
324.	Пиптадения	<i>Piptadenia</i>	Все виды, все части
(п. 324 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
325.	Рубиева многонадрезная	<i>Roubieva multifida</i> Moq.	Эфирное масло надземных частей
(п. 325 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
326.	Самшит вечнозеленый	<i>Buxus sempervirens</i> L.	Стебель, листья
(п. 326 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
327.	Схенокаулон лекарственный	<i>Schoenocaulon officinal</i> A. Gray	Семена
(п. 327 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
328.	Трихоцереус	<i>Trichocereus</i>	Все виды, надземная часть
(п. 328 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
329.	Тростник южный	<i>Phragmites Australia</i> Trin. ex Steud.	Корневище

(п. 329 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)			
330.	Ферула смолоносная (п. 330 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)	<i>Ferula gummosa</i> Boiss	Семена
331.	Хамедафне прицветничковая (Мирт болотный) (п. 331 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)	<i>Chamaedaphne calyculata</i> Moench	Надземная часть
332.	Цельнолистник (п. 332 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)	<i>Haplophyllum</i>	Все виды, все части
333.	Эритрофлеум (п. 333 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)	<i>Eriophyllum</i>	Все виды, кора
334.	Ясенец белый (п. 334 введен Дополнением N 19, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2010 N 102)	<i>Dictamnus albus</i> L.	Листья, плоды

(п. 1 в ред. Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73)

2. Вещества, не свойственные пище, пищевым и лекарственным растениям.
3. Неприродные синтетические вещества - аналоги активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).
4. Антибиотики.
5. Гормоны.
6. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами риска прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):
От крупного рогатого скота:
 - череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;
 - позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;
 - миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брызжейку животных всех возрастов.
 От овец (баранов) и коз:
 - череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;
 - селезенка и кишечник животных всех возрастов.
 Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:
 - мясо механической обвалки;
 - желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);
 - вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.
 Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpiones* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

При ввозе в Российскую Федерацию сырья для изготовления пищевой продукции, а также

биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

(п. 6 в ред. Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73)

7. Ткани и органы человека.

8. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов *Bacillus* (в том числе *B.polimixa*, *B.cereus*, *B.megatherium*, *B.thuringiensis*, *B.coagulans* (устаревшее название - *Lactobacillus coagulans*), *B.subtilis*, *B.licheniformis* и других видов) и *Clostridium*;

- микроорганизмы родов *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corynebacterium* spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты;

- все роды и виды микроскопических плесневых грибов;

- беспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и несвойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

(п. 8 в ред. Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73)

9. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертовое дерево, Шип-дерево	<i>Arali elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Arali mandshurica</i> Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	Кора
3	Валериана	<i>Valeriana</i> L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba</i> L.	Надземная часть
5	Джимнема силвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	Все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	<i>Dioscorea villosa</i>	Корневища
7	Женьшень	<i>Ginseng</i>	Все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплотанакс высокий, Эхинопанакс высокий	<i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai	Все части
9	Зверобой	<i>Hypericum</i> L.	Все виды, все части
10	Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher 's Broom)	Все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части

12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Все части
13	Муира пуама	Muiru puama (Liriosma jvata)	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табebuйя	Tabebuia heptaphylla	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	Rhodiola rosea L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	Turnera Diffusa	Все части
17	Элеутерококк колючий, Свободнаяодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья

(п. 9 в ред. Дополнений и изменений N 15, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.12.2009 N 73)

Приложение 6
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

ПАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ,
МОЛЛЮСКОВ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ
И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ <*>

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

Ин- декс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания														
		Личинки в живом виде														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1.	Сем. карповые	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-	
2.	Сем. щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-	
3.	Сем. окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-	
4.	Сем. лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	
5.	Сем. сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
6.	Сем. ха-															

7.	риусовые Сем.	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.	тресковые Сем.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
9.	осетровые Сем. зме-еголовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
10.	Сем. под-каменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
11.	Сем. сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12.	Фарш из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14.	Жареная, заливная, соленая, марини-ванная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15.	Икра рыб семейств:	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15.1.	щуковые, окуневые, тресковые (род на-лимов), хариусо-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2.	лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3.	сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4.	осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспий-ское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-

Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

2) личинки паразитов:

1	2	3
3 - описторхисов	12 - дифиллоботриумов	13 - анизакисов
4 - клонорхисов		14 - контрацекумов

5 - псевдамфистом		15 - диоктофим
6 - метагонимусов		16 - гнатостом
7 - нанофиетусов		
8 - эхинохазмусов		
9 - меторхисов		
10 - россикотремов		
11 - апофалусов		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		Личинки в живом виде					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2.	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3.	Фарш из рыб семейств, указанных в п. 1 п. 2	- н/д	н/д н/д	н/д н/д	- н/д	- н/д	- н/д
4.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1 п. 2	- н/д	н/д н/д	н/д н/д	- н/д	- н/д	- н/д
5.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1 п. 2	- н/д	н/д н/д	н/д н/д	- н/д	- н/д	- н/д
6.	Икра (гонады) рыб, указанных в пп. 1 - 2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод	скребней
3 - нанофиетусов	4 - дифиллоботриумов	5 - анизакисов	7 - болбозом
		6 - контрацекумов	8 - коринозом

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Ин-декс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		Личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам:													
1.	Баренцево море													
1.1.	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.2.	Корюшко-вые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.3.	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.4.	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-
1.5.	Скорпено-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.6.	Камбало-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.	Северная Атлантика													
2.1.	Корюшко-вые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.2.	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
2.3.	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
2.4.	Макруро-совые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.5.	Мерлузо-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.6.	Скумбрие-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
2.7.	Скорпено-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8.	Камбало-вые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.	Южная Атлантика													
3.1.	Мерлузо-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
3.2.	Ставридо-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3.	Волохвос-товые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4.	Балтийское море													
4.1.	Корюшко-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3.	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
4.4.	Камбало-вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5.	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1.	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2.	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Субантарктика, Антарктика													
6.1.	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2.	Мерлузо-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

6.3.	Ошибние- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4.	Нототени- евые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5.	Белокров- ные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7.	Индийский океан													
7.1.	Ставридо- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2.	Скумбри- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.3.	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.	Тихий океан													
8.1.	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д
8.2.	Анчоусо- вые	н/д	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.3.	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.4.	Ставридо- вые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-
8.5.	Терпуго- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-
8.6.	Камбало- вые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-
8.7.	Скорпено- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.8.	Бериксо- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9.	Гемпило- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10.	Тунцы (скумбри- евые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11.	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9.	Фарш из рыб се- мейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10.	Консервы и пресер- вы из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11.	Жареная, заливная, соленая, марино- ванная, копченая, вяленая рыба се- мейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12.	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
13.	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

Примечания: 1) н/д – не допускаются (личинки в живом виде);
2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод	скребней
3 - нанофиетусов	8 - дифиллоботриумов	11 - анизакисов	14 - болбозом
4 - гетерофиетусов	9 - диплогонопорусов	12 - контрацекумов	15 - коринозом
5 - криптокортилусов	10 - пирамикоцефалусов	13 - псевдотерранов	
6 - россикотреммов			
7 - апофалусов			

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные,
пресмыкающиеся и продукты их переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания									
		Личинки в живом виде									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1.	Ракообразные и продукты их переработки										
1.1.	Раки из водое- мов Дальнего Востока (Рос- сия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.2.	Пресноводные креветки из водоемов Даль- него Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.3.	Пресноводные крабы (из во- доемов Дальне- го Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Лан- ки, Централь- ной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Каме- руна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.4.	Соус из прес- новодных кра- бов (п. 1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.	Моллюски морские и продукты их переработки										
2.1.	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-	
2.2.	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-	
2.3.	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	
2.4.	Мактры (спизу-										

2.5.	ла)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
3.	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4.	Пресмыкающиеся	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.1.	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2.	Черепашки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.1.	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2.	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод
3 - парагонимусов	4 - спиометр	5 - анизакисов
		6 - контрацекумов
		7 - псевдотерранов
		8 - диоктофим
		9 - гнатостом
		10 - сулькаскарисов
		11 - эхиноцефалусов

Приложение 7
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописки)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (CURCUMINS) (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из <i>Curcuma longa</i> и других видов (ii) Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS) (i) Рибофлавин (Riboflavin) (ii) Натриевая соль рибофлавина 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель
E103	Алканет, Алканин (ALKANET)	краситель

E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель
E107	Желтый 2G (YELLOW 2G)	краситель
E110	Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF)	краситель
E120	Кармины (CARMINES)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.09.2007 N 68 запрещен ввоз на территорию Российской Федерации, а также производство и оборот на территории Российской Федерации пищевых продуктов, изготовленных с использованием пищевой добавки E128.

E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)	краситель
E131	Синий патентованный V (PATENT BLUE V)	краситель
E132	Индигокармин (INDIGOTINE)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	краситель
E140	Хлорофилл (CHLOROPHYLL)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS) (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex) (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	краситель
E142	Зеленый S (GREEN S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (CARMEL I - Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (CARMEL II - Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии (CARMEL III - Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии (CARMEL IV - Ammonia-sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель

E152	Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon))	краситель
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	краситель
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	краситель
E160a	Каротины (CAROTENES) (i) бета - Каротин синтетический (Beta - carotene synthetic) (ii) Экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS)	краситель
E160b	Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)	краситель
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель
E160e	бета - Апокаротиновый альдегид (BETA - APO - CAROTENAL)	краситель
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	краситель
E161a	Флавоксантин (FLAVOXANTHIN)	краситель
E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель
E161c	Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN)	краситель
E161d	Рубиксантин (RUBIXANTHIN)	краситель
E161e	Виолоксантин (VIOLOXANTHIN)	краситель
E161f	Родоксантин (RHODOXANTHIN)	краситель
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель
E170	Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальция (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	краситель
E172	Оксиды железа (IRON OXIDES) (i) оксид железа (+2, +3), черная (Iron oxide, black)	красители

	(ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	
E174	Серебро (SILVER)	краситель
E175	Золото (GOLD)	краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (ORCHIL)	краситель
E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	консервант
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)	консервант
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)	консервант
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)	консервант
E209	пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E210	Бензойная кислота (BENZOIC ACID)	консервант
E211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)	консервант
E212	Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)	консервант
E213	Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)	консервант
E214	пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E215	пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант

Ввоз на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, изготовленных с использованием добавки Е 216 (пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир) запрещен. Кроме того, с 01 марта 2005 запрещено использование указанной добавки при производстве пищевых продуктов (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.01.2005 N 1).

E216	пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир (PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
------	---	------------

Ввоз на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, изготовленных с использованием добавки Е 217 (пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир, натриевая соль) запрещен. Кроме того, с 01 марта 2005 запрещено использование указанной добавки при производстве пищевых продуктов (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.01.2005 N 1).

E217	пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E218	пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир	консервант

	(METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	
E219	пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)	консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)	консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHIT)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант
E234	Низин (NISIN)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант
E237	Формиат натрия (SODIUM FORMATE)	консервант
E238	Формиат кальция (CALCIUM FORMATE)	консервант
E239	Гексаметиленetetрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE)	консервант
E241	Гваяковая камедь (GUM GUAICUM)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE)	консервант
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски

E251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия (POTASSIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	консервант, регулятор кислотности
E261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E263	Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор кислотности
E265	Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)	консервант
E266	Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)	консервант
E281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант
E282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант
E283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант
E290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для насыщения напитков
E296	Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ACID, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислитель

E302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
E307	альфа - Токоферол (ALPHA - TOCOPHEROL)	антиокислитель
E308	гамма - Токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA - TOCOPHEROL)	антиокислитель
E309	дельта - Токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA - TOCOPHEROL)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (POTASSIM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E319	трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	антиокислитель
E321	Бутилгидрокситолуол, "Ионол" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, регулятор

		кислотности
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь
E331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразователь
E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E337	Тартрат калия - натрия	стабилизатор,

	(POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	комплексобразователь
E338	орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
E339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексобразователь
E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексобразователь
E341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) (i) Малат натрия 1-замещенный	регулятор кислотности,

	(Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония - железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция натрия	- антиокислитель, консервант,

	(CALCIUM DISODIUM DIAMINE-TETRA-ACETATE) ETHYLENE	комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель, комплексообразователь
E391	Фитиновая кислота (PHYTIC ACID)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (AGAR)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (OAT GUM)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
E414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	загуститель, стабилизатор

E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексо- образователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (MANNITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (GLYCEROL)	влагоудерживающий агент, загуститель
E425	Конжак (Конжаковая мука) (KONJAC (KONJAC FLOUR)) (I) Конжаковая камедь (KONJAC GUM) (II) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE) (введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	загуститель
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLEATE)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан	эмульгатор

	моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) MONOSTEARATE)	SORBITAN	
E436	Полиоксиэтилен (20) три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) TRISTEARATE)	сорбитан SORBITAN	эмульгатор
E440	Пектины (PECTINS)		загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)		эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)		эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)		эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)		эмульгатор
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES) (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate) (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate) (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate) (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate) (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)		эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексобразо- ватель, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)		комплексобразо- ватель, регулятор кислотности, текстуратор
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия - кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)		эмульгатор, стабилизатор, комплексобразо- ватель, текстуратор, влагоудерживающий агент
E459	бета - Циклодекстрин (BETA - CYCLODEXTRIN)		стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (CELLULOSE) (i) Целлюлоза микрокристаллическая		эмульгатор, добавка,

	(Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскармеллоза (CROSCARAMELLOSE)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры	эмульгатор, стабилизатор,

	(TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	Сахарозы и жирных кислот эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взаимоестерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E478	Лактированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES) (i) Стеароиллактитат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE) (ii) Олеиллактитат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтарtrat (STEARYL TARTRATE)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60	эмульгатор

	(SORBITAN MONOSTEARATE)	
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate) (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	отвердитель
E513	Серная кислота (SULPHURIC ACID)	регулятор

		кислотности
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE)	отвердитель
E519	Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE)	антиокислитель, комплексобразо- ватель
E541	Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) (i) Кислотный (ACIDIS) (ii) Основной 8 (BASIC)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок - носитель
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (BENTONITE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо - дельта лактон (GLUCONO DELTA - LACTONE)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	комплексообразо- ватель
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	комплексообразо- ватель
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (FERROUS LACTATE)	стабилизатор окраски
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата

E624	Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E629	5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E632	Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E633	5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E634	5'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E640	Глицин (GLYCINE)	модификатор вкуса и аромата
E641	L-Лейцин (L-LEUCINE)	модификатор вкуса и аромата
E642	Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)	усилитель вкуса и аромата
E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	глазирователь, разделитель
E902	Воск свечной (CANDELILLA WAX)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазирователь
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазирователь

E905a	Вазелиновое масло "пищевое" (MINERAL OIL, FOOD GRADE)	глазирователь, разделитель, герметик
E905b	Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (PETROLEUM WAX) (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)	глазирователь, разделяющий агент, герметик глазирователь глазирователь
E906	Бензойная смола (BENZOIN GUM)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (WAX ESTERS)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS)	глазирователь
E913	Ланолин (LANOLIN)	глазирователь
E920	Цистеин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L- AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L- AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (ARGON)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (GELLIUM)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан (хладон-12) (DICHLORODIFLUOROMETHANE)	пропеллент, хладагент
E941	Азот (NITROGEN)	газовая среда для упаковки и

		хранения, хладагент
E942	Закись азота (NITROUS OXIDE)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (BUTANE)	пропеллент
E943b	Изобутан (ISOBUTANE)	пропеллент
E944	Пропан (PROPANE)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан (CHLOROPENTAFLUOROETHANE)	пропеллент
E946	Октафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE)	пропеллент
E948	Кислород (OXYGEN)	пропеллент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт изомальтит, (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE))	подсластитель
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E958	Глицирризин (GLYCYRRHIZIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	подсластитель
E960	Стевиозид (STEVIOSIDE) (введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	подсластитель
E962	Твинсвит (TWINSWEEP) (введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением	подсластитель

Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)		
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, текстуратор
E967	Ксилит (XYLITOL)	подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIJA EXTRACTS)	пенообразователь
E1000	Холевая кислота (CHOLIC ACID)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS)	эмульгатор
E1100	Амилазы (AMYLASES)	улучшитель муки и хлеба
E1101	Протеазы (PROTEASES) (i) Протеаза (Protease) (ii) Папаин (Papain) (iii) Бромелайн (Bromelain) (iv) Фицин (Ficin)	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
E1102	Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (INVERTASES)	стабилизатор
E1104	Липазы (LIPASES)	усилитель вкуса и аромата
E1105	Лизоцим (LYSOZYME)	консервант
E1200	Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPIRROLIDONE)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND	стабилизатор, загуститель, связующее

	YELLOW)	
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZYME-TREATED)	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный "сшитый" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал оксипропилованный (HYDROXYPROPYL STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее

E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октенилтантарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразователь
E1518	Триацетин (TRIACETIN)	влагоудерживающий агент
E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	пеногаситель
-	Аллилгорчичное масло	консервант
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Ванилин	вкусоароматическое вещество
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцетин	антиокислитель
-	Красный для карамели N 1	краситель
-	Красный для карамели N 2	краситель
-	Красный для карамели N 3	краситель
-	Красный рисовый (RED RICE)	краситель
-	Мыльного корня (Acanthophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
-	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий

		агент
-	Перекись водорода	консервант
-	Полиоксиэтилен	осветлитель
-	Сантохин	консервант
-	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них (в ред. Дополнений и изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Ультрамарин	краситель
-	Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Эритрит (ERYTHRITOL) (введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)	подсластитель
-	Юглон	консервант

Приложение 8
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.

Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.

Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях, относятся к полным 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 6 град. С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастительные и рыбные консервированные продукты с нелIMITируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (фруктово-ягодные, плодовоовощные и овощные с молочным компонентом);

- группа Б - консервированные томатопродукты:

- а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12%;

- б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12% и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);

- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

- группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

- группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);

- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.

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.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А и Б <*>

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3	4

1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы 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 (см3) продукта	
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</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 клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см3) 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 град. С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
----	---	--	---

<*> Для стуженных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп В и Г

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см3) продукта	Не определяются
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 клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	Не определяются

4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
----	--	---	--

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) консервов группы Е

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см3)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1000 г (см3) продукта
4.	Дрожжи	Не допускается в 1 г (см3) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см3)

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2 x 1E2 КОЕ/г (см3)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускается в 1 г (см3) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см3) продукта <*>
5.	<i>S. aureus</i>	Не допускается в 1 г (см3) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см3) продукта

<*> Для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см3) продукта.

Таблица 5

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) питьевых
стерилизованного молока и сливок и других продуктов асептического
розлива на молочной основе**

N п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1.	Термостатная выдержка при температуре 37 град. С в течение 3 - 5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.)
2.	0 Кислотность, Т <*>	Изменение титруемой кислотности не более чем на 0 2 Т
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов <*>	Не более 10 КОЕ/г (см3)
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции

<*> Определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.

Примечание:

Приложение на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

Приложение 9
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

9. ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях настоящих Санитарных правил используются следующие основные термины и определения:

пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

продукты детского питания - предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;

продукты диетического питания - предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым

продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

пробиотические продукты - пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Propionibacterium* и др.;

пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

генетически модифицированные источники пищи - используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов;

генетически модифицированные организмы - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов геной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинацию генов;

качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов - документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов;

нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

технические документы - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

оборот пищевых продуктов - купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее - реализация), их хранение и перевозки;

утилизация пищевых продуктов - использование некачественных и опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены и в которых обычно используются.

Примечание:

Приложение на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

**10. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ
ПО МЕТОДАМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ
И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ**

- 10.1. ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт".
- 10.2. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".
- 10.3. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".
- 10.4. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".
- 10.5. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".
- 10.6. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".
- 10.7. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".
- 10.8. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".
- 10.9. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".
- 10.10. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".
- 10.11. МУ 5178-90 "Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах".
- 10.12. МУ 01-19/47-11-92 "Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах".
- 10.13. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".
- 10.14. МУ 4082-86 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".
- 10.15. МУ 5177-90 "Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах".
- 10.16. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".
- 10.17. МУ 3184-84 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье".
- 10.18. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".
- 10.19. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".
- 10.20. МУ 5048-89 "Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства".
- 10.21. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".
- 10.22. МУ 4721-88 "Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах".
- 10.23. ГОСТ Р 51650 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена".
- 10.24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (N 1426-76 МЗ СССР).
- 10.25. МУК 4.1-1023-01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Минздрав России, Москва, 2001.
- 10.26. ГОСТ Р 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".
- 10.27. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".
- 10.28. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".

- 10.29. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".
- 10.30. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".
- 10.31. ГОСТ 14351-73 "Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты".
- 10.32. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".
- 10.33. "Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке" (N 01-19/60-11 от 04.04.93).
- 10.34. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы".
- 10.35. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".
- 10.36. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".
- 10.37. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".
- 10.38. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина Е (токоферола)".
- 10.39. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина РР (ниацина)".
- 10.40. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В1 (тиамина)".
- 10.41. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)".
- 10.42. МР 01-19/137-17-95 "Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках".
- 10.43. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".
- 10.44. ГОСТ 51698-2000 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".
- 10.45. "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск - Москва, 1991.
- 10.46. МУК 4.2.026-95 "Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".
- 10.47. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства".
- 10.48. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".
- 10.49. ГН 1.1546-96 "Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды".
- 10.50. МУ 5778-91 "Стронций-90. Определение в пищевых продуктах" М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89.
- 10.51. МУ 5779-91 "Цезий-137". Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89.
- 10.52. МУК 2.6.2717-98 "Радиационный контроль. Sr90 и Cs137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания".
- 10.53. "Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра". М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 37/17-91.
- 10.54. "Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах". Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО "ВНИИФТРИ" В.П.

Ярына 23.06.93.

10.55. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации".

10.56. МУК 4.2.964-00 "Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования".

10.57. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.

10.58. "Методика лабораторной диагностики трихинеллеза". Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР. (Ветеринарное законодательство. М., 1988. Т. 4. С. 250 - 251).

10.59. МУК 3.2.988-00 "Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных пресмыкающихся и продуктов их переработки".

10.60. "Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)". Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.

10.61. МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований.

10.62. Санитарные правила по применению пищевых добавок (Минздрав СССР, N 1923-78. М., 1979) с дополнениями.

10.63. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

10.64. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

10.65. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".

10.66. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".

10.67. ГОСТ Р 300004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

10.68. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

10.69. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности" (М., 1996).

10.70. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки" (М., 2000).

10.71. ГОСТ Р 51301-99 "Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)".

10.72. МУК 4.1.985-00 "Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки".

10.73. МУК 4.1.986-00 "Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии".

10.74. МУК 4.1.991-00 "Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии".

10.75. МУК 4.1.003-95 "Определение селена в продуктах питания".

10.76. ГОСТ Р 51232-98 "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

10.77. ГОСТ Р 51762-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола".

10.78. ГОСТ Р 51786-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности".

10.79. ГОСТ 30711-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1".

10.80. ГОСТ Р 51181-98 "Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов".

10.81. ГОСТ Р 50479-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР".

10.82. ГОСТ Р 51435-99 (ИСО 8128-1-93) "Сок яблочный, сок яблочный консервированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".

10.83. ГОСТ Р 51440-99 (ИСО 8128-2-93) "Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии".

10.84. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М.: Брандес - Медицина, 1998.

10.85. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

10.86. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

10.87. МУ N 2142-80 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое".

10.88. МУ N 1875-78 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии".

10.89. "Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДДТ, ДДД, ДДЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией". В книге "Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде". М.: "Колос", 1977. С. 17 - 20.

10.90. МУ N 1222-75 "Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое".

10.91. МУ 1350-75 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей".

10.92. ГОСТ 27669-88 "Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба".

Примечание:

Приложение на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

Приложение 11
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

11. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО МЕТОДАМ И ПОРЯДКУ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

11.1. При отборе проб пищевых продуктов, подготовке их к анализу для микробиологических исследований и культивировании микроорганизмов необходимо руководствоваться положениями следующих документов

1. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа".

2. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа".

3. ГОСТ 26670-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов".

4. ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) "Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований".

5. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".

6. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

7. МУК 4.2.590-96 "Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора "Бак-Трак 4100".

11.2. Отбор проб конкретных продуктов, подготовка их к анализу и микробиологические исследования проводятся в соответствии с действующими документами

Продукты для питания детей раннего возраста

8. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".

9. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

10. ГОСТ 30705-2000 "Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

11. ГОСТ 30706-2000 "Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов".

12. СанПиН 42-123-4423-87 "Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения".

13. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Консервы полные (стерилизованные) всех наименований общего назначения и для детского питания

14. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92).

15. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

16. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".

17. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".

18. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

19. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

20. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*".

Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы

21. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92).

22. "Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов". М., 1984.

23. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

24. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

25. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий

рода *Salmonella*".

26. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

27. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".

Мясо убойного скота, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки

28. "Инструкция по порядку и периодичности контроля микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки". М., 2000.

29. "Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов". М., 1996 г. (Отраслевой нормативный документ).

30. ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб".

31. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях". М., 1990 г.

32. ГОСТ 7702.2.0.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям".

33. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

34. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

35. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

36. ГОСТ 7702.2.2.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)".

37. ГОСТ 7702.2.3.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".

38. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*".

39. ГОСТ 7702.2.5.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл".

40. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

41. ГОСТ 7702.2.7.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода *Proteus*".

42. ГОСТ 7702.2.1.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

43. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*".

44. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

45. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*".

46. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

47. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".

48. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".

49. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*".

50. ГОСТ Р 50454-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)".

51. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".

52. ГОСТ 29184-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства *Enterobacteriaceae*".

53. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".

54. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Молоко и все виды молочных продуктов (кроме продуктов для питания детей раннего возраста)

55. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

56. "Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности". М., 1988 г.

57. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за микробиологическими и химическими загрязнителями на предприятиях молочной промышленности". М., 1995 г.

58. ГОСТ 51331-99 "Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия" (в части определения молочнокислых микроорганизмов; определения бифидобактерий в йогурте).

59. ГОСТ 13264-88 "Молоко коровье. Требования при закупках".

60. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

61. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов".

62. ГОСТ 30347-97 "Молоко. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".

63. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря

64. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных". Л., 1991 г.

65. "Методические указания по контролю в рыбных продуктах паразитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций". Л., 1991 г.

66. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения". Керчь, 1987 г.

67. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

68. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

69. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

70. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

71. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".

72. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

73. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

74. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*".

75. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия

76. ГОСТ 27543-87 "Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов".

77. ГОСТ 26968-86 "Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа".

78. Методические указания МУК 4.2.762-99 "Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом".

79. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

80. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

81. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

82. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

83. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

84. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".

Овощи, фрукты, ягоды, грибы, продукты их переработки и специи

85. "Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции". Госагропром СССР, 29.09.89.

86. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля". Госагропром СССР, 20.11.84.

87. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

88. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

89. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

90. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

91. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*".

92. Инструкция "Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий". МЗ СССР N 15-6/042, 1990.

Масличные и жировые продукты

93. "Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности". Госагропром СССР от 21.11.88.

94. ГОСТ Р 50173-92 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

95. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".

96. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов" - масла растительные для продуктов детского питания.

97. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Напитки и продукты брожения

98. ГОСТ 30712-2001 "Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа. Межгосударственный стандарт".

99. "Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков", Госагропром СССР, ИК 10-5031536105-91.

100. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пивоваренного и безалкогольного производства", Госагропром СССР, ИК 10-04-06-140-87.
101. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".
102. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
103. "Методические рекомендации "Обнаружение и идентификация *Pseudomonas aeruginosa* в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)". МЗ СССР, М., 1984 г.
104. МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды". М., 2001 г.

Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания и предприятиях пищевого производства

105. "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" (М., 1984).
106. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
107. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
108. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
109. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
110. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".
111. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*".
112. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*".
113. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Биологически активные добавки к пище

114. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".
115. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
116. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
117. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
118. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".
119. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*".
120. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
121. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*".

Приложение 12
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

**ЭКСПЕРТОВ ФАО-ВОЗ ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ И КОНТАМИНАНТАМ
МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ
(ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг (л))	ДСП <4> (ссылки)
1	2	3	4	5	6
1.	Стимуляторы роста				
1.1	Эстрадиол-17бета <1> Estradiol-17бета	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	-	0 - 0,05 (7)
1.2	Прогестерон <1> Progesterone	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	-	0 - 30 (7)
1.3	Тестостерон <1> Testosterone	крупный рогатый скот	печень почки жир	-	0 - 2 (7)
1.4	Зеранол <3> Zeranol	крупный рогатый скот	мясо печень	0,002 0,01	0 - 0,5 (3)
1.5	Тренболон ацетат Trenbolon acetate	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,002 как бета-trenbolon 0,01 0,01 как альфа-trenbolon	0 - 0,01 (3)
1.6	Карбадокс Carbadox	свиньи	мясо печень	0,005 0,03 как хиноксалин-2-карбоновая кислота	- (3)
1.7	Бычьи соматотропины <2> Bovine somatotropins	крупный рогатый скот молочного направления	молоко мясо печень почки жир	-	- (6)
1.8	Меленгестрол ацетат <3> Melengestrol Acetat	крупный рогатый скот	печень жир	0,002 0,005	0 - 0,3 (8)
2.	Глюкокортикоиды				
2.1	Дексаметазон <3> Dexamethasone	крупный рогатый скот, кони, свиньи крупный рогатый скот	мясо почки печень молоко	0,0005 0,0005 0,0025 0,0003	0 - 0,015 (6)

3.	Транквилизаторы				
3.1	Азаперон Azaperone	свиньи	мясо жир печень почки	0,06 0,06 0,1 0,1 как сумма азаперона и азаперола	0 - 6 (6)
4.	бета-Адреноцепторы-блокаторы				
4.1.	Каразолол <3> Carazolol	свиньи	мясо, жир печень почки	0,005 0,025 0,025	0 - 0,1 (7)
5.	Антимикробные средства				
5.1	Спектиномицин <3> Spectinomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры куры крупный рогатый скот	мясо печень почки жир яйца молоко	0,5 2,0 5,0 2,0 2,0 0,2	0 - 40 (6)
5.2.	Неомицин <3> Neomycin	крупный рогатый скот свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры куры	мясо печень почки жир молоко мясо печень жир яйца	0,5 15,0 20,0 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5	0 - 60 (7)
5.3.	Гентамицин <3> Gentamycin	крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот	мясо жир печень почки молоко	0,1 0,1 2,0 5,0 0,2	0 - 20 (6)
5.4.	Цефтиофур Ceftiofur	крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	1,0 2,0 6,0 2,0 0,1 как десфурил цефтиофур	0 - 50 (5)
5.5.	Сульфадимидин <3> Sulphadimidine	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,1 0,1 0,1 0,025	0 - 50 (3)

5.6.	Флумеквин <3> Flumequine	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры	мясо печень почки жир	0,5 0,5 3,0 1,0	0 - 30 (8)
5.7.	Линкомицин <3> Lincomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,5 1,5 0,1 0,15	0 - 30 (8)
5.8.	Тиамфеникол Thiamphenicol	свиньи	мясо печень почки жир как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол	0,05 0,1 0,5 0,05 	0 - 5 (7)
5.9.	Данофлоксацин <3> Danofloxacin	крупный рогатый скот, куры свиньи	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,1 0,1 0,05 0,2 0,1	0 - 20 (5)
5.10.	Спирамицин Spiramycin	крупный рогатый скот куры свиньи	мясо печень почки жир молоко мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,6 0,3 0,3 0,2 0,2 0,6 0,8 0,3 0,2 0,6 0,3 0,3 как сумма спирамицина и неоспирами- цина	0 - 50 (5)
5.11.	Сарафлоксацин <3> Sarafloxacin	индейки, куры	мясо печень почки жир	0,01 0,08 0,08 0,02	0 - 0,3 (6)
6.	Антигельминтные средства				
6.1.	Клозантел <3> Closantel	овцы	мясо печень почки	1,5 1,5 5,0	0 - 30 (3)

			жир	2,0	
		крупный рогатый скот	мясо печень почки жир	1,0 1,0 3,0 3,0	
6.2.	Ивермектин Ivermectin	крупный рогатый скот	печень жир молоко	0,1 0,04 0,01 как 22, 23-дигидроивермектин В 1a (Н В) 2 1a	0 - 1 (8)
6.3.	Флубендазол <3> Flubendazole	свиньи птица	мясо печень мясо печень яйца	0,01 0,01 0,2 0,5 0,4	0 - 12 (3)
6.4.	Тиабендазол Tiabendazole	крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи крупный рогатый скот, козы	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как сумма тиабендазола и 5-окситиабендазола	0 - 100 (5)
6.5.	Триклабендазол Triclabendazole	крупный рогатый скот овцы	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,3 0,3 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как 5-хлор-6- 1 1 (2 , 3 , - дихлорфенок- си) -бензими- дазол-2-он)	0 - 3 (1)
6.6.	Левамизол <3> Levamisole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица	мясо почки жир печень	0,01 0,01 0,01 0,1	0 - 6 (2)
6.7.	Фебантел, фенбендазол и оксфендазол Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, кони, козы крупный рогатый скот	мясо почки жир печень молоко	0,1 0,1 0,1 0,5 0,1 как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола	0 - 7 (6)

				сульфона в пересчете на оксфендазол- сульфон	
6.8.	Моксидектин <3> Moxidectin	крупный рогатый скот олени овцы крупный рогатый скот, олени, овцы	мясо мясо мясо печень почки жир	0,02 0,02 0,05 0,1 0,05 0,5	0 - 2 (6)
6.9.	Дорамектин <3> Doramectin	крупный рогатый скот свиньи крупный рогатый скот, свиньи	мясо мясо печень почки жир	0,02 0,005 0,1 0,03 0,15	0 - 0,5 (7)
6.10.	Абамектин Abamectin	крупный рогатый скот	печень почки жир	0,1 0,05 0,1 как авермектин В 1альфа	0 - 1 (4)
6.11.	Эприномектин Eprinomectin	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 2,0 0,3 0,25 0,02 как эприномектин В 1альфа	0 - 10 (6)
7.	Антипротозойные средства				
7.1.	Диклазурил <3> Diclazuril	овцы, кролики, птица	мясо печень почки жир	0,5 3,0 2,0 1,0	0 - 30 (6)
7.2	Имидокарб <3> Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,3 2,0 1,5 0,05 0,05	0 - 10 (6)
8.	Трипаноцидные средства				
8.1.	Изометамидиум <3> Izometamidium	крупный рогатый скот	мясо жир молоко печень почки	0,1 0,1 0,1 0,5 1,0	0 - 100 (3)
8.2.	Диминазен <3> Diminazene	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,5 12,0 6,0	0 - 100 (2)

			молоко	0,15	
9.	Инсектициды				
9.1.	Цихалотрин <3> Cyhalothrin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,02 0,02 0,02 0,4 0,03	0 - 2 (8)
9.2.	Дицикланил <3> Dicyclanil	овцы	мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,15	0 - 7 (8)
9.3.	Трихлорфон <3> Trichlorfon	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,05 0,05 0,05 0,05	0 - 20 (8)
9.4.	Делтаметрин <3> Deltamethrin	крупный рогатый скот, овцы, куры крупный рогатый скот куры	мясо печень почки жир молоко яйца	0,03 0,05 0,05 0,5 0,03 0,03	0 - 10 (7)
9.5.	Фоксим <3> Phoxim	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,05 0,05 0,05 0,4 0,01	0 - 4 (7)

Примечание:

<1> Комитет экспертов ФАО/ВОЗ рекомендует анализ остаточных количеств половых гормонов и прогестерона проводить в печени, почках и жире, но максимально допустимые уровни остатков данных стероидов не приведены.

<2> Относится к полученным методом генной инженерии полным аналогам бычьего соматотропина (БСТ) - препаратам очень высокой степени чистоты (практически без примесей): соматребову (somagrebove), сометрибову (sometribove), сомавубову (somavubove) и сомидобову (somidobove). В связи со значительными отличиями БСТ и соматотропина человека по химическому составу, физико-химическим, иммунологическим свойствам и видовой специфичности, а также на основе оценки отдельных препаратов Комитет считает, что наличие возможных остатков БСТ в пищевых продуктах безопасно для здоровья человека, поэтому нет необходимости устанавливать максимальные уровни остатков данных препаратов. Показана возможность использования дополнительных методов оценки продуктов животноводства - на основе анализа соматотропин-зависимых соматомединов.

<3> Указанные максимальные уровни остатков даны на исходный препарат.

<4> ДСП - Допустимое суточное поступление в мкг/кг массы тела.

13. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ДОПУСТИМЫХ УДЕЛЬНЫХ АКТИВНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАТИВАМ

13.1. Нормативы относятся к ^{90}Sr и ^{137}Cs , как ведущим радионуклидам техногенного происхождения, определяющим дозы внутреннего облучения для пищевого пути поступления. Вклад в дозу от поступления ^{90}Sr и ^{137}Cs с основными пищевыми продуктами не должен превышать 1 мЗв/год.

13.2. Значение 1 мЗв/год представляет собой уровень исключения вмешательства при торговле пищевыми продуктами.

13.3. В расчетах использован фактический среднероссийский рацион по состоянию на 1996 г., для сравнения приведены данные за 1992 - 1996 гг. (табл. 1).

Таблица 1

Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки

ПРОДУКТЫ	1992 г.	1993 г.	1994 г.	1995 г.	1996 г.
Хлеб и хлебобулочные изделия (в пересчете на муку)	286,0	293,0	276,0	279,0	266,0
Молоко и молокопродукты <*>	563,5	586,6	584,5	478,8	450,8
Картофель	293,0	309,0	309,0	309,0	296,0
Овощи и бахчевые	214,0	210,0	194,0	227,0	214,0
Мясо и мясопродукты	158,0	158,0	158,0	145,0	132,0
Рыба и рыбопродукты	32,9	29,6	23,0	26,3	26,3
Фрукты и ягоды	78,9	85,5	82,2	82,2	85,5
Итого	1626,3	1671,7	1626,7	1547,3	1470,6

<*> Без масла.

13.4. В отношении мало потребляемых (по массе) пищевых продуктов сделаны следующие допущения:

– доза за счет их потребления находится вне дозы 1 мЗв/год;
– ограничение дозы за счет потребления такого отдельного продукта – до 1% и в сумме дозовая квота на все мало потребляемые продукты не должна превышать 10% (0,1 мЗв/год).

13.5. В связи с тем, что настоящие Санитарные правила предназначены для ограничения облучения населения в ситуациях долговременного остаточного радиоактивного загрязнения при расчете дозового коэффициента на единицу

поступления для ^{90}Sr , в качестве референтной популяции, для которой проводится расчет доз облучения, принято население России с учетом его возрастной структуры. Эффективный дозовый коэффициент (e) для популяции эф

–8

России равен $3,6 \times 10^{-5}$ Зв/Бк.

13.6. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия – В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности ^{90}Sr и ^{137}Cs в пробе:

$$B = (A/H) \text{ Sr} + (A/H) \text{ Cs}, \text{ где}$$

A - измеренное значение удельной активности ^{90}Sr и ^{137}Cs в пищевом продукте, Бк/кг;

H - допустимый уровень удельной активности для ^{90}Sr и ^{137}Cs в том же продукте, Бк/кг.

13.7. Контроль за удельной активностью пищевых продуктов и гигиеническая оценка проводится в соответствии с действующими методическими указаниями по отбору проб, анализу и гигиенической оценке при радиационном контроле стронция-90 и цезия-137 в пищевых продуктах.

Приложение 14
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

14. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

14.1. Расфасованные пищевые продукты должны иметь этикетку (вкладыш), на которой наносится маркировка с указанием показателей пищевой ценности, которая характеризуется энергетической ценностью (калорийностью) и массовой долей пищевых веществ в 100 г (или одноразовой порции) продукта.

14.2. Обозначение пищевой ценности не выполняется для вкусовых продуктов (чай, кофе, уксус, специи, поваренная соль и др.), сырых пищевых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, ягоды, фрукты и др.), а также для нефасованных готовых кулинарных и выпеченных изделий и продукции общественного питания.

14.3. Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

14.4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного "среднего" взрослого человека, при нанесении на этикетку приведено в таблице 1, составленной с учетом "Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии" (1991 г.) и рекомендаций ФАО-ВОЗ.

Таблица 1

Расчетная физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии
при нанесении на этикетку

Основные пищевые вещества	Суточная потребность
Энергетическая ценность, ккал	2500
Белки, г	75
Жиры, г	83

в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г	11
Усвояемые углеводы, г	365
в том числе сахар (сахароза)	65
Пищевые волокна, г	30
Минеральные вещества, мг	
Железо	14
Йод	0,15
Цинк	15
Селен	0,07
Кальций	1000
Магний	400
Фосфор	1000
Калий	3500
Витамины:	
А (на ретиноловый эквивалент), мкг	1000
В1 (тиамин), мг	1,5
В2 (рибофлавин), мг	1,8
В6, мг	2,0
Вс (фолиевая кислота), мкг	200
В12 (кобаламин), мкг	3
С (аскорбиновая кислота), мг	70
Д, мкг	5 <1>
Е (на токофероловый эквивалент), мг	10
РР (на ниациновый эквивалент), мг	20

Примечание: <1> - 5 мкг холекальциферола - 200 МЕ витамина D.

14.5. Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли (в пересчете на натрий) ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО-ВОЗ (таблица 2), что также отражается на этикетке, в том числе в % от допустимого суточного потребления.

Таблица 2

Допустимое потребление некоторых пищевых веществ

Пищевое вещество	Допустимое потребление
------------------	------------------------

Насыщенные жирные кислоты, не более, г	25
Холестерин, не более, мг	300
Натрий, не более, мг	2400 (не более 6,15 г пищевой соли)

14.6. Во всех случаях обогащения пищевых продуктов белками, жирами, углеводами, минеральными веществами, витаминами, про- и пребиотиками приводятся сведения об их количестве с учетом их естественного содержания в продукте.

14.7. Для продуктов со сложным сырьевым составом мясного, рыбного или молочного происхождения с частичной заменой или добавлением белковых или жировых продуктов другого происхождения сведения о составе жировых и белковых компонентов отражаются на этикетке. При этом наименование пищевого продукта не должно вводить потребителя в заблуждение относительно состава и пищевой ценности продукта.

14.8. В алкогольных напитках указывается содержание алкоголя, в % об.

14.9. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов определяются изготовителем (разработчиком технической документации). Для определения пищевой ценности могут использоваться методы, представленные в "Руководстве по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов" под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. (М., 1998 г.), рекомендованные Минздравом России.

Допускается использование расчетного метода с учетом рецептуры и данных по составу сырья из действующих официальных Справочников ("Таблицы химического состава пищевых продуктов").

14.10. Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов рекомендуется использовать следующие коэффициенты:

белки - 4 ккал/г,
углеводы - 4 ккал/г,
жиры - 9 ккал/г,
органические кислоты - 3 ккал/г,
алкоголь (этанол) - 7 ккал/г.

При пересчете с общепринятой в промышленности спиртуозности, в % об., на калорийность используют формулу: ккал (за счет этанола) = объем продукта / 100 x крепость (% об.) x 0,8 x 7.

14.11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула: белок = общий азот по Кьельдалю x К,

где К - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту ("Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов" под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., М., 1998 г.).

Для пищевых продуктов со сложным сырьевым составом и для тех, у которых коэффициент пересчета не установлен, принимается К = 6,25.

Приложение 15
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

15. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

15.1. Продукты детского питания на молочной основе

К этим продуктам относятся, в первую очередь, "заменители женского молока", предназначенные для смешанного и искусственного вскармливания детей. "Заменитель женского молока" - высококачественный продукт, изготавливаемый преимущественно на основе коровьего молока, а также на основе белков сои и др., максимально приближенный по составу к

женскому молоку и тем самым адаптированный к особенностям метаболизма, функционального состояния и иммунореактивности первого года жизни.

Для характеристики пищевой ценности "заменителя женского молока" используются специальные показатели, отражающие:

- биологическую ценность белкового компонента продукта;
- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин Е);
- пищевую ценность углеводов;
- минеральный и витаминный состав;
- величины осмоляльности (осмолярности) и потенциальной водно-солевой нагрузки на почки.

Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии явились основанием к разработке 2-х вариантов адаптированных молочных смесей:

- для детей от 0 до 3 месяцев;
- для детей с 3 до 12 месяцев.

Вместе с тем в питании детей могут использоваться и частично адаптированные формулы, включающие отечественные и зарубежные смеси прежних поколений, а также смеси для детей второго полугодия жизни (так называемые "последующие формулы").

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

На основе рекомендуемого состава могут быть разработаны сухие и жидкие, пресные и кисломолочные смеси. В качестве заквасок для кисломолочных смесей и используются бифидо- и лактобактерии, ацидофильная палочка и др. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не превышает 70 градусов Т.

"Заменители женского молока", предназначенные для вскармливания детей первых месяцев жизни, целесообразно дополнительно обогащать защитными факторами (лизосимом, бифидобактериями и др.), поскольку дети этого возраста характеризуются незрелым иммунным ответом и их иммунологический статус в значительной мере определяется факторами иммунологической резистентности, содержащимися в женском молоке.

Наряду с показателями пищевой ценности исключительно важное значение для "заменителей женского молока" имеют показатели безопасности.

Для производства адаптированных смесей должно использоваться коровье молоко, а также другие компоненты, специально предназначенные для производства продуктов детского питания.

Другая группа продуктов детского питания на молочной основе - это жидкие и пастообразные молочные продукты, изготавливаемые из цельного коровьего молока: молоко, кисломолочные продукты, творог. Эти продукты используются в питании ребенка первого года жизни в качестве прикорма, а также детей с одного до 3 лет. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания в них белка и жира. Кислотность жидких кисломолочных продуктов не превышает 70 - 100 градусов Т, а пастообразных - 150 градусов Т.

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

К этим продуктам относится мука (из различных круп) для детского питания, сухие молочные каши, а также специализированное растворимое печенье и макаронные изделия для детского питания.

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 4,5 - 5-ти месяцев как дополнительный источник энергии, а также новых углеводов (крахмала, пищевых волокон), растительного белка, некоторых витаминов и минеральных солей. В соответствии с международными рекомендациями злаковые продукты прикорма (муку и сухие каши) следует обогащать кальцием, железом и основными витаминами.

Наиболее современной формой выпуска из продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требуется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе,

характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки.

Безопасность продуктов прикорма на зерновой и зерномолочной основе определяется, главным образом, безопасностью основного исходного сырья - крупы и муки, а также молока. Для производства продуктов детского питания на зерновой основе используют крупу и муку, специально предназначенные для питания детей раннего возраста. В их состав могут быть также введены сахар, декстринмальтоза, мед, растительные масла, натуральные ароматизаторы (ванилин, сухие порошки фруктов и овощей).

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

К ним относятся: консервированные фруктовые, ягодные, овощные и смешанные соки и пюре. Эти продукты используют в качестве прикорма (как правило, первого) начиная с 3 - 4 месяцев жизни. Пищевая ценность этих продуктов определяется содержанием в них легкоусвояемых углеводов, минеральных солей (калия, железа), витаминов (С, Р, биофлавоноидов, бета-каротина), пищевых волокон. Важным показателем служит также общая кислотность, которая не превышает 0,8%, и степень измельчения консервов (гомогенизированные, мелкоизмельченные, крупноизмельченные).

Наряду с указанными продуктами в эту группу входят консервы со сложным сырьевым составом - из овощей, злаков и мяса и из овощей, злаков и рыбы. Пищевая ценность этих консервов повышена за счет сочетания нескольких групп продуктов - мяса (рыбы), овощей и злаков, дополняющих друг друга по набору нутриентов.

Безопасность плодоовощных консервов определяется, главным образом, безопасностью исходного сырья и, прежде всего, плодов и овощей, а также дополнительных компонентов.

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

К ним относятся консервы на основе говядины, а также свинины, конины с добавлением субпродуктов, и консервы на основе мяса птицы. Они используются в питании детей с 7 - 8 месяцев, а по показаниям - в более раннем возрасте.

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов А, В1, В2, В6, В12, железа.

15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8 - 9 месяцев жизни ребенка 1 - 2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека омега-3 жирные кислоты), витаминов В1, В6, В12, железа, некоторых микроэлементов.

15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

Эти продукты предназначены, главным образом, для организованного питания в соответствующих учреждениях. Вместе с тем они могут использоваться и в домашних условиях.

Целесообразность использования этих специализированных продуктов с повышенной биологической и пищевой ценностью для детей и подростков обусловлена необходимостью рационализации питания, устранения дефицита ряда нутриентов и, прежде всего, минеральных солей, в т.ч. микроэлементов, имеющего место в результате сложившихся в настоящее время неблагоприятных социально-экономических и экологических условий проживания.

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

Во-первых, наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Эти требования являются общими для продуктов питания, предназначенных для здоровых и больных детей, и были подробно рассмотрены

выше, в разделе, посвященном продуктам питания для здоровых детей.

Во-вторых, эффективностью лечебного действия продуктов, которая определяется либо элиминацией, либо, наоборот, обогащением продукта теми или иными пищевыми веществами, в соответствии с их целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе заболеваний.

В соответствии с этими критериями к числу показателей пищевой ценности продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которые при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией) должны в максимальной степени обеспечить потребности ребенка.

Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом диетотерапии, критерием может являться степень элиминации ряда компонентов (например, удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление аллергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

Приложение 16
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01

16. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

16.1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ.

16.2. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ.

16.3. "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22 июля 1993 г.

16.4. Федеральный закон "О радиационной безопасности населения" от 9 января 1996 г.

16.5. Федеральный закон "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях" от 9 января 1996 г.

16.6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".

16.7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации".

16.8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

16.9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".

16.10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации N 89 от 26 марта 2001 г. "О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий".

16.11. МУК 2.3.2.970-00 "Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников".

16.12. МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище".

16.13. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации N 14 от 08.11.2000 "О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников".

16.14. Социальное положение и уровень жизни России. Госкомстат России. М., 1997, С.

135, 147.

16.15. ICRP 82 "Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure", 1999, 41 p.

16.16. WHO Technical Report Series N 832, 1993.

16.17. WHO Technical Report Series N 851, 1995.

16.18. Codex Alimentarius, v. 3, Rome, 1996.

16.19. WHO Technical Report Series N 876, 1998.

16.20. WHO Technical Report Series N 879, 1998.

16.21. WHO Food Additives Series N 41, Geneva, 1998.

16.22. WHO Food Additives Series N 43, Geneva, 2000.

16.23. WHO Food Additives Series N 45, Geneva, 2000.

Приложение 17
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 14 ноября 2001 г. N 36

РЕКОМЕНДУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

(введено Дополнениями и изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 N 41)

Индекс	Наименование продукта	Белок	Жир	Углеводы	Примечания
		г на 100 г продукта			
1	2	3	4	5	6
2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы					
2.1.1.1.	Колбасные изделия				
2.1.1.1.1.	Колбасы вареные	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.2.	Сосиски и сардельки	Не менее 10	Не более 30	Менее 1	
2.1.1.1.3.	Мясные хлебы	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.4.	Варено- копченые колбасы	Не менее 16	Не более 38	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Полукопченые колбасы	Не менее 16	Не более 45	Менее 1	
2.1.1.1.6.	Сырокопченые колбасы	Не менее 20	Не более 50	Менее 1	

2.1.1.1.7.	Продукты из свинины	Не менее 10	Не более 50	Менее 1	
2.1.1.2.	Мясные консервы				
2.1.1.2.1.	Из говядины	Не менее 17	Не более 17	Менее 1	
2.1.1.2.2.	Из баранины	Не менее 16	Не более 15	Менее 1	
2.1.1.2.3.	Из свинины	Не менее 15	Не более 32	Менее 1	
2.1.1.2.4.	Из птицы	Не менее 16	Не более 18	Менее 1	
2.1.2.	Молочные продукты				
2.1.2.1.	Творог	Не менее 14	Не более 18	-	
2.1.2.2.	Сыры плавленные	Не менее 15	Не более 32	-	
2.1.3.	Рыбные продукты				
2.1.3.1.	Рыбные консервы				
2.1.3.1.1.	Натуральные	Не менее 19	Не более 8	Менее 1	
2.1.3.1.2.	В масле	Не менее 17	Не более 23	Менее 1	
2.1.4.	Жировые продукты				
2.1.4.1.	Масло коровье (сливочное)	-	Не менее 72	-	Растительных или кулинарных жиров - отсутствие

Приложение 18
к СанПиН 2.3.2.1078-01

**ФОРМЫ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ, РАЗРЕШЕННЫХ
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ**

(введено Дополнением N 14, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2009 N 28)

Наименование	Форма
--------------	-------

Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин D	Эргокальциферол; холекальциферол
Витамин Е	Д-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферол; Д-альфа- L токоферолацетат; Д-альфа-токоферолацетат, Д-альфа- L токоферолпальмитат; Д-альфа-токоферолсукцинат; Д-альфа-токоферолсукцинат; Д-гамма-токоферол L
Витамин В ₁	Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин монокитрат
Витамин В ₂	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин В ₆	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль, пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В ₁₂	Цианкобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота (птероилмоноглутаминовая)
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон
Биотин	Д-биотин
Холин	Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат
Минеральные соли	
Кальций	Карбонат кальция; хлорид кальция; кальциевые соли лимонной кислоты; глюконат кальция, глицерофосфат кальция; лактат кальция; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат кальция; оксид кальция; гидроксид кальция
Натрий	Натриевые соли лимонной кислоты; хлорид натрия; карбонат натрия; бикарбонат натрия; глюконат натрия; лактат натрия; натриевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат натрия; тартрат натрия; гидроксид натрия
Магний	Ацетат магния; карбонат магния; магниевые соли лимонной кислоты; хлорид магния; глюконат магния; магниевые соли

	ортофосфорной кислоты; сульфат магния; лактат магния; глицерофосфат магния; аминокислые комплексы магния; оксид магния; гидроксид магния
Калий	Калиевые соли лимонной кислоты; лактат калия; калиевые соли ортофосфорной кислоты; глюконат калия; глицерофосфат калия; глицерофосфат калия хлорид калия цитрат калия; карбонат калия; бикарбонат калия; гидроксид калия
Железо	Глюконат железа; сульфат железа; лактат железа; fumarate железа; сукцинат железа; дифосфат (пирофосфат) железа; дифосфат натрий-железа; цитрат железа; цитрат аммоний-железа; карбонат железа; ортофосфат железа; сахарат железа; аминокислые комплексы железа; элементарное железо
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди; аминокислые комплексы меди цитрат
Цинк	Ацетат цинка; карбонат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; цитрат цинка; лактат цинка; глюконат цинка; аминокислые комплексы цинка; оксид цинка
Марганец (Mn II)	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца; глицерофосфат марганца; аминокислые комплексы марганца
Фосфор	Фосфорная кислота и ее соли натрия, калия, кальция и магния
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Селен	Селенат натрия; селенит натрия; селенит натрия однозамещенный; диоксид селена; аминокислые комплексы селена
Хром (Cr III)	Хлорид хрома; сульфат хрома; аминокислые комплексы хрома; пиколинат хрома; никотинат хрома
Молибден (Mo VI)	Молибдат аммония; молибдат натрия; аминокислые комплексы молибдена

**МИНИСТЕРСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДЕЛАМ ГРАЖДАНСКОЙ
ОБОРОНЫ, ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И ЛИКВИДАЦИИ
ПОСЛЕДСТВИЙ СТИХИЙНЫХ БЕДСТВИЙ**

ПРИКАЗ
от 18 июня 2003 г. N 313

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ
ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(ППБ 01-03)**

В соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1994, N 35, ст. 3649; 1995, N 35, ст. 3503; 1996, N 1, ст. 4, N 17, ст. 1911; 1998, N 4, ст. 430; 2000, N 46, ст. 4537; 2001, N 1, ч. I, ст. 2, N 33, ч. I, ст. 3413; 2002, N 1, ч. I, ст. 2, N 30, ст. 3033; 2003, N 2, ст. 167) и Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2002 г. N 1011 "Вопросы Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 38, ст. 3585) приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03) и ввести их в действие с 30 июня 2003 года.

2. Настоящий Приказ довести до заместителей Министра, начальников (руководителей) департаментов начальника Главного управления Государственной противопожарной службы, начальников управлений и самостоятельных отделов центрального аппарата МЧС России, начальников региональных центров по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий, командиров соединений и воинских частей войск гражданской обороны центрального подчинения, руководителей организаций МЧС России в установленном порядке.

Министр
С.К.ШОЙГУ

Приложение
к Приказу МЧС России
от 18.06.2003 N 313

**ПРАВИЛА
ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(ППБ 01-03)**

I. Общие требования

1. Настоящие Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (далее - Правила) устанавливают требования пожарной безопасности <*>, обязательные для применения и исполнения органами государственной власти, органами местного самоуправления, организациями, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности (далее - организации), их должностными лицами, предпринимателями без образования юридического лица, гражданами Российской Федерации, иностранными гражданами, лицами без гражданства (далее - граждане) в целях защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или

юридических лиц, государственного или муниципального имущества, охраны окружающей среды.

<*> Требования пожарной безопасности - специальные условия социального и (или) технического характера, установленные в целях обеспечения пожарной безопасности законодательством Российской Федерации, нормативными документами или уполномоченным государственным органом.

2. Организации, их должностные лица и граждане, нарушившие требования пожарной безопасности, несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Наряду с настоящими Правилами, следует также руководствоваться иными нормативными документами по пожарной безопасности и нормативными документами, содержащими требования пожарной безопасности, утвержденными в установленном порядке.

4. Руководители организации и индивидуальные предприниматели на своих объектах должны иметь систему пожарной безопасности, направленную на предотвращение воздействия на людей опасных факторов пожара, в том числе их вторичных проявлений.

Требуемый уровень обеспечения пожарной безопасности людей с помощью указанной системы должен быть обеспечен выполнением требований нормативных документов по пожарной безопасности или обоснован и составлять не менее 0,999999 предотвращения воздействия опасных факторов в год в расчете на каждого человека, а допустимый уровень пожарной опасности для людей быть не более 1Е(-6) воздействия опасных факторов пожара, превышающих предельно допустимые значения, в год в расчете на одного человека. Обоснования выполняются по утвержденным в установленном порядке методикам.

...

6. На каждом объекте должны быть разработаны инструкции о мерах пожарной безопасности для каждого взрывопожароопасного и пожароопасного участка (мастерской, цеха и т.п.) в соответствии с приложением N 1.

7. Все работники организаций должны допускаться к работе только после прохождения противопожарного инструктажа, а при изменении специфики работы проходить дополнительное обучение по предупреждению и тушению возможных пожаров в порядке, установленном руководителем.

8. Руководители организаций или индивидуальные предприниматели имеют право назначать лиц, которые по занимаемой должности или по характеру выполняемых работ в силу действующих нормативных правовых актов и иных актов должны выполнять соответствующие правила пожарной безопасности либо обеспечивать их соблюдение на определенных участках работ.

9. Для привлечения работников предприятий к работе по предупреждению и борьбе с пожарами на объектах могут создаваться пожарно-технические комиссии и добровольные пожарные формирования.

10. Собственники имущества, лица, уполномоченные владеть, пользоваться или распоряжаться имуществом, в том числе руководители и должностные лица организаций, лица, в установленном порядке назначенные ответственными за обеспечение пожарной безопасности, должны:

обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний, постановлений и иных законных требований государственных инспекторов по пожарному надзору;

создавать и содержать на основании утвержденных в установленном порядке норм, перечней особо важных и режимных объектов и предприятий, на которых создается пожарная охрана, органы управления и подразделения пожарной охраны, а также обеспечивать в них непрерывное несение службы и использование личного состава и пожарной техники строго по назначению.

11. В соответствии с Федеральным законом "О пожарной безопасности" федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской

Федерации и органы местного самоуправления в пределах своей компетенции:

реализуют меры пожарной безопасности в подведомственных организациях и на соответствующих территориях;

создают и содержат в соответствии с установленными нормами органов управления и подразделений пожарной охраны, финансируемых за счет средств соответствующих бюджетов;

оказывают необходимую помощь пожарной охране при выполнении возложенных на нее задач;

создают условия для привлечения населения к работам по предупреждению и тушению пожаров;

организуют проведение противопожарной пропаганды и обучение населения мерам пожарной безопасности;

принимают в муниципальную собственность имущество пожарной охраны при отказе собственника указанного имущества от его содержания и используют указанное имущество по его прямому назначению;

обеспечивают необходимые условия для успешной деятельности добровольных пожарных и объединений пожарной охраны.

12. Изготовители (поставщики) веществ, материалов, изделий и оборудования указывают в соответствующей технической документации показатели пожарной безопасности этих веществ, материалов, изделий и оборудования, а также меры пожарной безопасности при обращении с ними.

13. Во всех производственных, административных, складских и вспомогательных помещениях на видных местах должны быть вывешены таблички с указанием номера телефона вызова пожарной охраны.

14. Правила применения на территории организаций открытого огня, проезда транспорта, допустимость курения и проведения временных пожароопасных работ устанавливаются общеобъектовыми инструкциями о мерах пожарной безопасности.

15. В каждой организации распорядительным документом должен быть установлен соответствующий их пожарной опасности противопожарный режим, в том числе:

определены и оборудованы места для курения;

определены места и допустимое количество одновременно находящихся в помещениях сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

установлен порядок уборки горючих отходов и пыли, хранения промасленной спецодежды;

определен порядок обесточивания электрооборудования в случае пожара и по окончании рабочего дня;

регламентированы:

порядок проведения временных огневых и других пожароопасных работ;

порядок осмотра и закрытия помещений после окончания работы;

действия работников при обнаружении пожара;

определен порядок и сроки прохождения противопожарного инструктажа и занятий по пожарно-техническому минимуму, а также назначены ответственные за их проведение.

16. В зданиях и сооружениях (кроме жилых домов) при одновременном нахождении на этаже более 10 человек должны быть разработаны и на видных местах вывешены планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара, а также предусмотрена система (установка) оповещения людей о пожаре.

На объектах с массовым пребыванием людей (50 и более человек) в дополнение к схематическому плану эвакуации людей при пожаре должна быть разработана инструкция, определяющая действия персонала по обеспечению безопасной и быстрой эвакуации людей, по которой не реже одного раза в полугодие должны проводиться практические тренировки всех задействованных для эвакуации работников.

Для объектов с ночным пребыванием людей (детские сады, школы-интернаты, больницы и т.п.) в инструкции должны предусматриваться два варианта действий: в дневное и в ночное время. Руководители указанных объектов ежедневно в установленное Государственной противопожарной службой (далее - ГПС) время сообщают в пожарную часть, в районе выезда

которой находится объект, информацию о количестве людей, находящихся на каждом объекте.

...

18. Работники организаций, а также граждане должны:

соблюдать на производстве и в быту требования пожарной безопасности, а также соблюдать и поддерживать противопожарный режим;

выполнять меры предосторожности при пользовании газовыми приборами, предметами бытовой химии, проведении работ с легковоспламеняющимися (далее - ЛВЖ) и горючими (далее - ГЖ) жидкостями, другими опасными в пожарном отношении веществами, материалами и оборудованием;

в случае обнаружения пожара сообщить о нем в подразделение пожарной охраны и принять возможные меры к спасению людей, имущества и ликвидации пожара.

Граждане предоставляют в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, возможность государственным инспекторам по пожарному надзору проводить обследования и проверки принадлежащих им производственных, хозяйственных, жилых и иных помещений и строений в целях контроля за соблюдением требований пожарной безопасности.

19. Устроители мероприятий с массовым участием людей (вечера, дискотеки, торжества вокруг новогодней елки, представления и т.п.) должны перед началом этих мероприятий тщательно осмотреть помещения и убедиться в их полной готовности в противопожарном отношении.

...

21. Территории населенных пунктов и организаций, в пределах противопожарных расстояний между зданиями, сооружениями и открытыми складами, а также участки, прилегающие к жилым домам, дачным и иным постройкам, должны своевременно очищаться от горючих отходов, мусора, тары, опавших листьев, сухой травы и т.п.

22. Противопожарные расстояния между зданиями и сооружениями, штабелями леса, пиломатериалов, других материалов и оборудования не разрешается использовать под складирование материалов, оборудования и тары, для стоянки транспорта и строительства (установки) зданий и сооружений.

23. Дороги, проезды и подъезды к зданиям, сооружениям, открытым складам, наружным пожарным лестницам и водосточникам, используемым для целей пожаротушения, должны быть всегда свободными для проезда пожарной техники, содержаться в исправном состоянии, а зимой быть очищенными от снега и льда.

О закрытии дорог или проездов для их ремонта или по другим причинам, препятствующим проезду пожарных машин, необходимо немедленно сообщать в подразделения пожарной охраны.

На период закрытия дорог в соответствующих местах должны быть установлены указатели направления объезда или устроены проезды через ремонтируемые участки и подъезды к водосточникам.

24. Временные строения должны располагаться от других зданий и сооружений на расстоянии не менее 15 м (кроме случаев, когда по другим нормам требуются иные противопожарные расстояния) или у противопожарных стен.

Отдельные блок-контейнерные здания допускается располагать группами не более 10 в группе и площадью не более 800 м². Расстояние между группами этих зданий и от них до других строений, торговых киосков и т.п. следует принимать не менее 15 м.

25. Не разрешается курение на территории и в помещениях складов и баз, хлебоприемных пунктов, объектов торговли, добычи, переработки и хранения ЛВЖ, ГЖ и горючих газов (далее - ГГ), производств всех видов взрывчатых веществ, взрывопожароопасных и пожароопасных участков, а также в неотведенных для курения местах иных организаций, в детских дошкольных и школьных учреждениях, в злаковых массивах.

26. Разведение костров, сжигание отходов и тары не разрешается в пределах установленных нормами проектирования противопожарных расстояний, но не ближе 50 м до зданий и сооружений. Сжигание отходов и тары в специально отведенных для этих целей местах должно производиться под контролем обслуживающего персонала.

27. Территории населенных пунктов и организаций должны иметь наружное освещение в

темное время суток для быстрого нахождения пожарных гидрантов, наружных пожарных лестниц и мест размещения пожарного инвентаря, а также подъездов к пирсам пожарных водоемов, к входам в здания и сооружения. Места размещения (нахождения) средств пожарной безопасности и специально оборудованные места для курения должны быть обозначены знаками пожарной безопасности, в том числе знаком пожарной безопасности "Не загромождать".

Сигнальные цвета и знаки пожарной безопасности должны соответствовать требованиям нормативных документов по пожарной безопасности.

...

30. Территории летних детских дач, детских оздоровительных лагерей, расположенных в массивах хвойных лесов, должны иметь по периметру защитную минерализованную полосу шириной не менее 3 м.

31. Сельские населенные пункты, садоводческие товарищества и дачно-строительные кооперативы с количеством усадеб (участков) не более 300 для целей пожаротушения должны иметь переносную пожарную мотопомпу, с количеством усадеб (участков) от 300 до 1000 - прицепную пожарную мотопомпу, а с количеством усадеб (участков) свыше 1000 - не менее двух прицепных пожарных мотопомп.

Дома отдыха и другие оздоровительные учреждения, расположенные в сельской местности, должны быть обеспечены пожарной техникой и пожарно-техническим вооружением в соответствии с решениями, утверждаемыми органами местного самоуправления в установленном порядке.

32. На территориях населенных пунктов и организаций не разрешается устраивать свалки горючих отходов.

33. Для всех производственных и складских помещений должна быть определена категория взрывопожарной и пожарной опасности, а также класс зоны по правилам устройства электроустановок (далее - ПУЭ), которые надлежит обозначать на дверях помещений.

Около оборудования, имеющего повышенную пожарную опасность, следует вывешивать стандартные знаки безопасности.

Применение в процессах производства материалов и веществ с неисследованными показателями их пожаровзрывоопасности или не имеющих сертификатов, а также их хранение совместно с другими материалами и веществами не допускается.

34. Противопожарные системы и установки (противодымная защита, средства пожарной автоматики, системы противопожарного водоснабжения, противопожарные двери, клапаны, другие защитные устройства в противопожарных стенах и перекрытиях и т.п.) помещений, зданий и сооружений должны постоянно содержаться в исправном рабочем состоянии.

Устройства для самозакрывания дверей должны находиться в исправном состоянии. Не допускается устанавливать какие-либо приспособления, препятствующие нормальному закрыванию противопожарных или противодымных дверей (устройств).

35. Не разрешается проводить работы на оборудовании, установках и станках с неисправностями, которые могут привести к пожару, а также при отключенных контрольно-измерительных приборах и технологической автоматике, обеспечивающих контроль заданных режимов температуры, давления и других регламентированных условиями безопасности параметров.

36. Нарушения огнезащитных покрытий (штукатурки, специальных красок, лаков, обмазок и т.п.) строительных конструкций, горючих отделочных и теплоизоляционных материалов, металлических опор оборудования должны немедленно устраняться.

Обработанные (пропитанные) в соответствии с требованиями нормативных документов деревянные конструкции и ткани по истечении сроков действия обработки (пропитки) и в случае потери огнезащитных свойств составов должны обрабатываться (пропитываться) повторно.

Состояние огнезащитной обработки (пропитки) должно проверяться не реже двух раз в год.

37. В местах пересечения противопожарных стен, перекрытий и ограждающих конструкций различными инженерными и технологическими коммуникациями образовавшиеся

отверстия и зазоры должны быть заделаны строительным раствором или другими негорючими материалами, обеспечивающими требуемый предел огнестойкости и дымогазопроницаемость.

38. При перепланировке зданий и помещений, изменении их функционального назначения или установке нового технологического оборудования должны применяться действующие нормативные документы в соответствии с новым назначением этих зданий или помещений.

При аренде помещений арендаторами должны выполняться противопожарные требования норм для данного типа зданий.

39. Организации с массовым пребыванием людей, а также потенциально опасные в пожарном отношении предприятия нефтепереработки, деревообработки, химической промышленности и др. необходимо обеспечивать прямой телефонной связью с ближайшим подразделением пожарной охраны или центральным пунктом пожарной связи населенных пунктов.

40. В зданиях, сооружениях организаций (за исключением индивидуальных жилых домов) запрещается:

- хранение и применение в подвалах и цокольных этажах ЛВЖ и ГЖ, пороха, взрывчатых веществ, баллонов с газами, товаров в аэрозольной упаковке, целлулоида и других взрывопожароопасных веществ и материалов, кроме случаев, оговоренных в действующих нормативных документах;

- использовать чердаки, технические этажи, венткамеры и другие технические помещения для организации производственных участков, мастерских, а также хранения продукции, оборудования, мебели и других предметов;

- размещать в лифтовых холлах кладовые, киоски, ларьки и т.п.;

- устраивать склады горючих материалов и мастерские, размещать иные хозяйственные помещения в подвалах и цокольных этажах, если вход в них не изолирован от общих лестничных клеток;

- снимать предусмотренные проектом двери эвакуационных выходов из поэтажных коридоров, холлов, фойе, тамбуров и лестничных клеток, другие двери, препятствующие распространению опасных факторов пожара на путях эвакуации. Производить изменения объемно-планировочных решений, в результате которых ухудшаются условия безопасной эвакуации людей, ограничивается доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим средствам пожарной безопасности или уменьшается зона действия автоматических систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, стационарной автоматической установки пожаротушения, системы дымоудаления, системы оповещения и управления эвакуацией). Уменьшение зоны действия автоматической пожарной сигнализации или автоматической установки пожаротушения в результате перепланировки допускается только при дополнительной защите объемов помещений, исключенных из зоны действия указанных выше автоматических установок, индивидуальными пожарными извещателями или модульными установками пожаротушения соответственно;

- загромождать мебелью, оборудованием и другими предметами двери, люки на балконах и лоджиях, переходы в смежные секции и выходы на наружные эвакуационные лестницы;

- проводить уборку помещений и стирку одежды с применением бензина, керосина и других ЛВЖ и ГЖ, а также производить отопление замерзших труб паяльными лампами и другими способами с применением открытого огня;

- оставлять неубранным промасленный обтирочный материал;

- устанавливать глухие решетки на окнах и прямых у окон подвалов, за исключением случаев, специально оговоренных в нормах и правилах, утвержденных в установленном порядке;

- остеклять балконы, лоджии и галереи, ведущие к незадымляемым лестничным клеткам;

- устраивать в лестничных клетках и поэтажных коридорах кладовые (чуланы), а также хранить под лестничными маршами и на лестничных площадках вещи, мебель и другие горючие материалы. Под лестничными маршами в первом и цокольном этажах допускается устройство только помещений для узлов управления центрального отопления, водомерных узлов и электрощитовых, выгороженных перегородками из негорючих материалов;

устанавливать дополнительные двери или изменять направление открывания дверей (в отступлении от проекта) из квартир в общий коридор (на площадку лестничной клетки), если это препятствует свободной эвакуации людей или ухудшает условия эвакуации из соседних квартир;

устраивать в производственных и складских помещениях зданий (кроме зданий V степени огнестойкости) антресоли, конторки и другие встроенные помещения из горючих и трудногорючих материалов и листового металла.

41. Наружные пожарные лестницы и ограждения на крышах (покрытиях) зданий и сооружений должны содержаться в исправном состоянии и не реже одного раза в пять лет подвергаться эксплуатационным испытаниям.

42. В помещениях с одним эвакуационным выходом одновременное пребывание 50 и более человек не допускается.

В зданиях IV и V степени огнестойкости одновременное пребывание 50 и более человек допускается только в помещениях первого этажа.

43. Число людей, одновременно находящихся в залах (помещениях) зданий и сооружений с массовым пребыванием людей (помещения с одновременным пребыванием 50 и более человек - зрительные, обеденные, выставочные, торговые, биржевые, спортивные, культовые и другие залы), не должно превышать количества, установленного нормами проектирования или определенного расчетом (при отсутствии норм проектирования), исходя из условия обеспечения безопасной эвакуации людей при пожаре.

При определении максимально допустимого количества людей в помещении в указанных выше случаях следует принимать расчетную площадь, приходящуюся на одного человека, в размере 0,75 м²/чел. При этом размеры путей эвакуации и эвакуационных выходов должны обеспечивать эвакуацию людей за пределы залных помещений в течение необходимого времени эвакуации людей.

44. Двери чердачных помещений, а также технических этажей и подвалов, в которых по условиям технологии не требуется постоянного пребывания людей, должны быть закрыты на замок. На дверях указанных помещений должна быть информация о месте хранения ключей. Окна чердаков, технических этажей и подвалов должны быть остеклены и постоянно закрыты.

В домах с наличием продуваемого подполья (свайного пространства) с конструкциями из горючих материалов доступ посторонних лиц под здания должен быть ограничен.

Прямки у оконных проемов подвальных и цокольных этажей зданий (сооружений) должны быть очищены от мусора и других предметов. Металлические решетки, защищающие указанные прямки, должны быть открывающимися, а запоры на окнах открываться изнутри без ключа.

45. Керосиновые фонари и настольные керосиновые лампы, используемые для освещения помещений, должны иметь устойчивые основания и эксплуатироваться в условиях, исключающих их опрокидывание.

Подвесные керосиновые лампы (фонари) при эксплуатации должны иметь надежное крепление и металлические предохранительные колпаки над стеклами. Расстояние от колпака над лампой или крышки фонаря до горючих (трудногорючих) конструкций перекрытия (потолка) должно быть не менее 70 см, а до стен из горючих (трудногорючих) материалов - не менее 20 см.

Настенные керосиновые лампы (фонари) должны иметь предусмотренные конструкцией отражатели и надежное крепление к стене.

46. Керосинки, керогазы и примусы должны заправляться топливом в соответствии с инструкцией по эксплуатации завода-изготовителя. Запрещается заправлять указанные приборы легковоспламеняющимися жидкостями (в том числе бензином, растворителями, спиртами).

47. Использованные обтирочные материалы следует собирать в контейнерах из негорючего материала с закрывающейся крышкой. Периодичность сбора использованных обтирочных материалов должна исключать их накопление на рабочих местах. По окончании рабочей смены содержимое указанных контейнеров должно удаляться за пределы зданий.

48. Спецдежда лиц, работающих с маслами, лаками, красками и другими ЛВЖ и ГЖ, должна храниться в подвешенном виде в металлических шкафах, установленных в специально

отведенных для этой цели местах.

49. В зданиях с витражами высотой более 1 этажа не допускается нарушение конструкций дымонепроницаемых негорючих диафрагм, установленных в витражах на уровне каждого этажа.

50. При организации и проведении новогодних праздников и других мероприятий с массовым пребыванием людей:

- допускается использовать только помещения, обеспеченные не менее чем двумя эвакуационными выходами, отвечающими требованиям норм проектирования, не имеющие на окнах решеток и расположенные не выше 2 этажа в зданиях с горючими перекрытиями;

- елка должна устанавливаться на устойчивом основании и с таким расчетом, чтобы ветви не касались стен и потолка;

- при отсутствии в помещении электрического освещения мероприятия у елки должны проводиться только в светлое время суток;

- иллюминация должна быть выполнена с соблюдением ПУЭ. При использовании электрической осветительной сети без понижающего трансформатора на елке могут применяться гирлянды только с последовательным включением лампочек напряжением до 12 В. Мощность лампочек не должна превышать 25 Вт;

- при обнаружении неисправности в иллюминации (нагрев проводов, мигание лампочек, искрение и т.п.) она должна быть немедленно обесточена.

Запрещается:

- проведение мероприятий при запертых распашных решетках на окнах помещений, в которых они проводятся;

- применять дуговые прожекторы, свечи и хлопушки, устраивать фейерверки и другие световые пожароопасные эффекты, которые могут привести к пожару;

- украшать елку целлюлоидными игрушками, а также марлей и ватой, не пропитанными огнезащитными составами;

- одевать детей в костюмы из легкогорючих материалов;

- проводить огневые, покрасочные и другие пожароопасные и взрывопожароопасные работы;

- использовать ставни на окнах для затемнения помещений;

- уменьшать ширину проходов между рядами и устанавливать в проходах дополнительные кресла, стулья и т.п.;

- полностью гасить свет в помещении во время спектаклей или представлений;

- допускать заполнение помещений людьми сверх установленной нормы.

При проведении мероприятий должно быть организовано дежурство на сцене и в зальных помещениях ответственных лиц, членов добровольных пожарных формирований или работников пожарной охраны предприятия.

51. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов должно быть обеспечено соблюдение проектных решений и требований нормативных документов по пожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков пожарной безопасности).

52. Двери на путях эвакуации должны открываться свободно и по направлению выхода из здания, за исключением дверей, открывание которых не нормируется требованиями нормативных документов по пожарной безопасности.

Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать людям, находящимся внутри здания (сооружения), возможность свободного открывания запоров изнутри без ключа.

53. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов запрещается:

- загромождать эвакуационные пути и выходы (в том числе проходы, коридоры, тамбуры, галереи, лифтовые холлы, лестничные площадки, марши лестниц, двери, эвакуационные люки) различными материалами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором и другими предметами, а также забивать двери эвакуационных выходов;

- устанавливать в тамбурах выходов (за исключением квартир и индивидуальных жилых домов) сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно)

инвентарь и материалы;

устранять на путях эвакуации пороги (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери и ворота, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, препятствующие свободной эвакуации людей;

применять горючие материалы для отделки, облицовки и окраски стен и потолков, а также ступеней и лестничных площадок на путях эвакуации (кроме зданий V степени огнестойкости);

фиксировать самозакрывающиеся двери лестничных клеток, коридоров, холлов и тамбуров в открытом положении (если для этих целей не используются автоматические устройства, срабатывающие при пожаре), а также снимать их;

остеклять или закрывать жалюзи воздушных зон в незадымляемых лестничных клетках;

заменять армированное стекло обычным в остеклениях дверей и фрамуг.

54. При расстановке технологического, выставочного и другого оборудования в помещениях должны быть обеспечены эвакуационные проходы к лестничным клеткам и другим путям эвакуации в соответствии с нормами проектирования.

55. В зданиях с массовым пребыванием людей на случай отключения электроэнергии у обслуживающего персонала должны быть электрические фонари. Количество фонарей определяется руководителем, исходя из особенностей объекта, наличия дежурного персонала, количества людей в здании, но не менее одного на каждого работника дежурного персонала.

56. Ковры, ковровые дорожки и другие покрытия полов в помещениях с массовым пребыванием людей должны надежно крепиться к полу.

57. Проектирование, монтаж, эксплуатацию электрических сетей, электроустановок и электротехнических изделий, а также контроль за их техническим состоянием необходимо осуществлять в соответствии с требованиями нормативных документов по электроэнергетике.

58. Электроустановки и бытовые электроприборы в помещениях, в которых по окончании рабочего времени отсутствует дежурный персонал, должны быть обесточены, за исключением дежурного освещения, установок пожаротушения и противопожарного водоснабжения, пожарной и охранно-пожарной сигнализации. Другие электроустановки и электротехнические изделия (в том числе в жилых помещениях) могут оставаться под напряжением, если это обусловлено их функциональным назначением и (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

...

60. При эксплуатации действующих электроустановок запрещается:

использовать приемники электрической энергии (электроприемники) в условиях, не соответствующих требованиям инструкций организаций-изготовителей, или приемники, имеющие неисправности, которые в соответствии с инструкцией по эксплуатации могут привести к пожару, а также эксплуатировать электропровода и кабели с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;

пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, другими электроустановочными изделиями;

обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника;

пользоваться электроутюгами, электроплитками, электрочайниками и другими электронагревательными приборами, не имеющими устройств тепловой защиты, без подставок из негорючих теплоизоляционных материалов, исключающих опасность возникновения пожара;

применять нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы, использовать некалиброванные плавкие вставки или другие самодельные аппараты защиты от перегрузки и короткого замыкания;

размещать (складировать) у электрощитов, электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества и материалы.

61. Объемные самосветящиеся знаки пожарной безопасности с автономным питанием и от электросети, используемые на путях эвакуации (в том числе световые указатели "Эвакуационный (запасный) выход", "Дверь эвакуационного выхода"), должны постоянно

находиться в исправном и включенном состоянии. В зрительных, демонстрационных, выставочных и других залах они могут включаться только на время проведения мероприятий с пребыванием людей. Эвакуационное освещение должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

62. При установке и эксплуатации софитов запрещается использование горючих материалов.

Прожекторы и софиты следует размещать на расстоянии не менее 0,5 м от горючих конструкций и материалов, а линзовые прожекторы - не менее 2 м. Светофильтры для прожекторов и софитов должны быть из негорючих материалов.

63. Запрещается эксплуатация электронагревательных приборов при отсутствии или неисправности терморегуляторов, предусмотренных конструкцией.

64. Отверстия в местах пересечения электрических проводов и кабелей (проложенных впервые или взамен существующих) с противопожарными преградами в зданиях и сооружениях должны быть заделаны огнестойким материалом до включения электросети под напряжение.

65. Перед началом отопительного сезона печи, котельные, теплогенераторные и калориферные установки, другие отопительные приборы и системы должны быть проверены и отремонтированы. Неисправные печи и другие отопительные приборы к эксплуатации не допускаются.

66. Печи и другие отопительные приборы должны иметь установленные нормами противопожарные разделки (отступки) от горючих конструкций, а также без прогаров и повреждений предтопочный лист размером не менее 0,5 x 0,7 м (на деревянном или другом полу из горючих материалов).

67. Очищать дымоходы и печи от сажи необходимо перед началом, а также в течение всего отопительного сезона не реже:

- одного раза в три месяца для отопительных печей;

- одного раза в два месяца для печей и очагов непрерывного действия;

- одного раза в месяц для кухонных плит и других печей непрерывной (долговременной) топки.

68. На топливопроводе к каждой форсунке котлов и теплогенераторных установок должно быть установлено не менее двух вентилей: один - у топки, другой - у емкости с топливом.

69. При эксплуатации котельных и других теплопроизводящих установок организаций и населенных пунктов не разрешается:

- допускать к работе лиц, не прошедших специального обучения и не получивших соответствующих квалификационных удостоверений;

- хранить жидкое топливо в помещениях котельных и теплогенераторных;

- применять в качестве топлива отходы нефтепродуктов и другие ЛВЖ и ГЖ, которые не предусмотрены техническими условиями на эксплуатацию оборудования;

- эксплуатировать теплопроизводящие установки при подтекании жидкого топлива (утечке газа) из систем топливоподдачи;

- подавать топливо при потухших форсунках или газовых горелках;

- разжигать установки без предварительной их продувки;

- работать при неисправных или отключенных приборах контроля и регулирования, предусмотренных предприятием-изготовителем;

- сушить какие-либо горючие материалы на котлах и паропроводах.

70. При эксплуатации печного отопления запрещается:

- оставлять без присмотра топящиеся печи, а также поручать надзор за ними малолетним детям;

- располагать топливо, другие горючие вещества и материалы на предтопочном листе;

- применять для розжига печей бензин, керосин, дизельное топливо и другие ЛВЖ и ГЖ;

- топить углем, коксом и газом печи, не предназначенные для этих видов топлива;

- производить топку печей во время проведения в помещениях собраний и других массовых мероприятий;

- использовать вентиляционные и газовые каналы в качестве дымоходов;

перекаливать печи.

71. Топка печей в зданиях и сооружениях (за исключением жилых домов) должна прекращаться не менее чем за два часа до окончания работы, а в больницах и других объектах с круглосуточным пребыванием людей за два часа до отхода ко сну.

В детских учреждениях с дневным пребыванием детей топка печей должна быть закончена не позднее чем за 1 час до прихода детей.

Зола и шлак, выгребаемые из топок, должны быть пролиты водой и удалены в специально отведенное для них безопасное место.

72. Установка металлических печей, не отвечающих требованиям пожарной безопасности, не допускается.

При установке временных металлических и других печей заводского изготовления в помещениях общежитий, административных, общественных и вспомогательных зданий предприятий, в жилых домах должны выполняться указания (инструкции) предприятий - изготовителей этих видов продукции, а также требования норм проектирования, предъявляемые к системам отопления.

73. Расстояние от печей до товаров, стеллажей, витрин, прилавков, шкафов и другого оборудования должно быть не менее 0,7 м, а от топочных отверстий - не менее 1,25 м.

74. На чердаках все дымовые трубы и стены, в которых проходят дымовые каналы, должны быть побелены.

75. Дымовые трубы котельных установок, работающих на твердом топливе, должны быть оборудованы искрогасителями и очищаться от сажи в соответствии с п. 67.

Встроенные в здания торговых учреждений котельные не допускается переводить с твердого топлива на жидкое.

76. Огнезадерживающие устройства (заслонки, шиберы, клапаны и др.) в воздуховодах, устройства блокировки вентиляционных систем с автоматическими установками пожарной сигнализации или пожаротушения, автоматические устройства отключения вентиляции при пожаре должны проверяться в установленные сроки и содержаться в исправном состоянии.

77. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха запрещается:

оставлять двери вентиляционных камер открытыми;

закрывать вытяжные каналы, отверстия и решетки;

подключать к воздуховодам газовые отопительные приборы;

выжигать скопившиеся в воздуховодах жировые отложения, пыль и другие горючие вещества.

78. Вентиляционные камеры, циклоны, фильтры, воздуховоды должны очищаться от горючих отходов производства в сроки, определенные приказом по организации.

Для взрывопожароопасных и пожароопасных помещений должен быть установлен порядок очистки вентиляционных систем безопасными способами.

79. Не допускается работа технологического оборудования в пожаровзрывоопасных помещениях (установках) при неисправных и отключенных гидрофильтрах, сухих фильтрах, пылеулавливающих и других устройствах систем вентиляции (аспирации).

...

83. Запрещается пользоваться неисправными газовыми приборами, а также устанавливать (размещать) мебель и другие горючие предметы и материалы на расстоянии менее 0,2 м от бытовых газовых приборов по горизонтали и менее 0,7 м - по вертикали (при нависании указанных предметов и материалов над бытовыми газовыми приборами).

...

86. Мусоропроводы и бельепроводы должны иметь клапаны, предусмотренные проектом. Клапаны должны постоянно находиться в закрытом положении, быть исправными и иметь уплотнение в притворе.

87. Двери камер мусоросборников должны быть постоянно закрыты на замок.

88. Использование организациями лифтов, имеющих режим работы "транспортирование пожарных подразделений", должно быть регламентировано инструкцией, утверждаемой руководителем организации и согласованной с ГПС.

89. Сети противопожарного водопровода должны находиться в исправном состоянии и

обеспечивать требуемый по нормам расход воды на нужды пожаротушения. Проверка их работоспособности должна осуществляться не реже двух раз в год (весной и осенью).

Пожарные гидранты должны находиться в исправном состоянии, а в зимнее время должны быть утеплены и очищаться от снега и льда. Стоянка автотранспорта на крышках колодцев пожарных гидрантов запрещается. Дороги и подъезды к источникам противопожарного водоснабжения должны обеспечивать проезд пожарной техники к ним в любое время года.

При отключении участков водопроводной сети и гидрантов или уменьшении давления в сети ниже требуемого необходимо извещать об этом подразделение пожарной охраны.

Электродвигатели пожарных насосов должны быть обеспечены бесперебойным питанием.

90. У гидрантов и водоемов (водоисточников), а также по направлению движения к ним должны быть установлены соответствующие указатели (объемные со светильником или плоские, выполненные с использованием светоотражающих покрытий). На них должны быть четко нанесены цифры, указывающие расстояние до водоисточника.

91. Пожарные краны внутреннего противопожарного водопровода должны быть укомплектованы рукавами и стволами. Пожарный рукав должен быть присоединен к крану и стволу. Необходимо не реже одного раза в год производить перекатку рукавов на новую скатку.

92. В помещениях насосной станции должны быть вывешены общая схема противопожарного водоснабжения и схема обвязки насосов. На каждой задвижке и пожарном насосе-повысителе должно быть указано их назначение. Порядок включения насосов-повысителей должен определяться инструкцией.

Помещения насосных станций противопожарного водопровода населенных пунктов должны иметь прямую телефонную связь с пожарной охраной.

93. Задвижки с электроприводом, установленные на обводных линиях водомерных устройств, должны проверяться на работоспособность не реже двух раз в год, а пожарные насосы - ежемесячно.

Указанное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

94. При наличии на территории объекта или вблизи его (в радиусе 200 м) естественных или искусственных водоисточников (реки, озера, бассейны, градирии и т.п.) к ним должны быть устроены подъезды с площадками (пирсами) с твердым покрытием размерами не менее 12 x 12 м для установки пожарных автомобилей и забора воды в любое время года.

Поддержание в постоянной готовности искусственных водоемов, подъездов к водоисточникам и водозаборных устройств возлагается на соответствующие организации (в населенных пунктах - на органы местного самоуправления).

95. Водонапорные башни должны быть приспособлены для отбора воды пожарной техникой в любое время года.

Использование для хозяйственных и производственных целей запаса воды, предназначенного для нужд пожаротушения, не разрешается.

96. Регламентные работы по техническому обслуживанию и планово-предупредительному ремонту (далее - ТО и ППР) автоматических установок пожарной сигнализации и пожаротушения, систем противодымной защиты, оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией должны осуществляться в соответствии с годовым планом-графиком, составляемым с учетом технической документации заводов-изготовителей, и сроками проведения ремонтных работ. ТО и ППР должны выполняться специально обученным обслуживающим персоналом или специализированной организацией, имеющей лицензию, по договору.

В период выполнения работ по ТО или ремонту, связанных с отключением установки (отдельных линий, извещателей), руководитель предприятия должен принять необходимые меры по защите от пожаров зданий, сооружений, помещений, технологического оборудования.

97. В помещении диспетчерского пункта (пожарного поста) должна быть вывешена инструкция о порядке действий дежурного персонала при получении сигналов о пожаре и неисправности установок (систем) пожарной автоматики. Диспетчерский пункт (пожарный пост) должен быть обеспечен телефонной связью и исправными электрическими фонарями (не менее 3 шт.).

98. Установки пожарной автоматики должны находиться в исправном состоянии и постоянной готовности, соответствовать проектной документации.

Перевод установок с автоматического пуска на ручной запрещается, за исключением случаев, оговоренных в нормах и правилах.

99. Баллоны и емкости установок пожаротушения, масса огнетушащего вещества и давление в которых ниже расчетных значений на 10% и более, подлежат дозарядке или перезарядке.

100. Оросители спринклерных (дренчерных) установок в местах, где имеется опасность механического повреждения, должны быть защищены надежными ограждениями, не влияющими на распространение тепла и не изменяющими карту орошения.

Устанавливать взамен вскрывшихся и неисправных оросителей пробки и заглушки не разрешается.

101. Станция пожаротушения должна быть обеспечена схемой обвязки и инструкцией по управлению установкой при пожаре.

У каждого узла управления должна быть вывешена табличка с указанием защищаемых помещений, типа и количества оросителей в секции установки. Задвижки и краны должны быть пронумерованы в соответствии со схемой обвязки.

102. Системы оповещения о пожаре должны обеспечивать в соответствии с планами эвакуации передачу сигналов оповещения одновременно по всему зданию (сооружению) или выборочно в отдельные его части (этажи, секции и т.п.).

В лечебных и детских дошкольных учреждениях, а также спальных корпусах школ-интернатов оповещается только обслуживающий персонал.

Порядок использования систем оповещения должен быть определен в инструкциях по их эксплуатации и в планах эвакуации с указанием лиц, которые имеют право приводить системы в действие.

103. В зданиях, где не требуются технические средства оповещения людей о пожаре, руководитель объекта должен определить порядок оповещения людей о пожаре и назначить ответственных за это лиц.

104. Оповещатели (громкоговорители) должны быть без регулятора громкости и подключены к сети без разъемных устройств.

При обеспечении надежности для передачи текстов оповещения и управления эвакуацией допускается использовать внутренние радиотрансляционные сети и другие сети вещания, имеющиеся на объекте.

...

108. Помещения, здания и сооружения необходимо обеспечивать первичными средствами пожаротушения в соответствии с приложением N 3.

Первичные средства пожаротушения должны содержаться в соответствии с паспортными данными на них и с учетом положений, изложенных в приложении N 3. Не допускается использование средств пожаротушения, не имеющих соответствующих сертификатов.

109. Каждый гражданин при обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.) должен:

немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию);

принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей.

110. Лица, уполномоченные владеть, пользоваться или распоряжаться имуществом, руководители и должностные лица организаций, лица, в установленном порядке назначенные ответственными за обеспечение пожарной безопасности, по прибытии к месту пожара должны:

сообщить о возникновении пожара в пожарную охрану, поставить в известность руководство и дежурные службы объекта;

в случае угрозы жизни людей немедленно организовать их спасание, используя для этого имеющиеся силы и средства;

проверить включение в работу автоматических систем противопожарной защиты (оповещения людей о пожаре, пожаротушения, противодымной защиты);

при необходимости отключить электроэнергию (за исключением систем противопожарной

защиты), остановить работу транспортирующих устройств, агрегатов, аппаратов, перекрыть сырьевые, газовые, паровые и водяные коммуникации, остановить работу систем вентиляции в аварийном и смежном с ним помещениях, выполнить другие мероприятия, способствующие предотвращению развития пожара и задымления помещений здания;

прекратить все работы в здании (если это допустимо по технологическому процессу производства), кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара;

удалить за пределы опасной зоны всех работников, не участвующих в тушении пожара;

осуществить общее руководство по тушению пожара (с учетом специфических особенностей объекта) до прибытия подразделения пожарной охраны;

обеспечить соблюдение требований безопасности работниками, принимающими участие в тушении пожара;

одновременно с тушением пожара организовать эвакуацию и защиту материальных ценностей;

организовать встречу подразделений пожарной охраны и оказать помощь в выборе кратчайшего пути для подъезда к очагу пожара;

сообщать подразделениям пожарной охраны, привлекаемым для тушения пожаров и проведения связанных с ними первоочередных аварийно-спасательных работ, сведения о перерабатываемых или хранящихся на объекте опасных (взрывоопасных), взрывчатых, сильнодействующих ядовитых веществах, необходимые для обеспечения безопасности личного состава.

111. По прибытии пожарного подразделения руководитель организации (или лицо, его замещающее) информирует руководителя тушения пожара о конструктивных и технологических особенностях объекта, прилегающих строений и сооружений, количестве и пожароопасных свойствах хранимых и применяемых веществ, материалов, изделий и других сведениях, необходимых для успешной ликвидации пожара, а также организывает привлечение сил и средств объекта к осуществлению необходимых мероприятий, связанных с ликвидацией пожара и предупреждением его развития.

V. Детские дошкольные учреждения

142. Здания для летнего детского отдыха должны иметь не менее двух эвакуационных выходов непосредственно наружу.

143. Деревянные здания для летнего детского отдыха должны быть одноэтажными. Каркасные и щитовые здания должны быть оштукатурены и иметь негорючую кровлю; утеплитель в них должен быть неорганическим.

144. Запрещается:

покрывать здания легковоспламеняющимися материалами (соломой, щепой, камышом и т.п.);

размещать детей в мансардных помещениях деревянных зданий, а также в этажах, зданиях и помещениях, не обеспеченных двумя эвакуационными выходами;

устраивать кухни, прачечные в деревянных зданиях дач;

размещать более 50 детей в деревянных и других зданиях из горючих материалов;

топить печи, применять керосиновые и электронагревательные приборы в помещениях, занятых детьми в летний период.

145. Здания для летнего детского отдыха должны быть обеспечены телефонной связью и сигналом тревоги на случай пожара.

В этих зданиях должно быть установлено круглосуточное дежурство обслуживающего персонала без права сна в ночное время.

В помещениях дежурных должен быть установлен телефон.

...

ТРЕБОВАНИЯ К ИНСТРУКЦИЯМ О МЕРАХ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Инструкции о мерах пожарной безопасности должны разрабатываться на основе правил пожарной безопасности, нормативно-технических, нормативных и других документов, содержащих требования пожарной безопасности, исходя из специфики пожарной опасности зданий, сооружений, технологических процессов, технологического и производственного оборудования.

В инструкциях о мерах пожарной безопасности необходимо отражать следующие вопросы:

- порядок содержания территории, зданий и помещений, в том числе эвакуационных путей;
- мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при проведении технологических процессов, эксплуатации оборудования, производстве пожароопасных работ;
- порядок и нормы хранения и транспортировки взрывопожароопасных веществ и пожароопасных веществ и материалов;
- места курения, применения открытого огня и проведения огневых работ;
- порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды;
- предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.), отклонения от которых могут вызвать пожар или взрыв;
- обязанности и действия работников при пожаре, в том числе:
 - правила вызова пожарной охраны;
 - порядок аварийной остановки технологического оборудования;
 - порядок отключения вентиляции и электрооборудования;
 - правила применения средств пожаротушения и установок пожарной автоматики;
 - порядок эвакуации горючих веществ и материальных ценностей;
 - порядок осмотра и приведения в пожаровзрывобезопасное состояние всех помещений предприятия (подразделения).

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЭНЕРГЕТИКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

ПРИКАЗ
от 27 декабря 2007 г. N 565-ст

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

В соответствии с Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании" приказываю:

1. Утвердить национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52887-2007 "Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления" с датой введения в действие 1 января 2009 г.

Введен впервые.

2. Закрепить утвержденный стандарт за Управлением технического регулирования и стандартизации.

Руководитель
Федерального агентства
Г.И.ЭЛЬКИН

Утвержден
Приказом Федерального
агентства по техническому
регулированию и метрологии
от 27 декабря 2007 г. N 565-ст

Дата введения -
1 января 2009 года

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
УСЛУГИ ДЕТЯМ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ

**SERVICES TO CHILDREN IN ESTABLISHMENTS
OF REST AND REHABILITATION OF HEALTH**

ГОСТ Р 52887-2007

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения".

Сведения о стандарте

1. Разработан Федеральным государственным унитарным предприятием "Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия" (ФГУП "Стандартинформ") по заказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

2. Внесен Техническим комитетом по стандартизации ТК 406 "Социальное обслуживание населения".

3. Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 565-ст.

4. В настоящем стандарте реализованы нормы Федеральных законов Российской Федерации:

- от 24 июля 1994 г. N 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации";

- от 10 декабря 1995 г. N 195-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";

- от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

5. Введен впервые.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на услуги детям в организациях и учреждениях (далее - учреждениях) отдыха и оздоровления.

Настоящий стандарт устанавливает виды этих услуг, их состав, формы, порядок и условия предоставления.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50644-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов

ГОСТ Р 50690-2000. Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристские услуги. Общие требования

ГОСТ Р 51185-98. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования

ГОСТ Р 52143-2003. Социальное обслуживание населения. Основные виды социальных услуг

ГОСТ Р 52495-2005. Социальное обслуживание населения. Термины и определения

ГОСТ 26265-84. Стандартизация в бытовом обслуживании населения. Основные положения.

Примечание. При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно

издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3. Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 26265, ГОСТ Р 52495 и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1. Отдых детей и их оздоровление: совокупность мероприятий, обеспечивающих полноценный отдых детей, охрану и укрепление их здоровья, профилактику заболеваний у детей, занятие их физической культурой, спортом и туризмом, формирование у детей навыков здорового образа жизни, соблюдение ими режима питания и жизнедеятельности, развитие творческого потенциала в благоприятной окружающей среде при выполнении санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований.

3.2. Организации (учреждения) отдыха детей и их оздоровления: организации различных организационно-правовых форм и форм собственности, основная деятельность которых направлена на реализацию услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления: детские оздоровительные лагеря (загородные детские оздоровительные лагеря, лагеря дневного и круглосуточного пребывания детей и другие), специализированные (профильные) лагеря (спортивно-оздоровительные лагеря, оборонно-спортивные лагеря, туристические лагеря, лагеря труда и отдыха, эколого-биологические лагеря, технические лагеря, краеведческие и другие лагеря), оздоровительные центры, базы и комплексы, учреждения социального обслуживания или их структурные подразделения и др.

Учреждения отдыха детей и их оздоровления могут быть стационарными (специально созданными с целью обеспечения отдыха детей и их оздоровления и временно приспособленными (в том числе передвижными, палаточными с круглосуточным или дневным пребыванием на базе образовательных, досуговых, спортивных учреждений, учреждений социального обслуживания, клубов по месту жительства, санаторно-курортных учреждений).

4. Общие положения

4.1. Настоящий стандарт разработан в соответствии с положениями Законов Российской Федерации (пункт 4 предисловия к стандарту), ГОСТ Р 26265, ГОСТ Р 50644, ГОСТ Р 50690, ГОСТ Р 51185, ГОСТ Р 52143.

4.2. При предоставлении услуг детям учреждения отдыха и оздоровления должны обеспечить их защиту от информации, пропаганды и агитации, наносящих вред их здоровью, нравственному и духовному развитию, в том числе от национальной, классовой, социальной нетерпимости, от рекламы алкогольной продукции и табачных изделий, от пропаганды социального, расового, национального и религиозного неравенства.

4.3. В учреждениях отдыха и оздоровления детей следует строго соблюдать установленные федеральным законом и законами субъектов Российской Федерации нормы распространения печатной продукции, аудио- и видеопроductии; недопустимо распространение продукции, пропагандирующей насилие и жестокость, порнографию, наркоманию, токсикоманию, антиобщественное поведение. Эти меры призваны обеспечивать здоровье, физическую, интеллектуальную, нравственную и психическую безопасность детей.

4.4. При оказании услуг детям в учреждениях отдыха и оздоровления следует использовать настольные, компьютерные и иные игры, игрушки и игровые сооружения, прошедшие в порядке, определенном Правительством Российской Федерации, социальную, психологическую, педагогическую, санитарную экспертизу.

4.5. Объем и качество услуг детям в учреждениях отдыха и оздоровления подвергают внешнему контролю уполномоченных на то органов исполнительной власти и организаций, приобретающих путевки для отдыха и оздоровления детей, а также оценке соответствия

требованиям настоящего стандарта в системе добровольной сертификации, зарегистрированной в установленном порядке.

4.6. Для обеспечения необходимого качества услуг, предоставляемых детям учреждением отдыха и оздоровления, должны соблюдаться следующие основные условия:

- а) наличие и состояние документации, в соответствии с которой работает учреждение;
- б) условия размещения учреждения;
- в) укомплектованность учреждения необходимыми специалистами и уровень их квалификации;
- г) техническое оснащение учреждения (оборудование, приборы, аппаратура, спортивное и туристское снаряжение, транспорт и т.д.);
- д) наличие системы внутреннего контроля качества предоставляемых услуг.

4.6.1. Наличие и состояние документации

В состав документации должны входить:

а) устав учреждения и положение об учреждении, зарегистрированные в установленном порядке;

- б) штатное расписание;
- в) руководства, правила, инструкции, методики, планы и программы работы с детьми;
- г) заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора, пожарной инспекции;
- д) документация на имеющиеся оборудование, приборы, аппаратуру, спортивное и туристское снаряжение;

е) национальные стандарты Российской Федерации;

ж) финансово-хозяйственная и медицинская документация;

и) положение (приказ) о проведении внутреннего контроля.

4.6.1.1. Устав учреждения должен включать в себя:

- а) полное, сокращенное и фирменное наименование и предназначение учреждения;
- б) сведения об учреждении, организационно-правовой форме;
- в) источники финансирования;
- г) какими нормативно-правовыми актами руководствуется учреждение в своей деятельности;
- д) юридический статус и адрес учреждения;
- е) цели и основные задачи деятельности учреждения;
- ж) предмет деятельности учреждения (структурные подразделения учреждения, предоставляемые услуги, обслуживаемые группы детей, порядок и условия предоставления услуг).

4.6.1.2. Положение об учреждении должно включать в себя:

- а) предназначение учреждения;
- б) основные задачи деятельности учреждения, группы обслуживаемых детей;
- в) порядок создания, содержания, реорганизации учреждения;
- г) юридический статус, ведомственная принадлежность, источники финансирования;
- д) правила внутреннего распорядка;
- е) порядок и условия принятия (зачисления) детей на обслуживание и снятия с него;
- ж) правила и обязанности персонала учреждения, детей и их родителей;
- з) структурные подразделения учреждения, объем и порядок предоставления ими услуг.

4.6.1.3. Штатное расписание утверждает руководитель учреждения в пределах имеющегося фонда оплаты труда; оно должно подтверждать обеспеченность предоставляемых услуг специалистами необходимой квалификации.

4.6.1.4. Руководства, правила, должностные и прочие инструкции, методики, планы и программы утверждает руководитель учреждения; они должны регламентировать процесс предоставления социальных услуг, определять состав, объем, формы и методы их предоставления и контроля, устанавливать направления и формы работы с детьми.

4.6.1.5. Заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора и пожарной инспекции о соответствии состояния учреждения и территории, на которой оно располагается, санитарным требованиям и требованиям пожарной безопасности.

4.6.1.6. Документация на имеющиеся в учреждении оборудование, приборы, аппаратуру,

спортивное и туристское снаряжение, необходимая для их правильной эксплуатации, обслуживания и поддержания в работоспособном и безопасном состоянии.

4.6.1.7. Национальные стандарты Российской Федерации - нормативные документы, устанавливающие характеристики продукции (продовольственной продукции, технических средств оснащения и т.п.), правила предоставления и характеристики оказываемых услуг учреждениями отдыха и оздоровления детей и в смежных областях - туризм, экскурсионное обслуживание, общественное питание и т.п.

4.6.1.8. Финансово-хозяйственная и медицинская документация, которая должна отражать состояние финансовой и хозяйственной деятельности учреждения, медицинского обслуживания детей.

4.6.1.9. В учреждении должен осуществляться регулярный контроль за состоянием документации, включение в нее необходимых изменений и изъятие из обращения устаревших документов.

4.6.2. Условия размещения учреждения

4.6.2.1. Эколого-климатическая характеристика местности, ландшафт и оформление участка, на котором располагают учреждение, архитектура зданий и сооружений учреждения должны обеспечивать создание благоприятных условий для отдыха и оздоровления детей.

4.6.2.2. Учреждение должно быть размещено в специально предназначенном стационарном или временном здании или в помещениях, которые должны быть обеспечены всеми необходимыми видами коммунально-бытового обслуживания, охраной, оснащены средствами связи и пожарной безопасности.

4.6.2.3. По своим размерам, состоянию и оборудованию здания и помещения, в которых размещены учреждения, должны соответствовать требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, а также требованиям пожарной безопасности.

4.6.3. Укомплектованность учреждения специалистами и их квалификация

4.6.3.1. Учреждение должно располагать необходимым количеством специалистов в соответствии со штатным расписанием.

4.6.3.2. Каждый специалист должен иметь соответствующее (специальное) образование, соответствующий уровень квалификации и профессиональной подготовки, обладать знаниями и опытом, необходимыми для выполнения должностных обязанностей, перед поступлением на работу пройти медицинское освидетельствование, дающее допуск к работе с детьми.

4.6.3.3. Для каждой категории специалистов должны быть разработаны должностные инструкции, утвержденные руководителем учреждения, регламентирующие их обязанности и права.

4.6.3.4. Наряду с необходимым уровнем квалификации и профессионализмом все сотрудники учреждения должны обладать высокими моральными и нравственно-этическими качествами, чувством ответственности за свою работу и руководствоваться в работе принципами справедливости, доброжелательности и другими гуманистическими принципами, необходимыми для работы с детьми.

4.6.3.5. При оказании услуг персонал учреждения должен проявлять к детям максимальную чуткость, вежливость, внимание, выдержку, предусмотрительность, терпение и учитывать их физическое и психическое состояние и личные особенности.

4.6.4. Техническое оснащение учреждения

4.6.4.1. Техническое оснащение учреждения (оборудование, приборы, аппаратура, музыкальные инструменты, спортивное и туристское снаряжение и т.д.) должно соответствовать требованиям стандартов, технических условий, других нормативных документов и обеспечивать надлежащее качество и безопасность предоставляемых с их применением услуг соответствующих видов.

4.6.4.2. Техническое оснащение должно использоваться строго по назначению в соответствии с документацией по его функционированию и эксплуатации, содержаться в техническом исправном и безопасном состоянии.

4.6.5. Система внутреннего контроля качества предоставляемых услуг

4.6.5.1. Учреждение должно иметь документально оформленную собственную систему (службу) контроля за деятельностью подразделений и сотрудников по оказанию услуг на

соответствие национальным стандартам, документации учреждения по вопросам объема, качества и безопасности предоставляемых услуг.

5. Основные виды услуг

Услуги, предоставляемые детям в учреждениях отдыха и оздоровления, разделяют на следующие виды:

а) услуги, обеспечивающие благоприятные и безопасные условия жизнедеятельности детей;

б) медицинские услуги, обеспечивающие охрану здоровья, своевременное оказание медицинской помощи, профилактику заболеваний и формирование навыков здорового образа жизни у детей, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований;

в) образовательные услуги, направленные на повышение интеллектуального уровня детей, расширение их кругозора, углубление знаний, формирование умений и навыков, развитие творческого потенциала;

г) психологические услуги, направленные на улучшение психического состояния детей и их адаптацию к условиям жизнедеятельности;

д) правовые услуги, направленные на оказание детям и их родителям (законным представителям) юридической помощи, защиту их законных прав и интересов, связанных с использованием услугами учреждения отдыха и оздоровления;

е) услуги по организации культурно-досуговой деятельности, туристские, краеведческие и экскурсионные, обеспечивающие разумное и полезное проведение детьми свободного времени, их духовно-нравственное развитие, приобщение к ценностям культуры и искусства;

ж) услуги в сфере физической культуры и спорта, направленные на физическое развитие, укрепление здоровья и закаливание организма детей;

и) информационные услуги, направленные на предоставление своевременной и достоверной информации о различных сторонах деятельности учреждения;

к) транспортные услуги.

5.1. Услуги, обеспечивающие благоприятные и безопасные условия жизнедеятельности детей

Услуги, обеспечивающие благоприятные и безопасные условия жизнедеятельности детей, следует предоставлять в следующем составе и формах:

5.1.1. Организация и осуществление приема и размещения детей.

5.1.2. Содействие в осуществлении в первоочередном порядке по отношению к детям, находящимся в трудной жизненной ситуации, мер социальной поддержки, установленных федеральными законами и нормативными правовыми актами Правительства Российской Федерации и субъектов Российской Федерации.

5.1.3. Обеспечение детей жильем, отвечающим государственным санитарно-эпидемическим правилам и нормативам, требованиям пожарной безопасности и профилактики травматизма.

5.1.4. Предоставление детям полноценного питания, контроль за его организацией и качеством; детям, прибывающим из радиоактивно зараженных территорий, районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, детям с ослабленным здоровьем должно предоставляться усиленное питание с добавкой в него витаминных и других препаратов для повышения их иммунитета, а детям, прибывающим из радиоактивно загрязненных территорий, кроме того, питание, обладающее лечебно-профилактическими свойствами (обогащенное витаминами А, В и С).

5.1.5. Обеспечение детей необходимой мебелью, постельными и другими принадлежностями в соответствии с установленными нормами.

5.1.6. Предоставление детям возможности для соблюдения норм личной гигиены, включая пользование баней или душем.

- 5.1.7. Уборка жилых помещений и территории, на которой расположено учреждение.
- 5.1.8. Обеспечение стирки, необходимой санитарной обработки постельного белья, своевременной его замены.
- 5.1.9. Организация мелкого ремонта одежды и обуви детей.

5.2. Медицинские услуги

Медицинские услуги следует предоставлять в следующем составе и формах:

- 5.2.1. Выявление детей, нуждающихся в неотложной медицинской помощи.
- 5.2.2. Оказание медицинской помощи.
- 5.2.3. Доставка детей в случае необходимости в стационарное медицинское учреждение.
- 5.2.4. Проведение динамического наблюдения за состоянием здоровья детей.
- 5.2.5. Организация и проведение консультаций и бесед по вопросам здорового образа жизни.
- 5.2.6. Санитарно-просветительская работа с детьми.
- 5.2.7. Организация консультативного приема врачами-специалистами.
- 5.2.8. Организация проведения медицинских процедур врачами (стоматологами и другими специалистами) и занятий - логопедами.
- 5.2.9. Проведение лечебно-профилактических, санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий.
- 5.2.10. Индивидуальная работа с детьми, направленная на предупреждение вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение, токсикомания).
- 5.2.11. Подготовка детей к ответственному родительству, обучение основам планирования семьи, профилактики венерических заболеваний, ВИЧ-инфекции и СПИДа.
- 5.2.12. Разработка и реализация специальных программ оздоровления детей-инвалидов и детей, страдающих хроническими заболеваниями.
- 5.2.13. Проведение мероприятий по профилактике травматизма.

5.3. Образовательные услуги

Образовательные услуги предоставляют в следующем составе и формах:

- 5.3.1. Организация работы кружков и клубов по интересам, детских студий, компьютерных классов, творческих объединений детей.
- 5.3.2. Проведение олимпиад, викторин, конкурсов знаний, выставок технического и художественного творчества, встреч с деятелями науки и искусства.
- 5.3.3. Организация краеведческой, юннатской и экологической работы.
- 5.3.4. Организация различных форм общественно полезного и педагогически целесообразного труда детей, соответствующего их возрасту и состоянию здоровья.
- 5.3.5. Организация работы по патриотическому, нравственному и эстетическому воспитанию детей, их интеллектуальному развитию и развитию их творческих способностей.
- 5.3.6. Организация обучения по школьным программам во внеканикулярное время.

5.4. Психологические услуги

Психологические услуги предоставляют в следующем составе и формах:

- 5.4.1. Проведение воспитательно-профилактической работы с детьми в целях предотвращения или устранения негативных психологических факторов, ухудшающих их психическое здоровье, проведение индивидуальной воспитательно-профилактической работы с "трудными" детьми.
- 5.4.2. Психологическая коррекция поведения детей для преодоления или ослабления возникающих нарушений в их общении с окружающими, искажений в психике.
- 5.4.3. Психологические тренинги, направленные на снятие у детей последствий нервно-психической напряженности, выработку умений и навыков социальной адаптации к создавшимся условиям проживания.

5.4.4. Психологическое консультирование детей, проведение групповых занятий по налаживанию и поддержанию межличностных взаимоотношений в коллективе.

5.4.5. Оказание психологической помощи детям семей беженцев и вынужденных переселенцев, детям семей безработных граждан, а также детям, прибывающим из районов Крайнего Севера и районов радиационных аварий, в преодолении негативных последствий их проживания в указанных выше условиях, улучшении их психологического самочувствия.

5.5. Правовые услуги

Правовые услуги предоставляют в следующем составе и формах:

5.5.1. Оказание юридической помощи в получении денежной компенсации в случае ущерба, причиненного ребенку учреждением отдыха и оздоровления детей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.5.2. Оказание практической помощи в оформлении документов для обязательного страхования детей на период их пребывания в учреждении отдыха и оздоровления.

5.5.3. Предоставление юридических консультаций и помощи детям.

5.6. Услуги культурно-досуговой деятельности

Услуги культурно-досуговой деятельности предоставляют в следующем составе и формах:

5.6.1. Демонстрация художественных и научно-популярных кинофильмов, мультфильмов, слайдов, видеофильмов.

5.6.2. Организация просмотра спектаклей театров юного зрителя, театров для детей и других творческих коллективов.

5.6.3. Организация посещения музеев, выставок.

5.6.4. Организация работы библиотеки, обеспечение детей книгами, журналами, газетами.

5.6.5. Предоставление в пользование детям настольных игр и игрушек, соответствующих их возрасту и полу.

5.6.6. Организация выступлений музыкальных и музыкально-танцевальных коллективов.

5.6.7. Проведение бесед о культуре и искусстве, обсуждений прочитанных книг, просмотренных кинофильмов.

5.6.8. Организация работы дискотеки, проведение танцевальных вечеров, концертов художественной самодеятельности.

5.6.9. Организация и проведение празднования дней рождения детей.

5.6.10. Предоставление игровых комнат для детей.

5.6.11. Предоставление детям возможности участия в работе общественных объединений, созданных по их инициативе.

5.6.12. Организация посещения детей родителями, друзьями и родственниками.

5.7. Услуги в сфере физической культуры и спорта

Услуги в сфере физической культуры и спорта должны соответствовать возрасту и состоянию здоровья детей; их предоставляют в следующем составе и формах:

5.7.1. Проведение утренней гигиенической и лечебной гимнастики.

5.7.2. Проведение занятий по общей физической подготовке детей.

5.7.3. Предоставление спортивных площадок и соответствующих помещений, спортивного инвентаря для проведения спортивных игр и занятий.

5.7.4. Организация и проведение занятий по плаванию, оздоровительному бегу и ходьбе, футболу, волейболу, теннису, шахматам, настольному теннису, городкам, спортивному ориентированию и другим видам спорта.

5.7.5. Организация и проведение спортивных праздников, игр и других мероприятий.

5.7.6. Организация помощи по содержанию в надлежащем порядке спортивной одежды, обуви.

5.7.7. Организация и проведение встреч с известными спортсменами и ветеранами спорта.

5.7.8. Организация и проведение военно-спортивных игр и других мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.

5.8. Туристские и экскурсионные услуги

Туристские и экскурсионные услуги предоставляют в следующем составе и формах:

5.8.1. Обучение детей основам туристских навыков и умений, навыков поведения в экстремальных ситуациях, изучение с ними правил безопасности, которые необходимо соблюдать во время туристских походов и экскурсий.

5.8.2. Организация и проведение туристских походов по разработанным и утвержденным маршрутам, спортивно-оздоровительных мероприятий.

5.8.3. Организация и проведение различных экскурсий (городских, загородных, по маршрутам выходного дня и других).

5.8.4. Предоставляемые детям туристские и экскурсионные услуги должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 50644, ГОСТ Р 50690 и ГОСТ Р 51185.

5.9. Информационные услуги

Информационные услуги предоставляют в следующем составе и формах:

5.9.1. Предоставление своевременной и достоверной информации о наименовании учреждения, его местонахождении и предоставляемых услугах.

5.9.2. Предоставление своевременной и достоверной информации о категориях обслуживаемых детей, перечне основных услуг, предоставляемых учреждением, о характеристике услуг, порядке и условиях их предоставления, гарантийных обязательствах учреждения - исполнителя услуг.

5.9.3. Предоставление сведений о порядке проведения обязательного страхования детей на период их пребывания в учреждении.

5.10. Транспортные услуги

Транспортные услуги предоставляют в следующем составе и формах:

5.10.1. Обеспечение транспортных перевозок детей на экскурсии, в походы и другие проводимые учреждением мероприятия в сопровождении работников учреждения.

5.10.2. Доставка детей в медицинские учреждения (в случае необходимости).

6. Порядок и условия предоставления услуг

6.1. Работу учреждений отдыха и оздоровления детей организуют органы государственной власти Российской Федерации, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления совместно с предприятиями и учреждениями различных форм собственности, профсоюзами, молодежными, детскими и иными общественными организациями (объединениями).

6.2. Услуги предоставляются учреждениями на основании добровольного обращения родителей, детей, опекунов, попечителей или других законных представителей, а также заинтересованных учреждений и организаций в соответствующие организации или учреждения, ведающие вопросами отдыха и оздоровления, или непосредственно в учреждения и заключения договора или приобретения путевки.

6.3. При предоставлении услуг в учреждениях отдыха и оздоровления должны обеспечиваться благоприятные и безопасные условия для жизни и здоровья детей, соблюдаться все установленные нормы и правила пожарной и санитарной безопасности, приниматься меры по профилактике травматизма и предупреждению несчастных случаев.

6.4. Учреждения отдыха и оздоровления должны предоставлять родителям (законным представителям) и детям полную и своевременную информацию об их обязанностях, правах, условиях пребывания детей в учреждениях и о предоставляемых детям услугах; к детям должно

проявляться уважительное и гуманное отношение со стороны работников учреждений.

6.5. Информация личного характера, ставшая известной работнику учреждения при оказании услуг детям, должна быть конфиденциальной и составлять профессиональную тайну. Работники, виновные в разглашении этой тайны, должны нести ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**"ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ НАЛИЧНЫХ
ДЕНЕЖНЫХ РАСЧЕТОВ И (ИЛИ) РАСЧЕТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛАТЕЖНЫХ
КАРТ БЕЗ ПРИМЕНЕНИЯ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ"**

Утверждено
Постановлением Правительства
Российской Федерации
от 31 марта 2005 г. N 171

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ НАЛИЧНЫХ ДЕНЕЖНЫХ РАСЧЕТОВ
И (ИЛИ) РАСЧЕТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛАТЕЖНЫХ КАРТ
БЕЗ ПРИМЕНЕНИЯ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ**

1. Настоящее Положение устанавливает порядок осуществления организациями и индивидуальными предпринимателями наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт без применения контрольно-кассовой техники в случае оказания услуг населению при условии выдачи ими соответствующих бланков строгой отчетности, приравненных к кассовым чекам, а также порядок утверждения, учета, хранения и уничтожения бланков.

2. К бланкам строгой отчетности, приравненным к кассовым чекам, относятся квитанции, билеты, проездные документы, талоны, путевки, абонементы и другие документы, предназначенные для осуществления наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт в случае оказания услуг населению (далее - бланки).

3. Формы бланков утверждаются Министерством финансов Российской Федерации по обращению заинтересованных органов государственной власти, Центрального банка Российской Федерации и организаций, объединяющих субъектов предпринимательской деятельности, занятых в определенной сфере услуг.

К обращению прилагаются:

- а) описание бланка (обязательные и дополнительные реквизиты, характеризующие специфику деятельности организации или индивидуального предпринимателя);
- б) эскиз бланка (его художественно-графическое оформление);
- в) предложение по обеспечению защиты бланка от подделок;
- г) инструкция по заполнению бланка;
- д) рекомендации по применению бланка, а также перечень услуг, которые предполагается осуществлять с использованием бланка.

4. При заполнении бланка должно обеспечиваться одновременное оформление не менее чем 1 копии (с использованием копировальной или самокопировальной бумаги) либо бланк должен иметь отрывные части. Для наземного пассажирского транспорта общего пользования допускается использование рулонной формы бланка.

5. Бланк (кроме бланков, указанных в пункте 6 настоящего Положения) должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- а) сведения об утверждении формы бланка;
- б) наименование, шестизначный номер и серия;
- в) код формы бланка по Общероссийскому классификатору управленческой документации;
- г) наименование и код организации или индивидуального предпринимателя, выдавших бланк, по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций;
- д) идентификационный номер налогоплательщика;
- е) вид услуг;

- ж) единица измерения оказания услуг;
- з) стоимость услуги в денежном выражении, в том числе размер платы, осуществляемой наличными денежными средствами либо с использованием платежной карты;
- и) дата осуществления расчета;
- к) наименование должности, фамилия, имя и отчество лица, ответственного за совершение операции и правильность ее оформления, место для личной подписи, печати (штампа) организации или индивидуального предпринимателя.

6. Бланк, предназначенный для осуществления наличных денежных расчетов за проезд наземным пассажирским транспортом общего пользования, должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- а) наименование, шестизначный номер и серия;
- б) код формы бланка по Общероссийскому классификатору управленческой документации;
- в) наименование организации или индивидуального предпринимателя, выдавших бланк;
- г) вид транспортного средства, на котором оказывается услуга по перевозке пассажиров;
- д) стоимость услуги в денежном выражении.

7. На бланке должны быть указаны сведения об изготовителе (сокращенное наименование, идентификационный номер налогоплательщика, место нахождения, номер заказа и год его выполнения, тираж).

8. В случае если заполнение той или иной строки бланка невозможно ввиду отсутствия у организации или индивидуального предпринимателя соответствующих показателей, в строке ставится прочерк.

9. При изготовлении бланка допускается вносить в него изменения, касающиеся расширения (сужения) граф с учетом реквизитов.

10. Проставление серии и номера на бланке осуществляется изготовителем бланков. Дублирование серии и номера на бланках не допускается, за исключением серии и номера, наносимых на копии для оформления бланка в соответствии с пунктом 4 настоящего Положения.

11. Формы бланков, утвержденные в соответствии с настоящим Положением, могут использоваться всеми организациями и индивидуальными предпринимателями, оказывающими населению услуги тех видов, для которых эти формы были утверждены.

12. Формы бланков утверждаются на срок, устанавливаемый Министерством финансов Российской Федерации. Продление срока действия формы бланка может быть произведено по обращению заинтересованного органа государственной власти, Центрального банка Российской Федерации и организации, объединяющей субъектов предпринимательской деятельности, занятых в определенной сфере услуг, при условии, что указанная форма бланка соответствует требованиям, действующим на момент подачи такого обращения.

13. Документы, оформленные на бланках, являются первичными учетными документами (кроме бланков, указанных в пункте 6 настоящего Положения).

14. Организации и индивидуальные предприниматели ведут учет бланков.

15. Бланки должны заполняться четко и разборчиво с использованием копировальной или самокопировальной бумаги либо без нее, если копии не предусмотрены. Подчистки, поправки и исправления на бланке не допускаются. Испорченные или неправильно заполненные бланки не уничтожаются, а перечеркиваются и прилагаются к кассовому отчету (ведомости, реестру) за тот день, в котором они выписаны.

16. Учет бланков по их наименованиям, сериям и номерам ведется в книге по учету бланков. Листы такой книги должны быть пронумерованы, прошнурованы и подписаны руководителем и главным бухгалтером (бухгалтером) организации или индивидуальным предпринимателем, а также скреплены печатью (штампом).

17. Руководитель организации или индивидуальный предприниматель заключает с работником, которому поручается получение, хранение и выдача бланков, а также прием от населения наличных денежных средств согласно оформленным бланкам, договор в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Указанному работнику руководителем организации или индивидуальным

предпринимателем создаются условия, обеспечивающие сохранность бланков.

18. Бланки принимаются работником, указанным в пункте 17 настоящего Положения, в присутствии комиссии, назначенной руководителем организации или индивидуальным предпринимателем. Приемка производится в день поступления бланков. Комиссия проверяет соответствие фактического количества, серий и номеров бланков данным, указанным в сопроводительных документах (накладных, квитанциях и т.п.), и составляет акт приемки бланков. Этот акт, утверждаемый руководителем организации или индивидуальным предпринимателем, является основанием для принятия бланков на учет указанным работником.

19. Бланки хранятся в металлических шкафах и (или) сейфах. В организации или у индивидуального предпринимателя, получающих бланки в большом количестве, допускается хранение их в специально оборудованных помещениях в условиях, исключающих порчу и хищение бланков. По окончании рабочего дня места хранения бланков опечатываются или опломбировываются.

20. Инвентаризация бланков осуществляется одновременно с инвентаризацией находящихся в кассе наличных денежных средств и кассовых документов.

21. При осуществлении контроля за надлежащим использованием бланков проверяется наличие на обложках (наклеенных на книжках листах) использованных квитанционных книжек (других сброшюрованных бланков) печати организации или индивидуального предпринимателя и подписи главного бухгалтера (бухгалтера), сохранность копий бланков (корешков), отсутствие подчисток и исправлений, а также соответствие сумм, указанных в копиях (корешках), суммам, отраженным в ведомостях и реестрах, сдаваемых в бухгалтерию, или в кассовых отчетах.

22. Возложение обязанностей по контролю за использованием бланков на лиц, осуществляющих выдачу бланков, не допускается (за исключением организаций или индивидуальных предпринимателей, где обязанности ответственного лица совмещены в одном лице с главным бухгалтером или руководителем организации либо индивидуальным предпринимателем).

23. Упакованные в опечатанные мешки копии использованных бланков (корешков), подтверждающих суммы принятых наличных (и с использованием платежных карт) денежных средств, хранятся в организации или у индивидуального предпринимателя в систематизированном виде не менее 5 лет. По окончании установленного срока хранения, но обязательно после истечения месяца со дня проведения последней инвентаризации и проверки товарного отчета, копии использованных бланков (корешков) уничтожаются на основании акта об их списании, составленного комиссией, образованной руководителем организации или индивидуальным предпринимателем. В таком же порядке уничтожаются некомплектные или испорченные бланки.

24. Организации и индивидуальные предприниматели, оказывающие населению услуги, в отношении которых не были утверждены соответствующие формы бланков, при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт используют контрольно-кассовую технику.

25. В случае применения бланков наличные денежные расчеты и (или) расчеты с использованием платежных карт осуществляются в следующем порядке:

а) при оплате услуг наличными денежными средствами организации и индивидуальные предприниматели:

заполняют бланк, за исключением места для подписи (кроме бланка, предназначенного для осуществления указанных расчетов за проезд наземным пассажирским транспортом общего пользования);

получают от клиента денежные средства;

называют сумму полученных денежных средств и помещают их отдельно на виду у клиента;

подписывают бланк (кроме бланка, предназначенного для осуществления указанных расчетов за проезд наземным пассажирским транспортом общего пользования);

называют сумму сдачи и выдают ее клиенту вместе с бланком. При этом бумажные купюры и разменные монеты выдаются одновременно;

б) при оплате услуг с использованием платежной карты организации и индивидуальные предприниматели:

получают от клиента платежную карту;

заполняют бланк, за исключением места для подписи;

вставляют платежную карту в устройство считывания информации с платежных карт и получают подтверждение оплаты по платежной карте;

подписывают бланк;

возвращают клиенту платежную карту вместе с бланком и документом, подтверждающим совершение операции с использованием платежной карты.

26. Допускается осуществление смешанной оплаты, при которой одна часть услуги оплачивается наличными денежными средствами, другая - с использованием платежной карты, в соответствии с пунктом 25 настоящего Положения. При этом выдача бланка, сдачи и возврат платежной карты должны производиться одновременно.

Утверждено
Министерством финансов СССР
29 июля 1983 г. N 105

ПОЛОЖЕНИЕ О ДОКУМЕНТАХ И ДОКУМЕНТООБОРОТЕ В БУХГАЛТЕРСКОМ УЧЕТЕ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок создания, принятия и отражения в бухгалтерском учете, а также хранения первичных документов государственными, кооперативными и другими общественными организациями, объединениями, предприятиями и учреждениями <*>, состоящими как на хозяйственном расчете, так и на государственном бюджете.

1.2. Действие настоящего Положения не распространяется на учреждения банков и колхозы.

<*> В дальнейшем изложении - предприятия, учреждения.

2. Первичные документы

2.1. Основанием для отражения информации о совершенных хозяйственных операциях в регистрах бухгалтерского учета являются первичные документы, созданные в соответствии с требованиями настоящего Положения.

2.2. Первичные документы фиксируют факт совершения хозяйственной операции. Они должны содержать достоверные данные и создаваться своевременно, как правило, в момент совершения операции.

2.3. Первичные документы создаются на бланках типовых и типовых междупредметных форм, разрабатываемых и утверждаемых ЦСУ СССР, а также на бланках специализированных форм, разрабатываемых и утверждаемых министерствами и ведомствами.

Применение бланков устаревших и произвольных форм не допускается.

2.4. В отдельных случаях, при наличии соответствующих технических средств, допускается создавать первичные документы на машиночитаемых носителях информации. При этом должны соблюдаться требования настоящего Положения, общепромышленных руководящих указаний о придании юридической силы документам на магнитной ленте и бумажном носителе, создаваемым средствами вычислительной техники, общепромышленных руководящих методических материалов по созданию и внедрению автоматизированного бухгалтерского учета в составе АСУ предприятий, учреждений и других нормативных актов.

2.5. Первичные документы для придания им юридической силы должны иметь следующие обязательные реквизиты:

а) наименование документа (формы), код формы;

б) дату составления;

в) содержание хозяйственной операции;
г) измерители хозяйственной операции (в количественном и стоимостном выражении);
д) наименования должностей лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность ее оформления, личные подписи и их расшифровки.

2.6. В необходимых случаях в первичном документе могут быть приведены дополнительные реквизиты: номер документа, название и адрес предприятия, учреждения, основание для совершения хозяйственной операции, зафиксированной документом, другие дополнительные реквизиты, определяемые характером документируемых хозяйственных операций.

2.7. В условиях механизации (автоматизации) бухгалтерского учета реквизиты первичных документов могут быть зафиксированы в виде кодов.

2.8. Записи в первичных документах должны производиться чернилами, химическим карандашом, пастой шариковых ручек, при помощи пишущих машин, средств механизации и другими средствами, обеспечивающими сохранность этих записей в течение времени, установленного для их хранения в архиве.

Запрещается использовать для записей простой карандаш.

2.9. Свободные строки в первичных документах подлежат обязательному прочерку.

2.10. Порядок записи в машиночитаемых первичных документах определен общегосударственными руководящими методическими материалами по созданию и внедрению автоматизированного бухгалтерского учета в составе АСУ предприятий, учреждений.

2.11. На предприятии, в учреждении руководителем утверждается по согласованию с главным бухгалтером перечень лиц, имеющих право подписи первичных документов. Количество лиц, имеющих право подписи документов на выдачу особо дефицитных и дорогостоящих материальных ценностей, должно быть ограничено.

2.12. Подписи лиц, ответственных за составление машиночитаемых первичных документов, могут быть заменены паролем или другим способом авторизации, позволяющим однозначно идентифицировать подпись соответствующего лица.

2.13. Дополнительные требования к порядку создания первичных документов, фиксирующих факты совершения кассовых операций, операций с товарно-материальными ценностями, кредитных и расчетных обязательств, определяются положениями о главных бухгалтерях, о централизованных бухгалтериях, о ведении кассовых операций, правилами Государственного банка СССР и другими нормативными актами.

2.14. В случаях, установленных законодательством Союза ССР и союзных республик, а также министерствами и ведомствами, бланки форм первичных документов могут относиться к бланкам строгой отчетности.

2.15. Порядок использования и учета бланков форм первичных документов строгой отчетности, а также круг предприятий, учреждений, на которых должны использоваться такие бланки, устанавливается министерствами и ведомствами в соответствии с указаниями ЦСУ СССР, Министерства финансов СССР и Госнаба СССР по вопросу об унификации форм первичных документов и об отнесении их в необходимых случаях к документам строгой отчетности.

2.16. Бланки форм первичных документов, отнесенные к бланкам строгой отчетности, должны быть пронумерованы в порядке, установленном министерствами и ведомствами (нумератором, типографским способом).

2.17. Первичные документы, поступающие в бухгалтерию, подлежат обязательной проверке. Проверка осуществляется по форме (полнота и правильность оформления документов, заполнения реквизитов), по содержанию (законность документируемых операций, логическая увязка отдельных показателей).

2.18. Приемка и проверка отдельных первичных документов, используемых в бухгалтерском учете, может быть поручена вычислительной установке. Для этого в составе вычислительной установки приказом руководителя предприятия, учреждения выделяются работники, которые осуществляют приемку и проверку первичных документов, используемых в бухгалтерском учете, под контролем главного бухгалтера.

2.19. В соответствии с Положением о главных бухгалтерях запрещается принимать к

исполнению и оформлению первичные документы по операциям, которые противоречат законодательству и установленному порядку приемки, хранения и расходования денежных средств, товарно-материальных и других ценностей. Такие документы должны быть переданы главному бухгалтеру предприятия, учреждения для принятия решения.

2.20. Первичные документы, прошедшие обработку, должны иметь отметку, исключающую возможность их повторного использования: при ручной обработке - дату записи в учетный регистр, а при обработке на вычислительной установке - оттиск штампа контролера, ответственного за их обработку.

2.21. Все документы, приложенные к приходным и расходным кассовым ордерам, а также документы, послужившие основанием для начисления заработной платы, подлежат обязательному гашению штампом или надписью от руки "Получено" или "Оплачено" с указанием даты (числа, месяца, года).

3. Учетные регистры

3.1. Содержащаяся в принятых к учету первичных документах информация, необходимая для отражения в бухгалтерском учете, накапливается и систематизируется в учетных регистрах.

В условиях механизации (автоматизации) бухгалтерского учета результатная информация может формироваться в виде выходных документов на машиночитаемых носителях.

3.2. Формы учетных регистров, порядок записей в них, обработки и использования определены инструкциями о журнально-ордерной форме счетоводства, инструкциями по бухгалтерскому учету в учреждениях и организациях, состоящих на государственном бюджете, общепромышленными руководящими методическими материалами по созданию и внедрению автоматизированного бухгалтерского учета в составе АСУ предприятий, учреждений и методическими указаниями по организации бухгалтерского учета с использованием вычислительной техники.

3.3. Информация о хозяйственных операциях, произведенных предприятием, учреждением за определенный период времени (месяц, квартал, полугодие, год), из учетных регистров переносится в сгруппированном виде в бухгалтерские отчеты, порядок составления которых установлен Положением о бухгалтерских отчетах и балансах.

4. Исправление ошибок в первичных документах и учетных регистрах

4.1. В тексте и цифровых данных первичных документов и учетных регистров подчистки и неоговоренные исправления не допускаются.

4.2. Ошибки в первичных документах, созданных вручную (за исключением кассовых и банковских), исправляются следующим образом: зачеркивается неправильный текст или суммы и надписывается над зачеркнутым исправленный текст или суммы. Зачеркивание производится одной чертой так, чтобы можно было прочитать исправленное.

4.3. Исправление ошибки в первичном документе должно быть оговорено надписью "исправлено", подтверждено подписью лиц, подписавших документ, а также проставлена дата исправления.

4.4. В приходных и расходных кассовых ордерах исправления не допускаются. Порядок исправления ошибок в банковских документах устанавливается правилами Государственного банка СССР.

4.5. Порядок исправления ошибок в учетных регистрах в условиях ручной и механизированной обработки определен в соответствующих нормативных документах.

5. Порядок организации документооборота

5.1. Движение первичных документов в бухгалтерском учете (создание или получение от других предприятий, учреждений, принятие к учету, обработка, передача в архив - документооборот) регламентируется графиком.

Особенности документооборота в условиях механизации (автоматизации) бухгалтерского учета определены соответствующими нормативными документами.

5.2. Работу по составлению графика документооборота организует главный бухгалтер. График документооборота утверждается приказом руководителя предприятия, учреждения.

5.3. График должен устанавливаться на предприятии, в учреждении рациональный документооборот, т.е. предусматривать оптимальное число подразделений и исполнителей для прохождения каждым первичным документом, определять минимальный срок его нахождения в подразделении.

График документооборота должен способствовать улучшению всей учетной работы на предприятии, в учреждении, усилению контрольных функций бухгалтерского учета, повышению уровня механизации и автоматизации учетных работ.

5.4. График документооборота может быть оформлен в виде схемы или перечня работ по созданию, проверке и обработке документов, выполняемых каждым подразделением предприятия, учреждения, а также всеми исполнителями с указанием их взаимосвязи и сроков выполнения работ.

Пример графика документооборота в виде перечня работ приведен в Приложении к настоящему положению.

5.5. Работники предприятия, учреждения (начальники цехов, мастера, табельщики, работники планово-экономического, финансового отделов, отделов труда и заработной платы, снабжения, кладовщики, подотчетные лица, работники бухгалтерии и другие) создают и представляют документы, относящиеся к сфере их деятельности, по графику документооборота. Для этого каждому исполнителю вручается выписка из графика. В выписке перечисляются документы, относящиеся к сфере деятельности исполнителя, сроки их представления и подразделения предприятия, учреждения, в которые представляются указанные документы.

5.6. Ответственность за соблюдение графика документооборота, а также ответственность за своевременное и доброкачественное создание документов, своевременную передачу их для отражения в бухгалтерском учете и отчетности, за достоверность содержащихся в документах данных несут лица, создавшие и подписавшие эти документы.

5.7. Контроль за соблюдением исполнителями графика документооборота по предприятию, учреждению осуществляет главный бухгалтер.

В соответствии с Положением о главных бухгалтерях требования главного бухгалтера в части порядка оформления операций и представления в бухгалтерию или на вычислительные установки необходимых документов и сведений являются обязательными для всех подразделений и служб предприятия, учреждения.

6. Порядок хранения первичных документов и учетных регистров

6.1. Первичные документы, учетные регистры, бухгалтерские отчеты и балансы подлежат обязательной передаче в архив.

6.2. Первичные документы, учетные регистры, бухгалтерские отчеты и балансы до передачи их в архив предприятия, учреждения должны храниться в бухгалтерии в специальных помещениях или закрывающихся шкафах под ответственностью лиц, уполномоченных главным бухгалтером.

Бланки строгой отчетности должны храниться в сейфах, металлических шкафах или специальных помещениях, позволяющих обеспечить их сохранность.

6.3. Порядок хранения первичных и выходных документов на машинночитаемых носителях определен в соответствующих нормативных документах, регламентирующих ведение бухгалтерского учета в условиях его механизации (автоматизации).

6.4. Обработанные вручную первичные документы текущего месяца, относящиеся к определенному учетному регистру, комплектуются в хронологическом порядке и сопровождаются справкой для архива.

Кассовые ордера, авансовые отчеты, выписки банка с относящимися к ним документами должны быть подобраны в хронологическом порядке и переплетены.

Отдельные виды документов (наряды на работу, сменные рапорты) могут храниться непереплетенными, но подшитыми в папки во избежание их утери или злоупотреблений.

6.5. Срок хранения первичных документов, учетных регистров, бухгалтерских отчетов и балансов в архиве предприятия, учреждения определяется согласно Перечню типовых документальных материалов, образующихся в деятельности министерств и других учреждений,

организаций и предприятий, с указанием сроков хранения материалов, утвержденному Главным архивным управлением при Совете Министров СССР.

6.6. Сохранность первичных документов, учетных регистров, бухгалтерских отчетов и балансов, оформление и передачу их в архив обеспечивает главный бухгалтер предприятия, учреждения.

Выдача первичных документов, учетных регистров, бухгалтерских отчетов и балансов из бухгалтерии и из архива предприятия, учреждения работникам других структурных подразделений предприятия, учреждения, как правило, не допускается, а в отдельных случаях может производиться только по распоряжению главного бухгалтера.

6.7. Изъятие первичных документов, учетных регистров, бухгалтерских отчетов и балансов у предприятий, учреждений может производиться только органами дознания, предварительного следствия, прокуратуры и судами на основании постановления этих органов в соответствии с действующим уголовно-процессуальным законодательством Союза ССР и союзных республик. Изъятие оформляется протоколом, копия которого вручается под расписку соответствующему должностному лицу предприятия, учреждения.

С разрешения и в присутствии представителей органов, производящих изъятие, соответствующие должностные лица предприятия, учреждения могут снять копии с изымаемых документов с указанием оснований и даты их изъятия.

Если изымаются недооформленные тома документов (не подшитые, не пронумерованные и т. д.), то с разрешения и в присутствии представителей органов, производящих изъятие, соответствующие должностные лица предприятия, учреждения могут дооформить эти тома (сделать опись, пронумеровать листы, прошнуровать, опечатать, заверить своей подписью, печатью).

6.8. В случае пропажи или гибели первичных документов руководитель предприятия, учреждения назначает приказом комиссию по расследованию причин пропажи, гибели.

В необходимых случаях для участия в работе комиссии приглашаются представители следственных органов, охраны и государственного пожарного надзора.

Результаты работы комиссии оформляются актом, который утверждается руководителем предприятия, учреждения. Копия акта направляется вышестоящей организации.

Приложение
к Положению о документах
и документообороте
в бухгалтерском учете

ПРИМЕР ГРАФИКА ДОКУМЕНТООБОРОТА ПО ПРЕДПРИЯТИЮ, УЧРЕЖДЕНИЮ

Утверждено приказом N _____ от _____

Наименование документа	Создание документа					Проверка документа				Обработка документа		Передача документа в архив	
	количество экземпляров	ответственный за выпуск	ответственный за оформление	ответственный за исполнение	сроки исполнения	ответственный за проверку	кто представляет	порядок представления	сроки представления	кто исполняет	сроки исполнения	кто исполняет	сроки передачи
Требования..	2	цех	ОМТ бухгалтерия	склад	ежедневно (до 17 часов)	бухгалтерия	1 экз. - цех 2 экз. - склад	при отчете при реестре	ежедневно (до 17 часов)	бухгалтерия	ежедневно	бухгалтерия	по истечении квартала

(Статья: Учет, хранение и уничтожение БСО в учреждениях культуры (Ларцева Л.) ("Учреждения культуры и искусства: бухгалтерский учет и налогообложение", 2010, N 7))

Документальное оформление приемки БСО,
выдачи их на реализацию и возврата нереализованных бланков

Приемка изготовленных в типографии БСО производится по накладной типографии представителем заказчика по доверенности (п. 2.2 Методических указаний).

В день поступления бланков они принимаются работником, ответственным за выдачу, хранение и использование бланков, в присутствии комиссии, назначенной руководителем. Комиссия проверяет соответствие фактического количества, серий и номеров бланков документов данным сопроводительных документов (накладных, квитанций и т.д.), после чего составляет акт приемки бланков документов. Данный акт утверждается руководителем учреждения и является основанием для постановки бланков на учет (п. 2.5 Методических указаний).

К сведению. С работником, связанным с выдачей, хранением и использованием БСО, заключается договор о полной материальной ответственности по форме, утвержденной Постановлением Минтруда России N 85 <2>, на получение, хранение, учет и выдачу бланков документов, а также прием от населения наличных денежных средств согласно документам (п. 2.4 Методических указаний).

<2> Постановление Минтруда России от 31.12.2002 N 85 "Об утверждении перечней должностей и работ, замещаемых или выполняемых работниками, с которыми работодатель может заключать письменные договоры о полной индивидуальной или коллективной (бригадной) материальной ответственности, а также типовых форм договоров о полной материальной ответственности".

Получение комплектов БСО со склада для заготовок к продаже производится штатным работником организации, уполномоченным на это приказом руководителя.

Выдача БСО со склада оформляется требованием-накладной (ф. 0315006), которая выписывается в двух экземплярах: один служит основанием для списания бланков и сдается в бухгалтерию учреждения культуры, другой остается у лица, получившего указанные бланки. Требования-накладные подписывают материально ответственные лица, сдающие и принимающие БСО, а также руководитель организации (п. 2.9 Методических указаний).

Простампованные БСО регистрируются в книге учета бланков строгой отчетности (ф. 0504045) и передаются материально ответственному лицу или нештатному распространителю на реализацию. Такие лица несут ответственность за использование каждого полученного БСО. Они обязаны отчитаться за полученные и использованные БСО их корешками, а также в установленный приказом руководителя срок сдать в кассу учреждения вырученные деньги за реализованные бланки или перечислить их на лицевой счет учреждения (п. п. 2.10, 2.11 Методических указаний).

Возврат нереализованных БСО оформляется накладной (п. 2.14 Методических указаний).

На основании данных о регистрации БСО, накладных на отпуск для реализации, накладных на возврат непроданных бланков по каждому виду составляется сводный отчет о продаже билетов. Такой отчет поступает в бухгалтерию учреждения для проверки и обработки не позднее следующего дня после проведения мероприятия. К отчету прикладываются корешки бланков в сброшюрованном виде и накладные на непроданные билеты, погашенные кассиром специальным штампом с описью.

В сводном отчете отражаются операции по получению БСО для реализации, их продаже и возврату непроданных бланков. Причем остаток непроданных БСО должен совпадать с данными накладных по возврату бланков (п. 2.13 Методических указаний).

(Статья: Учет бланков строгой отчетности (Шиндер И.) ("Бюджетные учреждения

образования: бухгалтерский учет и налогообложение", 2010, N 8))

С должностными лицами, которым поручено получение, хранение, выдача и использование бланков строгой отчетности, заключается договор о полной индивидуальной материальной ответственности по форме, утвержденной Постановлением Минтруда России от 31.12.2002 N 85 "Об утверждении Перечней должностей и работ, замещаемых или выполняемых работниками, с которыми работодатель может заключать письменные договоры о полной индивидуальной или коллективной (бригадной) материальной ответственности, а также типовых форм договоров о полной материальной ответственности".

Приказ Минфина РФ от 15.12.2010 N 173н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными академиями наук, государственными (муниципальными) учреждениями и Методических указаний по их применению"

КНИГА
УЧЕТА БЛАНКОВ СТРОГОЙ ОТЧЕТНОСТИ

		Форма по ОКУД	0504045
		Дата открытия	
		Дата закрытия	
Учреждение _____	по ОКПО		
Структурное подразделение _____			
Условная цена за единицу, руб.		1,00	Номер счета
Наименование формы строгой отчетности _____		Код формы	

Дата			От кого получено (кому отпущено)	Основание (наименование документа, номер и дата)	Приход		Расход (списание)			Остаток	
число	мес	год			количество	серия и номер бланка (вкладыша)	количество	серия и номер бланка (вкладыша)	подпись лица, получившего бланки	количество	серия и номер бланка (вкладыша)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Итого						X		X	X		X

Приказ Минфина РФ от 15.12.2010 N 173н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными академиями наук, государственными (муниципальными) учреждениями и Методических указаний по их применению"

Книга учета бланков строгой отчетности
(код формы 0504045)

В Книге учета бланков строгой отчетности (ф. 0504045) ведется аналитический учет бланков строгой отчетности (квитанционных книжек, аттестатов, дипломов, бланков удостоверений, бланков трудовых книжек и вкладышей к ним и т.п.) по видам, сериям и номерам, с указанием даты получения (выдачи) бланков строгой отчетности, условной цены, количества, а также подписи получившего их лица.

На основании данных по приходу и расходу бланков строгой отчетности выводится остаток на конец периода.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
Г.Г. Онищенко

I. Общие положения:

Методические рекомендации подготовлены с целью обеспечения единообразия в проведении медицинских осмотров детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях отдыха и оздоровления детей и подростков, исключения субъективных подходов к оценке эффективности летнего оздоровления.

Методические рекомендации предназначены для исполнения:

загородными оздоровительными учреждениями (загородные сезонные оздоровительные учреждения, в том числе, санаторные смены загородных сезонных оздоровительных учреждений; лагеря труда и отдыха на базе сезонных оздоровительных учреждений; загородные круглогодичные оздоровительные учреждения, в том числе санаторные смены загородных круглогодичных оздоровительных учреждений; загородные санаторно-оздоровительные учреждения, санаторные смены для детей на базах санаториев, баз отдыха (для взрослых), детские санатории, спортивно-оздоровительные и оборонно-спортивные учреждения); лагерями дневного пребывания школьников, в том числе лагеря труда и отдыха на базе лагерей дневного пребывания школьников.

Методические рекомендации предусматривают проведение медицинских осмотров всех детей в начале и в конце оздоровительной смены с оценкой эффективности оздоровления.

II. Термины и определения:

Показатели оценки эффективности оздоровления (далее показатели) – показатели, характеризующие рост, массу тела, мышечную силу и жизненную емкость легких (ЖЕЛ), оценка динамики которых за летнюю оздоровительную смену является обязательной для определения степени эффективности оздоровления (высокая, слабая, отсутствие).

Индекс массы тела (ИМТ, Индекс Кетле) – это показатель характеризующий физическое развитие, представляющий собой отношение массы тела в кг к росту в м².

Функциональное состояние – комплекс свойств, определяющий уровень жизнедеятельности организма, системный ответ организма на физическую нагрузку, в котором отражается степень интеграции и адекватности функций выполняемой работе.

III. Определение показателей оценки эффективности летнего оздоровления:

Для оценки эффективности оздоровления рекомендуется использовать данные динамики не менее 4-х показателей (рост, масса, мышечная сила и жизненная емкость легких (ЖЕЛ)).

Выбор показателей обусловлен их потенциальной изменчивостью за период летнего оздоровления под воздействием (благоприятным или неблагоприятным) среды обитания и возможностью оценки динамики показателей за оздоровительную смену.

Динамика показателей зависит от непосредственного воздействия факторов среды, в том числе питания, двигательного режима, режима дня, проводимых в учреждении оздоровительных

процедур и физкультурно-массовой работы. Показатели чутко реагируют на снижение резистентности организма и перенесенные в ходе оздоровительного сезона заболевания. Вместе с тем, они просты в измерении и оценке.

Необходимое для оценки показателей оборудование - весы напольные, ростомер, динамометр кистевой, спирометр.

При необходимости можно также дополнять перечень дополнительными показателями (функциональные пробы сердечно-сосудистой системы, дыхательной системы, общей физической работоспособности).

IV. Оценка эффективности оздоровления:

Для комплексной оценки эффективности оздоровления детей в учреждениях летнего отдыха и оздоровления в 1-2-й день от начала оздоровительной смены, а также за день до ее окончания, в учреждении организуется и проводится медицинский осмотр всех оздоравливаемых детей с проведением антропометрических и физиометрических методов исследования.

Все измерения проводятся на полуобнаженном ребенке в первую половину дня.

Критерии оценки каждого показателя приведены в табл. 1. Критерии оценки дополнительных показателей аналогичны.

Для оценки эффективности оздоровления каждого ребенка и коллектива в целом информация по результатам медицинского осмотра вносится в журнал «Оценка оздоровительного эффекта» (табл.2), предусматривающем внесение информации по каждому ребенку на начало смены, а также на её окончание. Графа примечание заполняется, в случае если ИМТ больше или равно верхней границе нормы (см. термины и определения), а также, если ребенок покинул учреждение до окончания смены.

Таблица 1

Критерии оценки «обязательных» показателей эффективности оздоровления

Показатели	Эффективность оздоровления					
	высокая		слабая		отсутствие	
	динамика	баллы	динамика	баллы	динамика	баллы
Масса*	прибавка более 1 кг	2	прибавка от 0 до 1 кг	1	снижение	0
рост	прибавка в росте	2	без изменений	1	-	-
показатели мышечной силы	прибавка 5% и более	2	прибавка до 5%	1	отсутствие прибавки	0
ЖЕЛ	прибавка 10% и более	2	прибавка до 10%	1	отсутствие прибавки	0

Примечание: если ИМТ больше или равен верхней границе нормы, то снижение массы тела оценивается в 2 балла, прибавка от 0 до 1 кг – 1 балл, прибавка массы тела более чем на 1 кг – 0 баллов. Нормативные значения ИМТ: 7- лет – норма: 13,5-17,5; 8 лет – 13,5-18; 9 лет – 14-19; 10 лет – 14-20; 11 лет – 14,5-21; 12 лет 15-22; 13 лет 15 – 22,5; 14 лет - 16 – 23,5; 15 лет – 16,5 – 24; 16 лет – 17 – 25.

Итоговый балл складывается из баллов по каждому показателю и оценивается в соответствии с табл. 3. Если ребенок покинул учреждение до окончания смены, он автоматически попадает в группу с отсутствием оздоровительного эффекта.

Оценка эффективности оздоровления детей и подростков проводится по итоговой суммарной оценке, для ее детализации оценке также подлежат показатели – табл. 4

Таблица 2

Оценка оздоровительного эффекта

ФИО	Г.р.	Отряд	Начало смены				Группа занятий ФР
			Рост	масса	сила	ЖЕЛ	
Иванов Ваня	1997	3	160	50	Лев -20 Прав-18	1800	основная

Продолжение таблицы 2

Окончание смены				Оценка эффективности в баллах						Оценка
Рост	масса	сила	ЖЕЛ	Рост	масса	сила	ЖЕЛ	примеч	итого	
162	52	Лев - 23 Прав - 20	1850	2	2	2	1	-	7	высокая

Таблица 3

Критерии суммарной оценки эффективности оздоровления

Показатели	Эффективность оздоровления (баллы)		
	высокая	низкая	Отсутствие*
Показатели	7-8	3-6	меньше 3-х

Таблица 4

Оценка эффективности оздоровления детей и подростков (итоговая таблица)

ПОКАЗАТЕЛИ	Число детей и подростков, имеющих:		
	выраженный оздоровительный эффект	слабый оздоровительный эффект	отсутствие оздоровительного эффекта (ухудшение)
Масса			
Рост			

Показатели мышечной силы			
ЖЕЛ			
Итоговая оценка			
Удельный вес (%) по итоговой оценке			

Приложение 1
к МР № 2.4.4.01-09
(обязательное)

Методика определения «основных показателей» оценки эффективности оздоровления

Взвешивание проводят на медицинских весах, правильно установленных и отрегулированных. Весы следует устанавливать на ровном месте и в строго горизонтальном положении. При взвешивании ребенок должен стоять неподвижно посередине площадки.

Для измерения длины тела используют ростомер, представляющий собой вертикальную планку с нанесенной на ней сантиметровой шкалой, укрепленную на площадке. Ростомер, следует устанавливать на ровном месте и в строго горизонтальном положении. Ребенка ставят на площадку спиной к вертикальной стойке так, чтобы он касался стойки пятками, ягодицами, лопатками и затылком. Руки должны быть вытянуты по швам, пятки вместе, носки врозь, голову надлежит держать так, чтобы козелок уха и наружный угол глазной щели были на одной горизонтальной линии. Планшет опускают на голову.

Силу мышц кисти измеряют ручным динамометром. При этом рука должна быть отведена в сторону, динамометр сжимается с максимальным усилием, без рывка. Проводят два измерения, фиксируется лучший результат. Измеряется сила мышц правой и левой кисти.

Спирометрия метод определения жизненной емкости легких (ЖЕЛ) - закрыв нос пальцами ребенок-подросток делает максимальный вдох, а затем постепенно (за 5-7 секунд) выдыхает в спирометр. Необходимо 2-х – 3-х кратное повторение процедуры измерения. Из полученных результатов выбирается максимальный. Полученная величина ЖЕЛ называется фактической.

**2.4.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

**МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОЗДОРОВЛЕНИЯ В ЗАГОРОДНЫХ
СТАЦИОНАРНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ**

**Методические рекомендации
МР 2.4.4.0011 -10**

Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей. Методические рекомендации – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010.

1. Разработаны: Научно-исследовательский институт гигиены и охраны здоровья детей и подростков Государственного учреждения Научный центр здоровья детей РАМН (В.Р. Кучма, И.В. Звездина); Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.З. Мустафина).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко «24» сентября 2010 г.

3. Введены в действие с момента утверждения.

4. Введены впервые.

Обозначения и сокращения

ДМТ
ДП
ЖЕЛ
ИМТ
МР
НФР
САД
ЧСС

Дефицит массы тела
Двойное произведение
Жизненная ёмкость лёгких
Избыточная масса тела
Методические рекомендации
Нормальное физическое развитие
Систолическое артериальное давление
Частота сердечных сокращений

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

_____ Г.Г. Онищенко

«24» сентября 2010 г.
Дата введения: с момента утверждения

2.4.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ. ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей

Методические рекомендации
МР 2.4.4.0011-10

I. Введение

Значительные учебные нагрузки, гипокинезия, несбалансированное питание и другие неблагоприятные факторы приводят к напряжению эмоциональной сферы ребёнка, истощению адаптационных резервов, снижению функциональных возможностей организма, что в большей степени проявляется в конце учебного года.

Важным этапом оздоровления детей является оздоровительная кампания в во время каникул, а в качестве одной из её форм – пребывание детей в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей (далее – загородное стационарное учреждение отдыха).

Загородные стационарные учреждения отдыха предназначены для оздоровления детей от 6 до 18 лет на время летних и зимних каникул. В эти учреждения принимаются, в основном, здоровые дети, дети с функциональными отклонениями, и, отчасти, дети с хроническими болезнями в стадии стойкой ремиссии, не нуждающиеся в специальных коррекционно-терапевтических условиях (диета, специальный режим, лечебные назначения по поддерживающей терапии и так далее) и не имеющие противопоказаний для активного отдыха.

Однако анализ качества оздоровления детей в данных учреждениях затруднён, так как отсутствуют единые, научно обоснованные, требования к оценке эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей.

Предлагаемая методика является простой и доступной для использования в практике и позволяет оценить эффективность оздоровления детей в загородных стационарных учреждениях отдыха на основе показателей основных функциональных систем организма, применяя при этом оборудование, которым в обязательном порядке оснащен каждый медицинский кабинет загородного стационарного учреждения отдыха (ростомер, весы, динамометр, спирометр, тонометр, секундомер).

Оценку физического развития рекомендуется проводить, используя схему оценки, утверждённую Министерством здравоохранения Российской Федерации для практического здравоохранения, а для оценки функционального состояния сердечно-сосудистой системы – индекс «двойное произведение» (ДП), рекомендуемый в качестве критерия функционального состояния при проведении профилактических медицинских осмотров детей.

Для оценки физической подготовленности детей рекомендуются тесты общероссийской системы мониторинга состояния физического здоровья населения, физического развития детей, подростков и молодёжи, что обеспечивает преемственность соответствующих мероприятий в

течение всего года и согласуется с современной системой тестов «Еврофит», разработанной Комитетом по развитию спорта при Совете Европы.

II. Область применения

Настоящие методические рекомендации предназначены для использования органами и организациями Роспотребнадзора при проведении оценки работы типовых местных загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей, проведении анализа качества оздоровления детей в данных учреждениях, а так же могут использоваться медицинскими работниками, специалистами, осуществляющими медицинское обеспечение в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей, педиатрами, школьными врачами, а также специалистами – организаторами детского отдыха.

III. Общие положения

Оценку эффективности оздоровления детей следует проводить на основании анализа данных, полученных путем проведения медицинских осмотров в первую половину дня в начале и конце оздоровительной смены: в первые 2-3 дня после заезда и за 2-3 дня до окончания смены. Об эффективности оздоровления будет свидетельствовать положительная динамика показателей за период смены.

В качестве критериев оценки эффективности оздоровления детей рекомендуется использовать данные динамики показателей физического развития, функционального состояния организма, физической подготовленности и заболеваемости детей за период смены.

Анализ динамики данных показателей позволяет оценить эффективность оздоровления каждого ребёнка за период его пребывания в загородном стационарном учреждении отдыха.

Для оценки динамики показателей применяется система баллов: положительная динамика показателей (улучшение) оценивается в 2 балла, отсутствие динамики – 1 балл, отрицательная динамика (ухудшение) – 0 баллов.

3.1. Оценка динамики показателей физического развития

В начале и в конце смены у ребёнка измеряют длину и массу тела для определения уровня физического развития – нормальное физическое развитие (НФР), дефицит массы тела (ДМТ), избыточная масса тела (ИМТ). Измерения проводят на полураздетом ребёнке.

Оценку выполняют по региональным стандартам физического развития, которые должны предоставляться медицинскому персоналу загородного стационарного учреждения отдыха местными органами Управления здравоохранения или органами Управления здравоохранения в субъектах Российской Федерации. В случае, когда ребёнок прибывает из другого региона, стандарты (с учётом возраста данного ребёнка) прилагаются к медицинской справке Ф. № 079/у. Примеры оценки физического развития с использованием оценочных таблиц для Московского региона (приложение 1 к настоящим методическим рекомендациям) представлены ниже.

Перед проведением оценки физического развития необходимо вычислить возраст ребёнка. Возрастные группы формируются, как это принято в медицинской практике. Например, 10 лет – дети в возрасте от 9 лет 6 месяцев до 10 лет 5 месяцев 29 дней, 11 лет – от 10 лет 6 месяцев до 11 лет 5 месяцев 29 дней и т.д.

Оздоровление будет считаться **эффективным** в том случае, когда у детей с дефицитом массы тела к концу смены вес увеличится; у детей с избыточной массой тела – вес уменьшится, а у детей с НФР изменение веса тела не приведёт к изменению уровня физического развития.

Примеры оценки динамики показателей физического развития:

1. Ира П., 14 лет 5мес. (14 лет)

Начало смены: длина тела 158,1 см., масса тела 42,1 кг. Дефицит массы тела.

Конец смены: длина тела 158,4 см., масса тела 42,6 кг. Дефицит массы тела.

К концу смены у девочки с ДМТ вес тела увеличился.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Николай И., 13 лет 10 мес. (14 лет)

Начало смены: длина тела 172,3 см., масса тела 60,2 кг. Нормальное физическое развитие.

Конец смены: длина тела 172,5 см., масса тела 59,9 кг. Нормальное физическое развитие.

Уровень физического развития за период смены не изменился.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3. Виктор И. 14 лет 1 мес. (14 лет).

Начало смены: длина тела 159,8 см., масса 61,2 кг. Избыточная масса тела.

Конец смены: длина тела 160,1 см., масса 60,7 кг. Нормальное физическое развитие.

К концу смены у мальчика с ИМТ вес тела уменьшился, причём изменился и уровень физического развития.

Положительная динамика – 2 балла.

4. Анна Б., 14 лет 3 мес. (14 лет)

Начало смены: длина тела 155,1 см., масса тела 57,0 кг. Нормальное физическое развитие.

Конец смены: длина тела 155,3 см., масса тела 58,9 кг. Избыточная масса тела. За период смены девочка прибавила в весе и изменился уровень её физического развития с НФР на ИМТ.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

5. Павел Г. 14 лет 1 мес. (14 лет)

Начало смены: длина тела 154,1 см., масса тела 56,2 кг. Избыточная масса тела.

Конец смены: длина тела 154,2 см., масса тела 56,9 кг. Избыточная масса тела. К концу смены у мальчика с ИМТ вес тела увеличился.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3.2. Оценка динамики показателей функционального состояния

В начале и в конце смены у детей измеряют артериальное давление, частоту сердечных сокращений за 1 минуту, жизненную ёмкость лёгких.

4.2.1. Для оценки функционального состояния сердечно-сосудистой системы рассчитывается индекс «двойное произведение» (ДП):

$$\text{ДП} = \frac{\text{ЧСС} \times \text{САД}}{100},$$

где ЧСС – частота сердечных сокращений, САД – систолическое артериальное давление в покое.

Чем ниже ДП в покое, тем выше максимальные аэробные возможности и уровень соматического здоровья.

Оздоровление будет считаться **эффективным** в том случае, когда показатель ДП к концу смены уменьшится.

Примеры оценки динамики показателя «двойное произведение»:

1. Николай И.

Начало смены: ЧСС – 72 уд/мин., АД - 118/72 мм рт. ст.

ДП=72 x 118/100=85

Конец смены: ЧСС – 71 уд/мин., АД - 110/70 мм рт. ст.

ДП=68 x 110/100=78. Значение показателя уменьшилось.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Ира П.

Начало смены: ЧСС – 69 уд/мин., АД - 115/62 мм рт. ст.
ДП = $69 \times 115 / 100 = 79$
Конец смены: ЧСС – 75 уд/мин., АД - 114/65 мм рт. ст.
ДП = $78 \times 114 / 100 = 85,5$. Значение показателя увеличилось.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3. Виктор И.

Начало смены: ЧСС – 75 уд/мин., АД - 120/64 мм рт. ст.
ДП = $75 \times 120 / 100 = 90$.
Конец смены: ЧСС – 79 уд/мин., АД - 114/67 мм рт. ст.
ДП = $78 \times 115 / 100 = 90$. Значение показателя не изменилось.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3.2.2. Для оценки функциональных возможностей дыхательной системы определяется показатель внешнего дыхания – жизненная ёмкость лёгких (ЖЕЛ).

Измерение ЖЕЛ производится с помощью воздушного или водяного спирометра: обследуемый делает максимально глубокий вдох через рот, плотно обхватывает мундштук спирометра губами и делает энергичный выдох до конца, исключая выдох через нос (на нос испытуемого желательнее надеть зажим). Процедуру проводят 2-3 раза с регистрацией наилучшего результата.

Оздоровление будет считаться **эффективным**, в том случае, когда к концу смены исходное значение ЖЕЛ увеличится на 100 и более мл, что будет свидетельствовать об улучшении функционального состояния. Отрицательной динамикой будет считаться уменьшение исходного значения ЖЕЛ на 100 и более мл. Показатели, не удовлетворяющие данным требованиям, следует рассматривать как отсутствие динамики.

Примеры оценки динамики показателя ЖЕЛ

1. Николай И.

Начало смены: ЖЕЛ = 2100 мл.
Конец смены: ЖЕЛ = 2250 мл. ЖЕЛ увеличилась на 150 мл.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Ира П.

Начало смены: ЖЕЛ = 3200 мл
Конец смены: ЖЕЛ = 3250 мл. Увеличение ЖЕЛ менее 100 мл.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3. Виктор И.

Начало смены: ЖЕЛ = 2900 мл
Конец смены: ЖЕЛ = 2780 мл. ЖЕЛ уменьшилась больше, чем на 100 мл

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3.3. Оценка динамики показателей физической подготовленности

Важным показателем улучшения функциональных возможностей организма ребёнка является увеличение показателей физической подготовленности.

В начале и в конце смены у детей измеряют показатели физической подготовленности: кистевая динамометрия, прыжок в длину с места, бег на 30 метров, для мальчиков - подтягивание на перекладине, для девочек – подъём туловища в сед за 30 секунд.

3.3.1. Исследование максимальной мышечной силы рук (кистевая динамометрия) проводят с помощью кистевого плоскопружинного динамометра, измеряя силу мышц сильнейшей кисти (у правой – правой, у левой – левой). Оценивается динамика показателей кистевой динамометрии одной и той же руки (правая или левая). Недопустимо проводить оценку динамики показателей кистевой динамометрии разных рук (например, в начале смены –

данные динамометрии правой руки, в конце смены - левой руки).

Динамометр берётся в руку максимально удобно, рука отведена вперёд и в сторону. Выполняется 2-3 попытки, фиксируется лучший результат.

Увеличение показателей динамометрии на 1 кг и более считается положительной динамикой и свидетельствует о правильном применении физических упражнений, в частности, силовой и скоростно-силовой направленности в системе оздоровительных мероприятий, уменьшение силы мышц на 1 кг и более считается отрицательной динамикой. Данные, не удовлетворяющие вышеуказанным требованиям, следует расценивать как отсутствие динамики.

Примеры оценки динамики показателя кистевой динамометрии:

1. Николай И.

Начало смены: динамометрия (левая рука) - 24 кг.

Конец смены: динамометрия (левая рука) - 26 кг.

Увеличение показателя больше, чем на 1 кг.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Ира П.

Начало смены: динамометрия (правая рука) - 20 кг.

Конец смены: динамометрия (правая рука) – 20,5 кг.

Показатель увеличился, меньше, чем на 1 кг.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3. Виктор И.

Начало смены: динамометрия (правая рука) - 23 кг.

Конец смены: динамометрия (правая рука) - 21,5 кг.

Показатель уменьшился больше, чем на 1 кг.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3.3.2. Для определения скоростно-силовых качеств используется тест «Прыжок в длину с места». Тест необходимо проводить на мягком грунтовом покрытии (яма с песком) или на резиновой дорожке. Прыжок вперёд с места выполняется из исходного положения, стоя, стопы слегка врозь, носки стоп на одной линии со стартовой чертой. Участник слегка сгибает ноги, отводит руки назад, туловище наклоняет вперёд и, смещая вперёд центр тяжести тела, с махом рук вперёд и толчком двух ног прыгает на максимально возможное расстояние. Используется две попытки, с зачётом лучшего результата.

Увеличение к концу смены длины прыжка считается положительной динамикой показателя, уменьшение – отрицательной динамикой. Данные, не удовлетворяющие вышеуказанным требованиям, следует расценивать как отсутствие динамики.

Примеры оценки показателей теста «Прыжок в длину с места»:

1. Николай И.

Начало смены: прыжок в длину с места = 175 см.

Конец смены: прыжок в длину с места = 181 см.

Показатель к концу смены увеличился.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Ира П.

Начало смены: прыжок в длину с места = 161 см.

Конец смены: прыжок в длину с места = 161 см.

Показатель к концу смены не изменился.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3. Виктор И.

Начало смены: прыжок в длину с места = 170 см.

Конец смены: прыжок в длину с места = 168 см.

Показатель к концу смены уменьшился.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3.3.3. Для оценки быстроты и скорости движений рекомендуется использовать тест «Бег на 30 метров». Тест проводится двумя исследователями на прямой ровной дорожке шириной 2-3 метра, длиной не менее 40 метров, где обозначена линия старта и через 30 метров – линия финиша. Забег проводится парами. Детям необходимо пробежать всю дистанцию с максимально возможной скоростью, не замедляя движения. Участники встают у черты, лицом по направлению бега, отставив одну ногу назад, слегка сгибают ноги и, чуть вперёд наклоняют туловище. По команде «Марш!» дети бегут в полную силу до ориентира. Участникам даётся одна попытка. Бег на скорость следует проводить на дорожке стадиона или на спортивной площадке, с высокого старта, с фиксацией времени преодоления дистанции. Время измеряется с точностью до 0,1 сек. Бег проводится в присутствии медперсонала (обязательно наличие медицинской аптечки).

Уменьшение времени бега к концу смены расценивается как положительная динамика, увеличение времени – как отрицательная. Данные, не удовлетворяющие вышеуказанным требованиям, следует расценивать как отсутствие динамики.

Примеры оценки показателей теста «Бег на 30 метров»:

1. Николай И.

Начало смены: бег на 30 метров = 4,7 сек.

Конец смены: бег на 30 метров = 4,3 сек.

Показатель к концу смены уменьшился.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Ира П.

Начало смены: бег на 30 метров = 5,2 сек.

Конец смены: бег на 30 метров = 5,2 сек.

Показатель к концу смены не изменился.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3. Виктор И.

Начало смены: бег на 30 метров = 4,9 сек.

Конец смены: бег на 30 метров = 5,2 сек.

Показатель к концу смены увеличился.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3.3.4.1. Для оценки силы и силовой выносливости мышц верхнего плечевого пояса у мальчиков с 7 лет и юношей применяется тест «Подтягивание на перекладине». В висе на перекладине с прямыми руками мальчик должен выполнить максимально возможное число подтягиваний, при этом руки разгибаются полностью, ноги в коленных суставах не сгибаются, движения – без рывков и махов. В этом случае подтягивание считается выполненным правильно, в противном случае подтягивание не засчитывается. Используется две попытки, учитывается лучший результат.

Увеличение числа подтягиваний к концу смены свидетельствует об улучшении силы и силовой выносливости мышц верхнего плечевого пояса и, расценивается как положительная динамика, уменьшение числа подтягиваний – как отрицательная динамика, число подтягиваний остаётся таким же, как в начале смены – отсутствие динамики.

Примеры оценки показателей теста «Подтягивание на перекладине»:

1. Николай И.

Начало смены: подтягивание на перекладине = 12 раз.

Конец смены: подтягивание на перекладине = 14 раз.

Показатель к концу смены увеличился.

Оценка показателя: положительная динамика – 2 балла.

2. Павел Г.

Начало смены: подтягивание на перекладине = 7 раз.

Конец смены: подтягивание на перекладине = 7 раз.

Показатель к концу смены не изменился.

Оценка показателя: отсутствие динамики – 1 балл.

3. Виктор И.

Начало смены: подтягивание на перекладине = 10 раз.

Конец смены: подтягивание на перекладине = 9 раз.

Показатель к концу смены уменьшился.

Оценка показателя: отрицательная динамика – 0 баллов.

3.3.4.2. Скоростно-силовая выносливость мышц сгибателей туловища у девочек и девушек оценивается с использованием теста «Подъём туловища в сед за 30 секунд». Упражнение выполняется на гимнастическом мате или ковре. Из исходного положения лёжа на спине, ноги согнуты в коленных суставах строго под углом 90°, стопы на ширине плеч, руки разведены в стороны, касаются пола. По команде «Марш!» за 30 секунд девочка выполняет максимально возможное число подъёмов туловища, касаясь, при сгибании, локтями бёдер и возвращаясь обратным движением в исходное положение, т.е. касаясь пола одновременно тремя частями тела: лопатками, затылком, локтями (правильное выполнение теста). Участницам даётся одна попытка.

Увеличение количества подъёмов в сед за 30 секунд расценивается как положительная динамика, уменьшение – как отрицательная динамика, без изменений – отсутствие динамики.

Примеры оценки показателей теста «Подъём туловища в сед за 30 секунд»:

1. Оля М.

Начало смены: подъём туловища в сед за 30 секунд = 20 раз.

Конец смены: подъём туловища в сед за 30 секунд = 22 раза.

Показатель к концу смены увеличился.

Положительная динамика – 2 балла.

2. Ира П.

Начало смены: подъём туловища в сед за 30 секунд = 18 раз.

Конец смены: подъём туловища в сед за 30 секунд = 18 раза.

Показатель к концу смены не изменился.

Отсутствие динамики – 1 балл.

3. Марина П.

Начало смены: подъём туловища в сед за 30 секунд = 15 раз.

Конец смены: подъём туловища в сед за 30 секунд = 13 раза.

Показатель к концу смены уменьшился.

Отрицательная динамика – 0 баллов.

3.4. Оценка показателей заболеваемости за период смены

При анализе эффективности оздоровления необходимо учитывать показатели острой и хронической заболеваемости у ребёнка за период смены, используя систему баллов: отсутствие острой заболеваемости и обострений хронических болезней – 2 балла; наличие острой заболеваемости и/или обострение хронических болезней – 0 баллов.

Оценку показателей физического развития, функционального состояния организма,

заболеваемости детей за период смены выполняется медицинскими работниками загородного стационарного учреждения отдыха. Оценка уровня физической подготовленности проводится физкультурными работниками данного учреждения.

IV. Комплексная оценка оздоровления детей

Для комплексной оценки оздоровления детей в загородном стационарном учреждении отдыха необходимо оценить динамику полученных показателей, используя систему баллов: положительная динамика показателей (улучшение) оценивается в 2 балла, отсутствие динамики – 1 балл, отрицательная динамика (ухудшение) – 0 баллов. Наличие («+») острого заболевания и/или обострения хронических болезней за период смены рассматривается как отрицательная динамика и оценивается в 0 баллов. Полученные данные заносятся в Карту осмотра ребёнка (приложение 2 к настоящим методическим рекомендациям).

Комплексная оценка эффективности оздоровления ребёнка будет зависеть от суммы баллов всех показателей:

- **выраженный оздоровительный эффект** – 12-16 баллов;
- **слабый оздоровительный эффект** – 8-11 баллов;
- **отсутствие оздоровительного эффекта** – 0-7 баллов.

Для того чтобы проанализировать оздоровительный эффект по отряду и в целом по учреждению необходимо заполнить таблицы в соответствии с приложениями 3 и 4 к настоящим методическим рекомендациям.

Приложение 1
к МР 2.4.4. -10

Таблица 1

**Границы нормальных вариантов массы тела (веса) при разном росте
у детей 14 лет**

Варианты роста	Мальчики		Девочки	
	рост (см)	вес (кг)	рост (см)	вес (кг)
Ниже среднего	145	от 31,8 до 48,4	148	от 34,2 до 52,2
	146	от 32,6 до 49,3	149	от 35,0 до 53,1
	147	от 33,4 до 50,1	150	от 36,0 до 54,1
	148	от 34,3 до 50,9	151	от 36,9 до 55,0
	149	от 35,1 до 51,8	152	от 37,9 до 56,0
	150	от 35,9 до 52,6	153	от 38,8 до 56,9
	151	от 36,8 до 53,4	154	от 39,8 до 57,9
	152	от 37,6 до 54,2		
	153	от 38,4 до 55,1		
	154	от 39,2 до 55,9		
средний	155	от 40,1 до 56,7	155	от 40,7 до 58,8
	156	от 40,9 до 57,6	156	от 41,7 до 59,7
	157	от 41,7 до 58,4	157	от 42,6 до 60,7
	158	от 42,6 до 59,2	158	от 43,6 до 61,6
	159	от 43,4 до 60,0	159	от 44,5 до 62,6
	160	от 44,2 до 60,9	160	от 45,5 до 63,5
	161	от 45,0 до 61,7	161	от 46,4 до 64,5
	162	от 45,9 до 62,5	162	от 47,4 до 65,4
	163	от 46,7 до 63,3	163	от 48,3 до 66,4
	164	от 47,5 до 64,2	164	от 49,2 до 67,3
	165	от 48,3 до 65,0	165	от 50,2 до 68,3
	166	от 49,2 до 65,8	166	от 51,1 до 69,2

	167	от 50,0 до 66,7		
	168	от 50,8 до 67,5		
	169	от 51,7 до 68,3		
	170	от 52,5 до 69,1		
	171	от 53,3 до 70,0		
Выше среднего	172	от 54,1 до 70,8	167	от 52,1 до 70,2
	173	от 55,0 до 71,6	168	от 53,0 до 71,1
	174	от 55,8 до 72,5	169	от 54,0 до 72,1
	175	от 56,6 до 73,3	170	от 54,9 до 73,0
	176	от 57,5 до 74,1	171	от 55,9 до 74,0
	177	от 58,3 до 74,9	172	от 56,8 до 74,9
	178	от 59,1 до 75,8		
	179	от 59,9 до 76,6		
высокий	180	от 60,8 до 77,4		
	181	от 61,6 до 78,3	173	от 57,8 до 75,8
	182	от 62,4 до 79,1	174	от 58,7 до 76,8
	183	от 63,3 до 79,9	175	от 59,7 до 77,7
	184	от 64,1 до 80,7	176	от 60,6 до 78,7
	185	от 64,9 до 81,6	177	от 61,6 до 79,6
	186	от 65,7 до 82,4		
	187	от 66,6 до 83,2		
	188	от 67,4 до 84,1		

Таблица 2

Границы нормальных вариантов массы тела (веса) при разном росте
у детей 15 лет

Варианты роста	Мальчики		Девочки	
	рост (см)	вес (кг)	рост (см)	вес (кг)
Ниже среднего	151	от 37,7 до 57,9	151	от 38,9 до 59,9
	152	от 38,6 до 58,7	152	от 39,7 до 60,7
	153	от 39,4 до 59,6	153	от 40,5 до 61,5
	154	от 40,3 до 60,4	154	от 41,3 до 62,3
	155	от 41,1 до 61,3	155	от 42,1 до 63,1
	156	от 41,9 до 62,1	156	от 42,9 до 63,9
	157	от 42,8 до 63,0		
	158	от 43,6 до 63,8		
	159	от 44,5 до 64,7		
	160	от 45,3 до 65,5		
средний	161	от 46,2 до 66,3	157	от 43,7 до 64,7
	162	от 47,0 до 67,2	158	от 44,5 до 65,6
	163	от 47,9 до 68,0	159	от 45,4 до 66,4
	164	от 48,7 до 68,9	160	от 46,2 до 67,2
	165	от 49,5 до 69,7	161	от 47,0 до 68,0
	166	от 50,4 до 70,6	162	от 47,8 до 68,8
	167	от 51,2 до 71,4	163	от 48,6 до 69,6
	168	от 52,1 до 72,2	164	от 49,4 до 70,4
	169	от 52,9 до 73,1	165	от 50,2 до 71,2
	170	от 53,8 до 73,9	166	от 51,0 до 72,0
	171	от 54,6 до 74,8	167	от 51,9 до 72,9
	172	от 55,5 до 75,6	168	от 52,7 до 73,7

	173	от 56,3 до 76,5		
	174	от 57,1 до 77,3		
	175	от 58,0 до 78,2		
	176	от 58,8 до 79,0		
	177	от 59,7 до 79,8		
Выше среднего	178	от 60,5 до 80,7	169	от 53,5 до 74,5
	179	от 61,4 до 81,5	170	от 54,3 до 75,3
	180	от 62,2 до 82,4	171	от 55,1 до 76,1
	181	от 63,1 до 83,2	172	от 55,9 до 76,9
	182	от 63,9 до 84,1	173	от 56,7 до 77,7
	183	от 64,7 до 84,9		
	184	от 65,6 до 85,8		
	185	от 66,4 до 86,6		
высокий	186	от 67,3 до 87,4		
	187	от 68,1 до 88,3	174	от 57,5 до 78,5
	188	от 69,0 до 89,1	175	от 58,3 до 79,4
	189	от 69,8 до 90,0	176	от 59,2 до 80,2
	190	от 70,7 до 90,8	177	от 60,0 до 81,0
	191	от 71,5 до 91,7	178	от 60,8 до 81,8
	192	от 72,3 до 92,5		
	193	от 73,2 до 93,4		

Приложение 2
к МР 2.4.4. -10

Карта осмотра ребёнка

Учреждение _____ Отряд _____

Фамилия, имя _____

Дата рождения (число, месяц, год) _____ Возраст _____

Дополнительная информация (наличие хронических болезней и т.д.) _____

Комплексная оценка эффективности оздоровления ребёнка за смену

Данные о состоянии здоровья	Начало смены	Конец смены	Баллы
Физическое развитие			
длина тела (см)			
масса тела (кг)			
Индекс ДП			
Артериальное давление			
ЧСС за 1 минуту			

ЖЕЛ (мл)			
Заболеваемость за смену (+/-)			
Острая заболеваемость	-		
Обострение хронических болезней	-		
Физическая подготовленность			
Динамометрия сильнейшей руки, кг			
Бег на 30 м, сек			
Прыжок в длину с места, см			
Перекладина (мальчики), раз			
Пресс (девочки), раз			
Всего баллов:			
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ (отметить):		выраженный	
		слабый	
		отсутствует	

Приложение 3
к МР 2.4.4. -10

Комплексная оценка эффективности оздоровления детей по отряду

« _____ »

№	Фамилия, имя	Оздоровительный эффект		
		выраженный	слабый	отсутствует
1.	Бобров Витя	+		
2.	Бударева Настя			+
3.	Иваночкин Костя	+		
4.	Кутырев Ваня		+	
5.	Мухина Ира			+
6.				
7.				
8.				
Всего:				

Комплексная оценка эффективности оздоровления детей в целом по учреждению

« _____ »

Название/номер отряда	Кол-во детей	Выраженный оздоровительный эффект		Слабый оздоровительный эффект		Отсутствие оздоровительного эффекта	
		абс.	%	абс.	%	абс.	%
Всего:							

Итого:

Количество детей с выраженным оздоровительным эффектом (%) – _____

Количество детей со слабым оздоровительным эффектом (%) – _____

Количество детей с отсутствием оздоровительного эффекта (%) – _____