

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 19 февраля 2010 г. N 75

Регистрационный N 5203 от 16 апреля 2010 г. (САЗ 10-15)

ИНСТРУКЦИЯ
по гигиенической оценке
сроков годности пищевых продуктов

1. Общие положения и область применения.

1. Настоящая Инструкция по гигиенической оценке сроков годности пищевых продуктов (далее – Инструкция) разработана в соответствии со статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-3-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22), с изменением и дополнениями, внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1324-06 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 367 (регистрационный N 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42) и устанавливает порядок обоснования и гигиенической оценки сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2. Инструкция обязательна для исполнения организациями и индивидуальными предпринимателями, должностными лицами и гражданами, деятельность которых осуществляется в области обращения пищевых продуктов, организациями, осуществляющими деятельность в сфере обязательной сертификации пищевых продуктов, органов и учреждений Государственной санитарно – эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики, а также для других органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля качества пищевых продуктов.

3. В последние годы организации различных отраслей пищевой индустрии широко используют новые технологии изготовления пищевых продуктов (с усовершенствованными режимами высокотемпературной обработки; с применением различных пищевых добавок, в том числе обладающих антимикробной активностью, с повторной термизацией молочных продуктов в конце технологического цикла, с использованием в производстве термизированного высокочистого сырья, заквасок для прямого внесения и других) и упаковки продукции (в пленки под вакуумом, в атмосфере инертных газов, в парогазонепроницаемые оболочки и другие). Применение новых технологий позволяет более надежно, чем с помощью использовавшихся до настоящего времени традиционных технологических приемов, защищать готовые продукты от бактериальной порчи и потери влаги и, тем самым, от изменения органолептических свойств, что подтверждается зарубежным опытом хранения подобных продуктов. С учетом упомянутых выше возможностей новых технологий, позволяющих реально вырабатывать пищевую продукцию с более длительной сохранностью, работа по обоснованию сроков годности продуктов стала одной из основных задач сегодняшнего дня и, соответственно, должна иметь единую методологическую базу.

4. Требования настоящей Инструкции применяются в отношении пищевых продуктов на этапах разработки и постановки на производство новых видов продуктов, при разработке новой нормативной и технической документации, а также при внесении изменений и дополнений к действующей документации.

5. Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов и (или) разработчик нормативной и технической документации с указанием условий хранения, вносит в нормативную или техническую документацию и согласовывает в установленном порядке с органами и учреждениями Государственной санитарно – эпидемиологической службы Приднестровской

Молдавской Республики.

6. Изготовитель, устанавливая срок годности, обязан обосновать его длительность и условия хранения пищевых продуктов.

7. Гигиеническое обоснование продолжительности вновь устанавливаемых сроков годности для новых видов продуктов, также при изменении сроков годности для пищевых продуктов, вырабатываемых по действующей нормативной и технической документации, проводится на основе обязательных комплексных исследований, результаты которых должны свидетельствовать о сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, включая органолептические свойства и пищевую ценность (пункты 53, 54 настоящей Инструкции), в течение всего предполагаемого срока годности.

8. Гигиенические исследования проводятся уполномоченными территориальными центрами гигиены и эпидемиологии Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, аккредитованными в установленном порядке.

9. Гигиенические исследования скоропортящихся пищевых продуктов, а также вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья, проводятся согласно заявлениям юридических и физических лиц.

10. Гигиенические исследования проводятся в соответствии с утвержденными в установленном порядке методами контроля регламентируемых показателей.

11. Все виды пищевых продуктов можно разделить на скоропортящиеся и нескоропортящиеся, оценка длительности сроков годности которых производится на основе различных критериев.

12. К скоропортящимся относятся пищевые продукты, в том числе специализированные продукты детского и лечебно-профилактического питания, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных или иных режимов, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей, или порче – неконсервированные мясные, птице- и яйцопродукты, молочные, рыбные и нерыбные объекты промысла, мучные кремово – кондитерские изделия и изделия с отделками с массовой долей влаги более 13%, кремы на растительных маслах, напитки, продукты переработки овощей, жиросодержащие продукты, в том числе майонезы, маргарины, все продукты и блюда общественного питания.

13. К нескоропортящимся относятся неконсервированные продукты, не нуждающиеся в специальных температурных или иных режимах хранения, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты, сухие продукты, в том числе инстантные смеси и продукты для детского и лечебно-профилактического питания, с содержанием массовой доли влаги менее 13%.

14. В настоящей Инструкции не рассматриваются консервированные пищевые продукты.

15. Срок годности расфасованных пищевых продуктов не должен превышать срока годности исходного продукта.

16. Производство продуктов с длительными сроками годности должно осуществляться только в организациях (в цехах):

а) располагающих полным комплектом оборудования, обеспечивающего выпуск продуктов стабильного качества, отвечающего требованиям нормативной и технической документации, по усовершенствованным технологиям, в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической инструкцией;

б) обеспечивающих необходимый лабораторный контроль качества продуктов, в том числе по ходу технологического процесса;

в) имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям;

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

17. Транспортирование скоропортящихся продуктов должно производиться изотермическим или охлаждаемым видами транспорта.

18. Пищевые продукты, по окончании технологического процесса, а также в процессе перевозки, хранения и реализации в течение всего срока годности должны отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики N 338 от 29 июня 2009 года (регистрационный N 5070 от 30 ноября 2009 года) (САЗ 09-49).

2. Порядок представления документации для рассмотрения вопроса о согласовании сроков годности пищевых продуктов.

19. Для рассмотрения вопроса о согласовании сроков годности пищевых продуктов изготовителем (разработчиком) в Государственное учреждение "Республиканский центр гигиены и эпидемиологии" Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики представляются нормативные и (или) технические документы или их проекты (ГОСТ, ОСТ, ТУ) и технологические инструкции, разработанные и подготовленные к утверждению в установленном порядке.

20. При наличии гигиенических заключений, выданных органами государственной санитарно - эпидемиологической службы стран Содружества Независимых Государств (далее - СНГ) на виды используемого в производстве рассматриваемых продуктов сырья, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, оболочек, упаковочных материалов и тому подобного, копии, заверенные в установленном порядке, также представляются для рассмотрения.

21. Для обоснования увеличения сроков годности пищевых продуктов, вырабатываемых по ранее разработанной нормативной и технической документации, организация - изготовитель (разработчик) должна представлять документацию, содержащую информацию об усовершенствовании технологии производства и/или упаковки пищевых продуктов.

22. Для согласования сроков годности пищевых продуктов по техническим условиям (далее - ТУ) и (или) другим стандартам в Государственное учреждение "Республиканский центр гигиены и эпидемиологии" Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики должно быть представлено санитарно - эпидемиологическое заключение территориального центра гигиены и эпидемиологии (по месту расположения изготовителя пищевых продуктов) о соответствии организации - изготовителя требованиям действующих санитарных норм и правил для организаций соответствующей отрасли и положениям пункта 16 настоящей Инструкции.

23. К микробиологическим и другим видам исследований, связанным с обоснованием сроков годности, допускаются пищевые продукты, соответствующие требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" по всем показателям безопасности.

3. Методологические принципы организации гигиенических исследований.

24. Основой работы по гигиеническому обоснованию сроков годности пищевых продуктов является проведение микробиологических исследований образцов продуктов в динамике хранения при температурах, предусмотренных действующими нормативными актами и (или) технической документацией.

25. Для готовых пищевых продуктов, относимых к категории скоропортящихся, которые в процессе производства подвергались термообработке при температурах ниже 80 °С, а также вырабатывались по технологиям с использованием ручных операций, необходимо проведение контрольных параллельных испытаний не только при температуре (4 ± 2) °С, что предусмотрено нормативной или технической документацией, но и при температуре (9 ± 1) °С.

26. Принцип аггравированных температур позволяет учесть возможные нарушения (перерывы) в холодовой цепи на пути доставки продуктов к

потребителю. Этот принцип предназначен для обеспечения гарантии безопасности скоропортящихся продуктов. При этом учитывается тот факт, что для размножения в продукте психрофильных патогенных и условно – патогенных микроорганизмов (таких как иерсинии, листерии, кампилобактеры и другие) требуется более длительное время, чем для размножения мезофильных возбудителей ПТИ и кишечных инфекций. Кроме того, он используется и для регистрации начала окислительной порчи жирового компонента.

27. При аггравированной температуре проводятся испытания одной из трех подлежащих исследованию партий пищевых продуктов.

28. Продукты, содержащие пищевые добавки консервирующего действия, изготовленные с применением температур выше 80 °С, ультравысокой термообработки, мучные кондитерские изделия без крема с отделками фруктовыми, растительно – жировыми и другие, высоко-жировые продукты, высоко-кислотные продукты с показателем активной кислотности (рН) ниже 4,5 ед., охлажденные и замороженные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы могут быть исследованы без применения контрольных испытаний при аггравированных температурах.

29. Сроки исследования продуктов должны по длительности превышать предполагаемый срок годности, указанный в проекте нормативной или технической документации, на время, определяемое, так называемым, коэффициентом резерва.

4. Отбор проб, порядок и периодичность исследований.

30. Для испытаний предоставляются образцы продуктов в потребительской упаковке, отобранные в организации – изготовителе в присутствии представителя учреждения Государственной санитарно – эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики, проводящего гигиенические исследования, и сопровождаются актом отбора проб по установленной форме.

31. Образцы отбираются от трех различных дат выработки, изготовленных из разных партий сырья.

32. Количество отобранных образцов должно быть достаточным для проведения запланированного по длительности исследования во всех контрольных точках. На каждую точку должно быть предусмотрено количество образцов, необходимое для приготовления усредненной пробы (для мелких изделий – не менее трех единиц фасовки, для крупных (от 500 г) – не менее двух единиц фасовки).

33. Доставка образцов в учреждение, проводящее исследования, должна производиться в соответствии с нормативной документацией на методы отбора проб или нормативной и технической документацией на продукт.

34. Сроки исследования пищевых продуктов (согласно установленным коэффициентам резерва) должны превышать по продолжительности предполагаемый срок годности, указанный в нормативной и (или) технической документации:

а) для скоропортящихся продуктов:

- 1) при сроках годности до 7 суток включительно – в 1,5 раза;
- 2) при сроках годности до 30 суток – в 1,3 раза;
- 3) при сроках годности свыше 30 суток – 1,2 раза.

б) для несскоропортящихся продуктов – в 1,15 раза;

в) для скоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до трех лет) и лечебно – профилактических продуктов – в 2 раза;

г) для несскоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до трех лет) и лечебно-профилактических продуктов – в 1,5 раза.

35. Отобранные образцы должны подвергаться исследованиям с определенной периодичностью, которая рассчитывается с учетом продолжительности предполагаемого срока годности и специфики продукта, но не менее 3 раз при сроках испытания до 30 суток, 5 раз – до 60 суток, 7 раз – свыше 60 суток. Рекомендуемые схемы частоты контроля приведены в Приложении N 1 к настоящей Инструкции.

36. При постановке пищевых продуктов на производство, гигиеническая оценка сроков годности которой проведена при согласовании нормативной или технической документации, для их подтверждения проводятся исследования одной даты выработки не менее трех раз на протяжении установленного нормативной или технической документацией срока годности – в начале хранения, в середине и на момент окончания срока годности. Условия хранения продуктов при этом должны соответствовать нормативной или технической документации.

37. При проведении испытаний пищевых продуктов с длительными сроками годности (более 30 суток) возможно временное согласование более коротких сроков годности, соответствующих по длительности сроку проведенных на этот момент испытаний, до получения окончательных результатов испытаний по установленной схеме.

38. При проведении испытаний допускается группировка видов продуктов, вырабатываемых по единой нормативной или технической документации, однородной по рецептуре и технологии производства. Полученные в ходе гигиенических исследований результаты распространяются на всю группу.

39. В процессе исследований должны быть обеспечены температурные режимы хранения образцов в соответствии с нормативной и технической документацией и принципом аггравации температуры:

а) при низких температурах – от -10°C и ниже (замораживание);

б) слабо замороженные – от -2°C до 0°C ;

в) охлаждение при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $(9 \pm 1)^{\circ}\text{C}$, а в случае необходимости – $(0 - 2)^{\circ}\text{C}$;

г) хранение при регулируемой температуре $(6 - 18)^{\circ}\text{C}$;

д) хранение при нерегулируемой температуре (окружающего воздуха).

40. Температура внутри холодильных емкостей с заложенными на хранение образцами должна ежедневно контролироваться термометрией ответственным лицом либо с помощью автоматических средств регистрации.

41. В случае обнаружения несоответствия испытуемых "фоновых" образцов продуктов (первая контрольная точка от даты выработки) установленным требованиям по микробиологическим показателям, а также во всех случаях обнаружения в массе образцов 0,01 г бактерий рода *Proteus* и *S. aureus* дальнейшие исследования прекращаются.

5. Методические особенности проведения микробиологических исследований.

42. Образцы пищевых продуктов должны быть подвергнуты микробиологическим исследованиям в соответствии с методами, утвержденными в установленном порядке.

43. Перечень исследуемых микробиологических показателей должен быть расширен по сравнению с нормируемыми для данной группы продуктов в СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" для получения подробной санитарно-микробиологической характеристики и подтверждения стабильности продукта в динамике хранения (Приложение N 2 к настоящей Инструкции).

Например, кроме традиционно нормируемых количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (БГКП), патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, сульфитредуцирующих клостридий мясные продукты при обосновании сроков годности необходимо исследовать на отсутствие *S. aureus*, количество дрожжей и плесневых грибов, количество молочнокислых микроорганизмов в динамике хранения.

44. Исследование продуктов на отсутствие условно – патогенных микроорганизмов (БГКП, *S. aureus*, сульфитредуцирующие клостридии) необходимо проводить в расширенном объеме: с посевом не менее двух – трех масс продукта – в нормируемой массе и в навесках, на один порядок превышающих величину норматива, а также на один порядок ниже него, например, при нормативе отсутствия БГКП в 0,1 г засеивать 1,0 г, 0,1 г и 0,01 г продукта.

45. Для тех видов пищевых продуктов, в которых отсутствие БГКП,

S. aureus, сульфидредуцирующих клостридий нормируется в одном грамме продукта, засевают 1,0 г, 0,1 г и 0,01 г для обнаружения микробной порчи на последних контрольных точках исследования.

46. К показателю сульфитредуцирующих клостридий в продуктах с увеличенными сроками хранения, упакованных под вакуумом в парогазонепроницаемые оболочки и тому подобное, необходимо предъявлять повышенные требования и проводить определение в объемах (массах), на порядок выше нормирующихся в аналогичных видах продуктов, изготовленных по традиционной технологии.

47. В обязательном порядке исследуются в динамике показатели микробной порчи, а именно:

а) дрожжи и плесени – во всех испытуемых продуктах;

б) бактерии рода *Proteus* – в продуктах, указанных в таблице N 1 Приложения N 2 к настоящей Инструкции (в охлажденных мясных, птичьих, рыбных полуфабрикатах и блюдах общественного питания), при посеве 1,0 г, 0,1 г и 0,01 г продукта;

в) молочнокислые микроорганизмы – в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода.

48. В продуктах, содержащих жизнеспособную технологическую микрофлору или обогащенных микроорганизмами – эубиотиками (бифидо- и лактобактериями), контролируется их количество в процессе всего исследования. При этом контроль содержания бифидобактерий в продуктах, предполагаемый срок годности которых составляет две недели и менее, проводится с частотой не реже одного раза в пять дней; для продуктов с более длительным сроком годности – контроль в первые две недели хранения – один раз в пять дней, далее – каждые три дня.

6. Физико-химические, санитарно-химические исследования и органолептическая оценка пищевых продуктов.

49. Оценка органолептических свойств пищевых продуктов проводится комиссией в составе пяти и более человек с участием представителей организации – разработчика (изготовителя) продукта, органов и учреждений Государственной санитарно – эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики и других лиц, в соответствии с требованиями действующей нормативной и технической документации на конкретный вид продуктов. При этом оцениваются:

а) внешний вид;

б) цвет;

в) вкус;

г) запах;

д) консистенция и другие признаки.

50. Оценка органолептических свойств проводится не менее двух раз – в начале хранения и в конце предполагаемого срока годности. По результатам комиссионной дегустационной оценки органолептических свойств оформляется соответствующий документ (протокол).

51. Изучение показателей окислительной порчи жирового компонента пищевых продуктов, содержание жира в которых более 5%, заменителей женского молока и других продуктов детского питания типа "инстант" проводится не менее трех раз в течение срока испытания – в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний.

52. Исследование содержания нитрозаминов в копченых, копчено – вареных мясных и рыбных готовых продуктах, вареных мясопродуктах, изготовленных с применением пищевых добавок – не менее трех раз в течение срока испытания – в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний.

53. В обогащенных витаминами пищевых продуктах, в продуктах, являющихся существенным их источником, а также в продуктах детского питания, в замороженных продуктах, где содержание витаминов выносится на этикетку, обязательно проведение контроля за их сохранностью в соответствии с регламентируемыми уровнями этих витаминов или по сравнению с исходным их содержанием (для замороженных продуктов).

54. При необходимости проводится определение содержания поваренной соли и влаги, pH, титруемой кислотности (в тех случаях, когда эти показатели влияют на безопасность, сохранность пищевой ценности и органолептические свойства продуктов). Возможно проведение исследований на другие физико-химические, биохимические, микроструктурные показатели в зависимости от специфики продукта или условий его хранения. Необходимость дополнительных исследований определяется специалистами органов и учреждений Государственной санитарно – эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

7. Оценка полученных результатов и принятие решения.

55. По окончании всех запланированных испытаний образцов пищевых продуктов (от трех партий разных дат выработки в течение всего срока исследований) проводится гигиеническая оценка полученных результатов.

56. Основным критерием для положительной гигиенической оценки обоснованности сроков годности продуктов является отсутствие отрицательной динамики всего комплекса изучаемых показателей, в том числе:

а) отрицательной динамики микробиологических показателей в продукте, характеризуемой следующими критериями:

1) несоответствие нормируемых микробиологических показателей установленным требованиям в любой изучаемой контрольной точке испытаний;

2) нарастание количества возбудителей порчи (дрожжей и плесеней) более чем в два раза по сравнению с первоначально выявленным уровнем;

3) обнаружение молочнокислых микроорганизмов в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода, в количествах, превышающих установленный для этих продуктов уровень КМАФАнМ;

4) обнаружение бактерий рода протей в образцах продуктов, нормируемых по этому показателю – при несоответствии нормативу, или в образцах, в которых испытание проводится в соответствии с Приложением N 2 к настоящей Инструкции, при обнаружении в процессе хранения в 0,1 г продукта (в 1,0 г продукта детского и лечебно – профилактического питания);

5) обнаружение других возбудителей порчи (бактерий рода *Pseudomonas* и др.) в 0,1 г готовых продуктов;

б) ухудшения органолептических показателей в динамике хранения;

в) снижения содержания витаминов ниже регламентируемых или декларируемых уровней;

г) динамики в сторону увеличения показателей нитрозаминов, продуктов окислительной порчи жирового компонента.

57. На основании совокупности полученных данных, свидетельствующих о положительной гигиенической оценке испытанных продуктов учреждением, проводившим гигиенические исследования, подготавливается заключение о возможности согласования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

58. В случае выявления несоответствия показателей в одной из трех исследованных партий продуктов организацией – изготовителем, по согласованию с учреждением, проводившим гигиенические исследования, принимаются меры по выявлению нарушений в ходе технологического процесса. После этого могут быть проведены повторные исследования образцов от двух партий разных дат выработки по установленной схеме.

59. При получении неудовлетворительных результатов исследования представленных образцов продуктов в любой контрольной точке по ходу испытаний дальнейшие испытания прекращаются. Оформляется отказ в согласовании срока годности.

60. Если испытаниям подвергалась серийно выпускаемая по действующей нормативной и технической документации пищевых продуктов (традиционная технология) с целью обоснования увеличения срока годности, то при выявлении несоответствия показателей в период исследований, выпуск ее может быть продолжен только с установленным в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1324-06 "Гигиенические

требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" сроком годности (хранения).

Приложение N 1
к Инструкции по гигиенической оценке
сроков годности пищевых продуктов

Рекомендуемые схемы микробиологических исследований
продуктов в зависимости от предполагаемых
сроков годности

Таблица N 1

Полуфабрикаты мясные, полуфабрикаты птичьи

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований <*>						
	сутки хранения						
1 – 2 суток	после выработки (фон)	2	3				
3 суток	фон	3	5				
5 – 7 суток	фон		5	7	10		
10 суток	фон			6–7	10	13	
15 суток	фон			7	15	20	
30 суток	фон		10	20	30	39	
45 суток	фон	10	20	30	40		54
60 суток	фон	15	30	45	60		72
90 суток	фон	18	36	54	72	90	108

<*> Периодичность исследования замороженных полуфабрикатов – в два раза реже, чем охлажденных, но не менее трех раз в процессе хранения.

Таблица N 2

Готовые мясо- и птицепродукты
(колбасы, сосиски, сардельки вареные, колбасы полукопченые, варено – копченые, сырокопченые, продукты из говядины, баранины, свинины, птицы вареные, варено – копченые, запеченные, в различных видах упаковки, быстрозамороженные готовые мясные блюда, мясные изделия с использованием субпродуктов)

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	сутки хранения						
2 суток		2	3				
3 суток	фон	3	5				
5 суток	фон		5	8			

7 суток	фон		7	11			
10 суток	фон	6–7		10	13		
15 суток	фон	5	10	15	20		
30 суток	фон	10	20	30	39		
45 суток	фон		15	30	45	54	
60 суток	фон	15	30	45	60		72
90 суток	фон	18	36	54	72	90	108

Таблица N 3

Молоко и молочные продукты

Предполагаемый срок годности <*>	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований <***>						
	сутки хранения						
1 – 2 суток	фон	2	3				
3 суток	фон	3		5			
5 суток	фон		5	8			
7 суток	фон	5	7	11			
10 суток	фон	5	10	13			
15 суток	фон	5	10	15		20	
20 суток	фон	8		15	20	26	
30 суток	фон	10		20	30	39	
45 суток	фон	15		30	45		54
60 суток	фон	15	30	45	60		72
90 суток	фон	18	36	54	72	90	108

<*> При создании новых технологий возможно пролонгирование сроков.

<***> Схема контроля пробиотической микрофлоры – в соответствии с пунктом 48 настоящей Инструкции.

Таблица N 4

Кондитерские изделия

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	сутки хранения						
3 суток	фон	3	5				
5 суток	фон	3	5	8			

7 суток	фон	5		7	11		
10 суток	фон	5	7	10	13		
15 суток	фон		7	15		17	20
20 суток	фон	7		14		20	26
30 суток	фон		10	20		30	39
45 суток	фон	15		30	45		54
60 суток	фон	15	30	45	60		72
60 суток <*>	фон		30			60	69
90 суток	фон	18	36	54	72	90	108
90 суток <*>	фон	30		60		90	105
180 суток	фон	36	72	108	144	180	216
180 суток <*>	фон		60		120	180	207

<*> Для мучных кондитерских изделий без отделок и для сахаристых кондитерских изделий.

Таблица N 5

Жировые продукты (масло коровье, майонезы, маргарины, кремы на растительных маслах с модифицированным составом)

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	сутки хранения						
5 суток	фон		5	8			
7 суток	фон		7	11			
10 суток	фон		6	10		13	
15 суток	фон		10	15		20	
20 суток	фон		10		20	26	
30 суток	фон		10		20	30	39
45 суток	фон		12	24	32	45	54
60 суток	фон	15	30	45	60	72	
90 суток	фон	30	45	60	75	90	108
180 суток	фон	30	60	90	130	180	216

Таблица N 6

Продукция общественного питания
в охлажденном и замороженном виде
(салаты в индивидуальной упаковке,
вакуумно – упакованные 1 и 2 блюда и закуски и другие)

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	сутки хранения						
1 – 2 суток	фон	2	3				
3 суток	фон	3	4	5			
5 суток	фон	3	5	8			
7 суток	фон	3	5	7	11		
10 суток	фон	3	6	10	13		
15 суток	фон	4	7	10	15	18	20
20 суток	фон	4	8	12	16	20	26
30 суток	фон	6	12	18	24	30	39

Таблица N 7

Продукты детского питания (молочные, кисломолочные
и пастообразные, мясные готовые изделия)

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований <*>						
	сутки хранения						
1 – 2 суток	фон	2	4				
3 суток	фон	2	3	4	5	6	
5 суток	фон	2	4	6	8	10	
7 суток	фон	3	5	7	10	14	
10 суток	фон	5		10		15	20
15 суток	фон	5	10	15	20	25	30
20 суток	фон	6	12	18	24	30	40

<*> Контроль пробиотической микрофлоры – в соответствии с пунктом 48 настоящей Инструкции.

Приложение N 2
к Инструкции по гигиенической оценке
сроков годности пищевых продуктов

**Микробиологические показатели для основных групп пищевых
продуктов, контролируемые в процессе хранения**

Таблица N 1

Показатели <5>								
группы продуктов массового потребления	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	коагулазо- положительные стафилококки	сульфит- редуцирующие клостридии	патогенные организмы, в т.ч. сальмонеллы	бактерии рода Proteus	дрожжи	плесневые грибы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Полуфабрикаты из мяса и птицы: охлажденные	+	+			+	+	+ <1>	+ <1>
Замороженные	+	+			+	+	+	+
Готовые мясопродукты и изделия из птицы <2>	+	+	+	+	+		+ <1>	+ <1>
Молоко и молочные продукты <3>	+	+	+		+		+	+
Кулинарные изделия из рыбы, икра разных видов	+	+	+	+	+		+	+
Кондитерские изделия	+	+	+		+		+	+
Жировые продукты	+	+	+		+		+	+
Продукция организаций общественного питания	+	+	+	+ <4>	+	+	+	+

<1> В продуктах со сроками хранения более 10 суток.

<2> Молочнокислые микроорганизмы идентифицируются в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода.

<3> В кисломолочных продуктах - количество и состав молочнокислой микрофлоры в соответствии с нормативной и технической документацией.

<4> Для вакуумно - упакованных изделий.

<5> Микроорганизмы - пробиотики в обогащенных ими продуктах - в соответствии с пунктом 48 настоящей Инструкции.

Таблица N 2

Показатели									
продукты детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	escherichiacoli	коагулазо- положительные стафилококки	сульфит- редуцирующие клостридии	патогенные организмы, в т.ч. сальмонеллы	b.cereus	дрожжи	плесневые грибы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Мясопродукты готовые	+	+		+	+	+		+	+
Сухие молочные	+	+	+	+		+	+	+	+
Сухие на зерновой основе	+	+				+	+	+	+
Жидкие и пастообразные молочные	+ <*>	+		+		+		+	+

<*> В кисломолочных продуктах - количество и состав молочнокислой микрофлоры; в продуктах, обогащенных микроорганизмами - пробиотиками, - количество жизнеспособных бифидобактерий и лактобацилл.