МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

ГЛАВНОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ

О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В УЧРЕЖДЕНИЯХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ

Москва, 1981 г.

gost.e-ecolog.ru

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

ГЛАВНОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель министра
здравоохранения СССР, Главный
государственных санитарный врач
СССР
П. Н. Бургасов
30 сентября 1980 г.
№ 2255-80

ИНСТРУКЦИЯ

О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В УЧРЕЖДЕНИЯХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ

Москва, 1981 г.

Разработана Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР (Соломатиной К. З., Селивановой Л. В., Алексеевой А. И.) и кафедрой гигиены питания Центрального ордена Ленина института усовершенствования врачей (проф. Карплюк И. А. и доц. Окуневой Л. А.).

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы

Введение

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов является одним из основных и сложных разделов работы практических учреждений санитарно-эпидемиологической службы в области надзора за питанием населения.

Настоящая инструкция разработана в целях оказания методической помощи органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы в повышении качества проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов, основные цели которой — охрана здоровья населения и рациональное использование пищевых ресурсов страны.

I. Общие положения

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов осуществляется в соответствии с правами и обязанностями, возложенными на органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР и Министерств здравоохранения союзных республик Постановлением Совета Министров СССР от 31 мая 1973 г. № 361, утвердившим Положение о государственном санитарном надзоре в СССР.

Органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы предоставляется право, в пределах обслуживаемой территории, предъявлять министерствам, ведомствам, предприятиям, учреждениям и организациям, а также должностным лицам и отдельным гражданам, обязательные для них требования о проведении санитарно-оздоровительных и противоэпидемических мероприятий с указанием сроков их ис-

полнения, возлагать в необходимых случаях на научно-исследовательские учреждения и лаборатории санитарно-эпидемиологического профиля, независимо от их подчиненности, проведение гигиенической экспертизы, выносить в необходимых случаях постановление об уничтожении, переработке или ином использовании пищевых продуктов, признанных непригодными к употреблению в пищу людям.

Главным государственным санитарным врачам союзных и автономных республик, краев и областей и их заместителям, главным государственным санитарным врачам округов, городов и районов, бассейнов, портов и линейных участков на водном транспорте, в пределах их компетенции, а также санитарным врачам, их помощникам и лаборантам, работающим в органах и учреждениях санитарно-эпидемиологической службы, соответственно, предоставляется право производить выемку пищевых продуктов, изделий, предметов и материалов для лабораторного анализа и гигиенической экспертизы, а также проб пищевых продуктов.

II. Задачи гигиенической экспертизы

Задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов, то-есть их гигиенической оценки, является выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность продуктов для здоровья человека.

Конкретные задачи гигиенической экспертизы весьма разнообразны и определяются в каждом отдельном случае в зависимости от возникших или поставленных перед органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы вопросов, предварительного ознакомления с документами о партии продуктов, актом санитарного обследования предприятия и т. п.

Гигиеническая экспертиза может проводиться в целях выявления:

— изменений органолептических свойств продуктов, характера и степени изменений;

— —отклонений в химическом составе продуктов;

— степени бактериального загрязнения продуктов и характера микрофлоры;

— наличия пестицидов, пищевых добавок, вредных примесей и других чужеродных веществ в количествах, превышающих предельно допустимые нормативы или естественное содержание в продукте;

— возможности передачи через инфицированные продукты возбудителей инфекций (на основании конкретных эпидемиологических данных);

— условий производства и санитарного режима предприятий, транспортировки, хранения и реализации продуктов, нарушение которых могло обусловить изменения органолептических свойств, химического состава или бактериальное загрязнение продуктов.

В результате проведенной гигиенической экспертизы должны быть решены следующие основные вопросы: можно ли использовать данную партию пищевых продуктов для питания и каковы условия ее реализации (на общих основаниях, после тепловой обработки, кулинарной обработки, побаночного вскрытия консервов и т. п.).

В случае непригодности продуктов для пищевых целей и отказа ветеринарной службы использовать их на корм животным, необходимо рекомендовать техническую утилизацию или условия уничтожения.

Гигиеническая экспертиза проводится в порядке плановой работы санитарно-эпидемиологических станций и вне плана — при наличии особых эпидемических показаний, а также в порядке арбитража.

III. Плановая гигиеническая экспертиза

Плановая гигиеническая экспертиза проводится в порядке предупредительного и текущего санитарного надзора на подконтрольных объектах по календарному графику лаборатории для осуществления контроля качества продуктов по по показателям, имеющим гигиеническое значение (органолептическим, физико-химическим и бактериологическим). С этой целью планируется отбор образцов пищевых продуктов и изделий на предприятиях пищевых отраслей промышленности, объектах торговли и общественного питания для лабораторного исследования.

Конкретными задачами плановой гигиенической экспертизы являются:

— осуществление контроля за соответствием гигиеническим требованиям выпускаемых предприятиями пищевых продуктов;

— осуществление контроля за соответствием гигиеническим требованиям изделий и тары, предназначенных для обработки, упаковки, транспортировки и хранения пищевых продуктов;

— осуществление контроля за содержанием остаточных количеств пестицидов в продуктах в пределах утвержденных допустимых нормативов;

— осуществление контроля за использованием при изготовлении пищевых продуктов допущенных для этих целей пищевых добавок.

Работа по гигиенической экспертизе должна планироваться в следующих основных направлениях:

1. Осуществление контроля за качеством особо скоропортящихся продуктов (молочных продуктов, вареных колбасных изделий, кремовых кондитерских изделий, кулинарных изделий и т. п.) с учетом их эпидемической значимости. Гигиенические исследования должны быть направлены на оценку качества тепловой обработки, определение бактериологических показателей, а также физико-химических показателей, которые могут оказать неблагоприятное влияние на здоровье. При этом не проводятся исследования образцов в полном объеме показателей ГОСТ, ОСТ, ТУ и др. Так например, определение влаги, поваренной соли, сахара проводится в тех случаях, когда эти показатели характеризуют стойкость и безопасность продуктов.

2. Осуществление контроля за выпуском новых продуктов и изделий, а также использованием новых материалов для изделий и оборудования, соприкасающихся с пищевыми продуктами и могущих повлиять на их качество.

3. Осуществление контроля за соответствием продуктов рецептурам, согласованным с органами государственного санитарного надзора, в частности, за витаминизированными продуктами и кулинарными изделиями (на соответствие обнаруженного количества витаминов утвержденным рецептурам).

4. Осуществление контроля за содержанием остаточных количеств пестицидов, солей тяжелых металлов, антибиотиков, вредных примесей, пищевых добавок (консервантов, красителей и др.).

5. Осуществление контроля за качеством готовой пищи в детских и подростковых учреждениях, учебных заведениях, пищеблоках лечебно-профилактических и оздоровительных учреждений и оздоровительных предприятиях общественного питания (доброкачественность).

Проведение таких исследований в лабораториях санитарно-эпидемиологических станций возможно при изучении фактического питания специалистами санитарно-эпидемиологических станций, по заданию вышестоящих инстанций или, в виде исключения, по просьбам контролирующих организаций.

При планировании этой работы надо иметь в виду, что контроль за полнотой вложения сырья не характеризует качество питания и соответствие его рекомендуемым физиологическим и ведомственным нормам питания, а служит лишь

для контроля производства. Проводить такие исследования следует в виде исключения по заданию вышестоящих инстанций.

Контроль за питанием в детских, дошкольных и лечебно-профилактических учреждениях, находящихся на гособеспечении, рекомендуется проводить по углубленной методике, утвержденной Министерством здравоохранения СССР 3.04.68 № 733-68. При необходимости проверки питания на полноту вложения в детских, подростковых, лечебных или оздоровительных учреждениях, эти исследования также проводятся в лаборатории санитарно-эпидемиологических станций.

Контроль за полнотой вложения сырья в предприятиях общественного питания должен проводиться технологическими и санитарно-пищевыми лабораториями системы Министерства торговли.

Плановая гигиеническая экспертиза будет успешной, если она планируется в комплексе со всей деятельностью санитарно-эпидемиологической станции, с учетом эпидемической обстановки. Эффективность этого ответственного участка работы зависит также от того, насколько правильно и четко составлен план лабораторных исследований. Поэтому составлять план работы по гигиенической экспертизе врачу по гигиене питания необходимо совместно с лабораторией, учитывая ее штат, оснащенность реактивами и оборудованием. Не следует допускать практику равномерного планирования анализов на всех подконтрольных объектах без учета санитарно-технического состояния производства, качества и, прежде всего, эпидемической значимости выпускаемых продуктов.

IV. Внеплановая гигиеническая экспертиза

Внеплановая гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, качество которых с гигиенической точки зрения вызывает сомнение или опасение, проводится практическими учреждениями санитарно-эпидемиологической службы по показаниям или по обращению различных ведомств и организаций по следующим поводам:

1. По специальным санитарно-эпидемическим показаниям:

а) при возникновении или подозрении на пищевые отравления или острые кишечные заболевания среди населения;

б) при подозрении на бактериальное, химическое или механическое загрязнение, при которых пищевые продукты представляют опасность для здоровья потребителя (нарушение санитарно-гигиенических требований при производстве, транспортировке, хранении, реализации продуктов, а также

при поступлении сигналов о нарушении технологии производства, рецептур, регламентов применения пестицидов и т. п.).

2. В порядке арбитража, по поручению вышестоящих инстанций санитарно-эпидемиологической службы, а также при возникновении разногласий между нижестоящими санитарно-эпидемиологическими станциями и хозяйственными организациями по показателям, имеющим гигиеническое и эпидемическое значение.

3. По поручению руководящих советских органов, а также по заявлению контролирующих органов (народного контроля и др.) и по поручению следственных и судебных органов, если проведение экспертизы требует компетенции санитарного врача.

4. По обоснованному письменному заявлению хозяйственных организаций в сложных случаях товароведческой экспертизы или при возникновении разногласий в оценке качества продуктов по показателям, имеющим гигиеническое значение.

5. Внеплановые лабораторные исследования пищевых продуктов могут проводиться лабораториями санитарно-эпидемиологических станций на договорных началах, с соответствующей, согласно действующим расценкам, оплатой при отсутствии на предприятиях, вырабатывающих продукты, лабораторий для постоянного производственного контроля.

V. Общие рекомендации по организации и проведению гигиенической экспертизы

1. При организации и проведении гигиенической экспертизы санитарный врач должен учитывать и руководствоваться всеми действующими документами, касающимися требований к качеству, технологии производства, хранению и продаже данного продукта: Государственными стандартами (ГОСТ), отраслевыми стандартами (ОСТ), техническими условиями (ТУ), технологическими инструкциями (ТИ), нормативными документами, устанавливающими требования к производству определенного продукта, действующими допусками применения пищевых добавок (красителей, консервантов, ароматизаторов, ферментных препаратов и т. п.), предельно допустимыми остаточными количествами пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, установленными требованиями к таре, упаковке для пищевых продуктов и др.

В тех случаях, когда на продукт, подвергающийся экспертизе, отсутствуют официальные документы о нормах качества, следует руководствоваться общими гигиеническими требованиями. В необходимых случаях рекомендуется разработ-

ка для таких продуктов на местах временных нормативов, ориентировочных бактериологических показателей, по аналогии с действующими в других республиках и т. д.

При гигиенической экспертизе импортных продуктов, следует принимать во внимание имеющиеся в сопровождающих партию документах поставщика данные о качестве продукта, а также данные об условиях приемки продукта по качеству, предусмотренные в договоре с поставщиком. При отсутствии специальных условий при экспертизе следует руководствоваться требованиями ГОСТ'ов, ОСТ'ов на одноименные виды продуктов отечественного производства.

С целью получения четких и полезных для проведения экспертизы данных по лабораторному исследованию продукта санитарный врач, направляя образцы в лабораторию, должен определить конкретную задачу экспертизы.

Заключение по гигиенической экспертизе продуктов должно быть обосновано ссылками на соответствующие требования стандартов, технических условий, санитарных правил и инструкций, а в необходимых случаях общегигиеническими или противоэпидемическими требованиями.

2. В случаях сложной гигиенической экспертизы и возникновения вопросов, требующих разностороннего их рассмотрения, рекомендуется привлечение к участию в экспертизе смежных специалистов, исходя из задач экспертизы — микробиологов, химиков, технологов, токсикологов, ветеринарных врачей, ведомственных санитарных врачей, инспекторов по качеству и других специалистов.

При наличии в данном месте научно-исследовательских институтов гигиенического профиля, следует привлекать соответствующих научных работников к проведению экспертизы и пользоваться необходимой консультативной помощью институтов.

При решении сложных вопросов по экспертизе больших партий продуктов или при наличии особых обстоятельств (санитарных и эпидемических) следует обращаться за консультацией и указаниями в вышестоящие органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы (краевые, областные санитарно-эпидемиологические станции, санитарно-эпидемиологические управления Министерств здравоохранения республик).

3. Приступая к гигиенической экспертизе партии продуктов, следует прежде всего ознакомиться с документами, характеризующими партию: транспортные накладные, качественные удостоверения (сертификаты), ветеринарно-санитарные свидетельства, счета-фактуры поставщика, ГОСТ, технические условия на данный продукт, протоколы лабораторных

исследований и др. По мере необходимости можно потребовать предъявления договора между поставщиком и покупателем. Следует установить, нет ли особых отметок в документах о качестве продуктов, об условиях и сроках хранения, об условиях реализации и т. п. При отсутствии документов на партию продуктов, экспертиза не проводится.

4. В проведении экспертизы участвуют представители поставщиков и покупателей, а в зависимости от условий и задач, участвуют также представители государственной инспекции по качеству, транспортных организаций (железной дороги, морского и речного флота, гражданской авиации, управления автотранспорта).

5. После ознакомления с документами производится осмотр партии. При этом нужно обратить внимание на порядок и условия хранения продукта на складе. Также важно выяснить состояние тары — нет ли повреждений, деформации, загрязнения, следов вскрытия. Следует ознакомиться с маркировкой и имеющимися предупредительными надписями на таре.

Все выявленные дефекты, особые отметки в документах и предупредительные надписи на таре отражаются в дальнейшем в акте экспертизы.

6. После внешнего осмотра партии приступают к вскрытию упакованных продуктов.

Если партия состоит всего лишь из нескольких мест (до 5 единиц упаковок) — они вскрываются все.

Если в задачу экспертизы входит проверка соответствия продукта требованиям стандартов и технических условий — вскрывается количество мест, требуемое указаниями соответствующих стандартов или технических условий.

При отсутствии таких указаний, вскрывают — 5—10% мест от партии, а в нужных случаях и больше, в зависимости от конкретных задач экспертизы и качества партии, обнаруживаемого при вскрытии единиц упаковок.

При отсутствии подозрений на неблагополучие партии в отношении ее доброкачественности, может быть по усмотрению врача, выборочно вскрыто меньшее количество мест.

Продукты, находящиеся в таре, имеющей какие-либо внешние дефекты, или загрязненной, осматриваются особо тщательно, при этом в зависимости от вида повреждения и качества продуктов, могут быть вскрыты все поврежденные единицы упаковок.

7. После вскрытия тары производится органолептическое исследование качества продуктов: определяется внешний вид, консистенция, цвет, запах. Вкус определяется лишь при от-

сутствии подозрений на недоброкачественность, химическое и бактериальное загрязнение продуктов.

При пробе продуктов на месте экспертизы следует пользоваться правилами отбора образцов в соответствии с действующими ГОСТ'ами, ОСТ'ами, ТУ и др.

При органолептическом исследовании продуктов устанавливаются признаки порчи, загрязнения продукта, некоторые нарушения технологии, наличие амбарных вредителей, поражение рыбы прыгунком, глистами, наличие постороннего запаха, изменение вкуса и др.

8. Определение запаха продуктов следует проводить при комнатной температуре, с предварительным подогревом или оттаиванием продуктов. Определение запаха мяса в глубоких слоях проводится пробой «на нож» или «на шпильку».

Определение вкуса продукта (при отсутствии сомнений в его безвредности), рекомендуется проводить при температуре продукта 20—45°, так как при более низких и более высоких температурах вкусовые ощущения выражены слабее.

Определение запаха и вкуса проводится методом закрытой дегустации с участием не менее 3-х человек.

Определение запаха и вкуса следует начинать с проб, где эти показатели выражены менее интенсивно, и постепенно переходить к пробам с более выраженным запахом и вкусом.

9. Необходимо подчеркнуть, что органолептическое исследование продуктов, при кажущейся внешней простоте метода, является очень ответственным, во многих случаях экспертизы имеет решающее значение в оценке пригодности продукта. Поэтому врач должен владеть определенными навыками и уметь квалифицированно оценить обнаруженные изменения органолептических свойств.

10. О результатах осмотра партии должен быть составлен акт, в котором указывается: место и время составления акта; должность, имя, отчество и фамилия эксперта, а также других лиц, участвующих в экспертизе; повод для гигиенической экспертизы; общие данные о партии (происхождение, размеры партии, состояние тары, наличие сопроводительных документов, даты отгрузки и прибытия партии продуктов и пр.), результаты осмотра продуктов (условия хранения, количество вскрытых мест, данные органолептического исследования продукта и др.); данные об отборе образцов для лабораторного исследования (если производился отбор проб); заключение о продукте и условиях его использования, если последнее может быть дано без лабораторного исследования.

Весь текст акта должен быть четким, не допускающим различного толкования. Подписи эксперта и представителей,

участвующих в экспертизе, должны быть отчетливыми, рядом с подписью должна быть также отчетливо указана должность.

В необходимых случаях акт скрепляется печатью соответствующего органа санитарно-эпидемиологической службы.

VI. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, ввозимых по импорту

В целях осуществления государственного санитарного надзора за санитарно-гигиеническими показателями качества пищевого сырья и продуктов питания, завозимых в СССР по импорту, санитарно-эпидемиологические учреждения на водном транспорте и территориальные санитарно-эпидемиологические станции, расположенные в местах ввоза, должны проводить плановый лабораторный контроль указанной продукции. Остальные санитарно-эпидемиологические станции проводят контроль за импортной продукцией только при наличии санитарно-эпидемических показаний.

Плановому выборочному контролю подлежат следующие пищевые продукты:

— яйцо куриное (хлорорганические пестициды, хлорофос);

— рыба, рыбопродукты (хлорорганические пестициды, ртуть);

— продукты детского питания, сливочное масло, сухое молоко (микробиологические показатели, хлорорганические пестициды);

— мясопродукты (нитриты, нитраты, хлорорганические пестициды);

— консервы овощные (олово, свинец, цинк, медь, мышьяк);

— овощи, фрукты (хлорорганические и фосфорорганические пестициды);

— зерно и бобовые (фумиганты, афлатоксины).

Исследования должны проводиться по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

При проведении гигиенической экспертизы необходимо прежде всего ознакомиться с сопровождающими партию продуктов или сырья документами поставщика о качестве данной продукции. При гигиенической экспертизе сельскохозяйственных продуктов должны быть представлены дубликат карантинного сертификата Государственной инспекции по карантину растений Министерства сельского хозяйства СССР и акты осмотра продукции Государственной инспекцией по

качеству сельскохозяйственных продуктов. При гигиенической экспертизе продуктов промышленного производства управление товарных экспертиз Торгово-промышленной палаты должно представить акт экспертизы, проведенной экспертом Торгово-промышленной палаты, и протокол лабораторных исследований (если таковые проводились).

Решение о возможных путях реализации партии импортных продуктов, при наличии санитарно-эпидемических показаний, может быть выдано только Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР. Сведения об экспертизе таких партий продуктов представляются в Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения СССР в установленном порядке. До получения результатов экспертизы и заключения реализация продуктов задерживается.

VII. Разграничение функций по гигиенической экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами и инспекциями

Гигиеническая экспертиза относится к компетенции специалистов по гигиене питания. Вместе с тем вопросы гигиенической экспертизы близко соприкасаются с экспертизой пищевых продуктов, осуществляемой другими службами (государственной ветеринарной службой, государственной инспекцией по качеству товаров и торговле, ведомственными санитарными службами). Поэтому правильное понимание и использование обязанностей и прав государственной санитарно-эпидемиологической службы в вопросах проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов, а также других служб, имеет большое значение. Согласно действующим положениям о ведомственных санитарных службах, государственной инспекции по качеству товаров и других, работникам этих служб вменено в обязанность решение ряда вопросов, относящихся к гигиенической экспертизе пищевых продуктов. В этих случаях участие органов государственной санитарно-эпидемиологической службы в проведении экспертизы не является обязательным.

Так, в соответствии с ветеринарным Уставом СССР, утвержденным Постановлением Совета Министров СССР 22.12.1967 г. № 1142 ветеринарная служба осуществляет ветеринарно-санитарную экспертизу при заготовке и убое животных, торговле мясом, мясными продуктами, молоком, молочными продуктами, яйцами, рыбой, продуктами пчеловод-

ства, грибами и другими растительными продуктами на рынках, базарах и ярмарках (через мясо-молочные и пищевые контрольные станции на рынках).

Положением о государственной инспекции по качеству товаров и торговле союзной республики (госторгинспекции), утвержденным Постановлением Совета Министров союзной республики и инструкцией о порядке инспектирования предприятий промышленности, торговли и общественного питания, предусматривается проводить не только товароведческую экспертизу, но и решать вопросы, касающиеся недоброкачественных продуктов, не требующие специальных гигиенических исследований.

Во всех случаях выявления продукции, не отвечающей требованиям нормативно-технической документации, госинспектор переводит ее в нестандартную и, при наличии эпидемических показаний, решение вопроса о пригодности в пищу и о путях дальнейшего использования продуктов передается на заключение органов государственного санитарного надзора.

Органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы следует принимать от инспекции по качеству (госторгинспекции) материалы по экспертизе партии пищевых продуктов только в том случае, если в них конкретно указано, по каким гигиеническим показателям данная партия признана нестандартной. Такая характеристика, как «изменение товарного вида», или «органолептики», «испорченная партия продуктов, требующая уничтожения» и т. п.—не дают основания для передачи материалов для проведения гигиенической экспертизы в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы.

Экспертиза качества импортируемых пищевых продуктов осуществляется экспертами Бюро товарных экспертиз Торгово-промышленной палаты. Проверка качества продуктов, поступающих по импорту, проводится в соответствии со специальной инструкцией, утвержденной Президиумом Всесоюзной торговой палаты 15.04.64 г. в случаях разногласий и по заявкам заинтересованных организаций и иностранных фирм.

Инструкцией запрещается экспертам Торогово-промышленной палаты давать рекомендации, не входящие в компетенцию товароведческой экспертизы, а также об уничтожении или отгрузке забракованного товара обратно поставщику.

Экспертизу качества пищевых продуктов при их выработке осуществляют ведомственные инспекции по качеству, а также ведомственные санитарные службы. Задачей ведомственных инспекций и служб является внутриведомственный контроль за обеспечением выпуска продукции в соответствии

с действующими стандартами и техническими условиями, за соблюдением режимов производства, а также условий хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов. Им предоставлено право ведомственной экспертизы продуктов с вынесением соответствующего заключения. Ведомственные санитарные службы проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов и кулинарных изделий в полном объеме и при таких же условиях, как и в органах и учреждениях государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Вопрос о необходимости проведения внеплановой гигиенической экспертизы санитарно-эпидемиологическими станциями должен решаться в каждом конкретном случае в зависимости от вида продуктов, величины партии, наличия эпидемической или химической опасности при употреблении в пищу и т. п.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов по вызову хозяйственных организаций является обязательной лишь при наличии эпидемических показаний.

Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между государственной санитарно-эпидемиологической службой, государственной ветеринарной службой, ведомственными инспекциями по качеству и ведомственными санитарными службами, дает право санитарно-эпидемиологическим станциям в ряде случаев отклонять обращение по поводу внеплановой гигиенической экспертизы. При этом рекомендуется учитывать следующее.

1. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы не устанавливают сортность пищевых продуктов и изделий и это не может быть целью гигиенической экспертизы. В тех случаях, когда экспертиза проводится совместно с госинспекцией по качеству и, наряду с гигиеническими показателями, определяется сортность, в протоколе необходимо указать, что представитель санитарного надзора в определении сортности не участвовал.

2. Санитарно-эпидемиологические станции не устанавливают причину порчи и не проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов с потерей качества без документации товароведческой экспертизы.

3. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу продуктов, поступающих по импорту, если доставленная партия не имеет сопроводительного документа о качестве. Такие продукты должны предъявляться товароведческой экспертизе в обычном порядке.

4. Санитарно-эпидемиологические станции не продлевают сроки хранения пищевых продуктов, кроме особо скоропортящихся при условии правильного их хранения.

5. Республиканские, краевые, областные, городские и районные санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу продуктов, находящихся в железнодорожных вагонах и самолетах. Это входит в компетенцию санитарной службы Министерства путей сообщения и гражданской авиации.

6. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу подмоченных продуктов в мягкой проницаемой таре (мука, крупа, кондитерские изделия, сахар и др.), консервов в битой стеклянной таре, бомбажных консервов, в случаях нарушения герметичности банок, а также гнилых овощей, фруктов, ягод, солений и др., как безусловно непригодных в пищу людям и не требующих медицинской компетенции. Заключение о непригодности в пищу в перечисленных случаях выдается госинспекцией по качеству министерств и ведомств или товароведами совместно с представителями общественности.

Вопрос об использовании консервов в банках с «хлопающими» концами, «птичками» (деформацией крышек у бортика банки и донышек), имеющих раковины от ржавчины, сильно помятых, решается органами санитарно-эпидемиологической службы.

7. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу пищевых отходов (мучных, крупяных, зачисток от сливочного масла и т. п.) в промышленных, торговых и предприятиях общественного питания, а также брака яиц и неполноценного хлеба (нестандартной влажности, повышенной кислотности, деформированного, с наличием плесени). Хлеб, пораженный картофельной болезнью, относится к компетенции санитарного врача.

8. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов, загрязненных амбарными вредителями и гельминтами, не представляющими опасности для человека.

9. Санитарно-эпидемиологические станции не устанавливают крепость ликерно-водочных изделий и вин. Гигиеническая экспертиза проводится лишь в случаях необходимости оценки их по предусмотренным в технической документации гигиеническим показателям (содержание сивушного масла, метилового спирта, альдегидов, тяжелых металлов), а также остаточного количества пестицидов, щавелевой кислоты и т. п.

10. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу готовых блюд в предприятиях общественного питания при отсутствии эпидемических показаний. Жалобы, поступающие от частных лиц на неудовлетво-

рительное качество блюд, должны рассматриваться работниками госторгинспекции, Министерства торговли и Центросоюза.

11. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу, при отсутствии эпидемических показаний, по обращению населения с жалобами на неудовлетворительное качество продуктов, купленных в магазинах. Разбор жалоб населения по данному вопросу возлагается на госторгинспекцию.

12. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу продуктов и кулинарных изделий в связи с подозрением на криминалистический случай в быту, так как это входит в компетенцию судебно-медицинской экспертизы.

13. Санитарно-эпидемиологические станции не проводят гигиеническую экспертизу и не выдают разрешения на использование в пищевых целях продуктов, изъятых органами милиции у частных лиц, продуктов, случайно обнаруженных, во всех случаях, когда неизвестны условия выработки, транспортировки и хранения продуктов.

VIII. Отбор образцов для лабораторного исследования

Отбор образцов (вес, объем, доставка и т. д.) проводится в соответствии с требованиями ГОСТ'ов на соответствующие продукты.

Лабораторные исследования образцов при гигиенической экспертизе пищевых продуктов обязательны не во всех случаях.

Как правило, образцы направляются в лабораторию, если качество продукта вызывает сомнение или отдельные свойства продукта не могут быть выявлены на месте.

Продукты с явно выраженными признаками порчи (резкий, неприятный гнилостный запах, изменение консистенции, цвета, наличие глубокого или значительного поражения плесенью и др.), признанные при осмотре непригодными для питания, могут браковаться на месте, без лабораторного исследования при обязательном составлении акта, с обоснованием причин забраковки.

Однако иногда и в этих случаях, целесообразно все же направить образцы в лабораторию, если возникли разногласия в процессе экспертизы, а также по заявлению хозяйственной организации. владельца продуктов.

Протокол лабораторного исследования, являясь объективным документом, в любое время по требованию контроли-

рующих органов может подтвердить обоснованность заключения о непригодности продукта.

Отбор образцов для исследования должен производиться таким образом, чтобы изъятые образцы отражали качество партии продуктов.

Вначале проводится сортировка продуктов по однородным партиям.

Если при вскрытии отдельных мест (единиц упаковок) устанавливается неоднородность партии по качеству, отбор следует производить с учетом этих данных, а образцы должны характеризовать различные свойства продуктов в партии.

Образцы продуктов, отличающиеся друг от друга по органолептическим свойствам, не должны смешиваться, они упаковываются раздельно. В сопроводительном документе следует указать примененный принцип отбора, значение группировки образцов.

При направлении образцов в лабораторию в сопроводительном документе следует обязательно указать конкретную цель исследования — это необходимо для правильной ориентации лаборатории в выборе схемы исследования. Нельзя при направлении образцов ограничиваться общими указаниями «на соответствие стандарту» или «на химико-бактериологическое исследование» и т. п., так как врача обычно интересуют не все показатели стандарта, а только имеющие гигиеническое и эпидемическое значение. Следовательно, в сопроводительном документе надо конкретно указать, какие показатели следует проверить.

Если направляются образцы для бактериологического исследования, то и в этих случаях важно конкретизировать задачу исследования. Например, при пищевых отравлениях приложение акта расследования, в котором приведены эпидемические данные и клиника заболевания, позволит лаборатории правильно решить задачу исследования и сосредоточить внимание на определении наиболее возможных в данном случае возбудителей.

Если врач, проводящий экспертизу, затрудняется указать в сопроводительном документе задачу исследования, целесообразно лично сообщить лаборатории обстоятельства и данные экспертизы и, совместно с лабораторией, решить схему исследований. При направлении образцов посуды или других изделий, соприкасавшихся с продуктами, необходимо указать наименование материала, из которого изготовлены изделия, завод-изготовитель, а также установить, по возможности, дату и № разрешения органов санитарно-эпидемиологической службы на выпуск данных изделий.

Отбор образцов производит, как правило врач, при его отсутствии — помощник санитарного врача. Врач может также привлекать для оказания помощи работника лаборатории.

Вес и объем образцов для лабораторного исследования при гигиенической экспертизе, в зависимости от задач исследования, должен соответствовать действующим правилам выемки пищевых продуктов, напитков и вкусовых веществ, утвержденным Министерством здравоохранения СССР или указаниям стандарта и технических условий (при определении соответствия последним, например, при проверке качества по поручению контролирующих организаций). Изъятые образцы продуктов упаковываются в чистую бумагу, стеклянные банки или бутылки, чтобы сохранить качество образцов. Для бактериологического исследования образцы упаковываются в стерильную тару или доставляются в оригинальной упаковке.

Образцы маркируются (название, вес, объем), опечатываются пломбиром санитарно-эпидемиологической службы и с актом о выемке проб направляются в лабораторию. В сопроводительном документе должно быть указано наименование объекта, на котором произведен отбор образцов, адрес, телефон, дата, причина выемки проб, количество и вес образцов, способ упаковки и задачи исследования.

Образцы продуктов, изготовленные по специальным рецептурам, на которые нет утвержденных ГОСТ'ов, должны сопровождаться утвержденными рецептурами. Должны быть четко (разборчиво) указаны должность, фамилия, имя, отчество врача, помощника или группы лиц, производивших выемку проб.

Копия акта о выемке проб остается на объекте.

IX. Порядок, сроки исследования и хранения образцов в лаборатории

Если образцы, поступившие для химического и бактериологического исследования, упакованы или затарены в общую тару (например, баночные консервы, молочные продукты или напитки в бутылках и т. п.), то сначала образцы направляются в бактериологическое отделение лаборатории, а затем, после проведения посева, в санитарно-химическое отделение для органолептического и химического исследования.

При поступлении образцов скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кремовые кондитерские изделия и др.) к исследованию, по возможности, следует приступить сразу же после поступления и, во всяком случае, в день их поступления в лабораторию.

До начала исследования образцы скоропортящихся продуктов должны храниться в холодном месте (холодильник, ледник). Остатки этих продуктов сохраняются в холодном месте до выдачи результатов анализа, после чего с разрешения заведующего лабораторией, остатки уничтожаются или используются для нужд лаборатории.

Образцы продуктов, стойких к хранению (крупа, сахар, мука, ликеро-водочные изделия и др.) должны храниться в сухом месте.

Остатки этих продуктов после исследования сохраняются в лаборатории в течение 10 дней со дня выдачи протоколов исследований организации, направившей образцы, после чего, с разрешения заведующего лабораторией, остатки образцов продуктов уничтожаются или используются для нужд лаборатории. Остатки образцов, в которых при исследовании установлено наличие каких-либо неразрешенных или вредных примесей, а также остатки образцов, поступивших с подозрением на то, что они являлись причиной пищевого отравления — опечатываются и сохраняются в лаборатории в течение 20 дней со дня выдачи результатов анализа, после чего остатки с разрешения заведующего лабораторией соответствующим образом уничтожаются. В необходимых случаях образцы скоропортящихся продуктов могут консервироваться веществами, которые не помешают исследованию на наличие вредных примесей. Остатки образцов пищевых продуктов, поступивших для исследований, из лаборатории не выдаются, они уничтожаются или используются для нужд лаборатории. Исключение может быть сделано только для следственных и судебных органов в отношении образцов стойких к хранению продуктов, если образцы в эпидемическом отношении не опасны для окружающих и являются вещественными доказательствами. В этих случаях выдача образцов (в упакованном и опечатанном виде) производится только по письменной просьбе следственных или судебных органов и под официальную расписку, в которой должно быть указано, что «получены остатки продуктов, в пищу непригодные и необходимые в качестве вещественного доказательства».

X. Методы испытаний и оформление результатов лабораторных исследований образцов

Методы, применяемые для исследований образцов в лабораториях санитарно-эпидемиологических станций, определяются заданием и характером исследований.

Если необходимо определить соответствие качества продуктов показателям стандартов или технических условий —

обязательно пользуются методами испытаний (исследований), указанными в стандартах или технических условиях на данные продукты, со ссылкой в тексте протокола на № использованного ГОСТ'а или ТУ.

При исследовании пищевых продуктов на наличие остаточных количеств пестицидов, пищевых добавок, а также при исследовании изделий (тары, посуды, упаковок, покрытий и т. п.) из резины, полимерных и других материалов, соприкасавшихся с пищевым продуктом, подвергающимся экспертизе, используются методы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР и изложенные в специальных методических указаниях.

Исследование образцов продуктов при пищевых отравлениях производится в соответствии с методами, указанными в действующей инструкции по расследованию пищевых отравлений.

При отсутствии стандартных или утвержденных Министерством здравоохранения СССР методов, в протоколе исследования обязательно указывается использованный метод. Если проводилось определение какого-либо вещества малоизвестным методом, необходимо привести в тексте протокола принцип метода, схему исследования и указать литературный источник.

При одновременном направлении образцов и проведении исследований в двух лабораториях для получения сопоставимых результатов обязательно использование одного и того же метода в обеих лабораториях.

При гигиенической экспертизе продуктов может возникнуть вопрос об использовании каких-либо новых видов пищевых добавок и т .п., не регламентированных в имеющихся в санитарно-эпидемиологической станции официальных материалах. В этом случае рекомендуется обратиться с запросом в вышестоящую инстанцию санитарно-эпидемиологической службы или Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министрства здравоохранения СССР.

Оформление результатов лабораторного исследования должно производиться в виде протокола по утвержденной форме. В каждом протоколе обязательно указание даты выдачи протокола из лаборатории.

Протокол состоит из трех частей: описательной, результативной и заключительной.

В описательной части указывается название и время поступления образца в лабораторию, вид и характер упаковки, кто, когда, откуда произвел выемку (по данным сопроводительного документа), вес, (или количество экземпляров)

каждого образца и описание его органолептических свойств. Описание органолептических свойств продукта следует давать подробно и четко, учитывая значение этих показателей в гигиенической оценке качества продукта.

В результативной части приводятся данные физико-химического и бактериологического исследования. Результаты исследований в протоколе подписываются ответственными лицами, производившими данное исследование.

В заключении дается оценка свойств, качество исследуемого образца и пригодности его для питания на основании результатов исследования, приведенных в результативной части протокола. Заключение на образец подписывается заведующим лабораторией.

Протокол анализа является официальным документом, свидетельствующим о свойствах и качестве исследуемого образца продукта, о доброкачественности его, о соответствии образца стандарту, о наличии или отсутствии посторонних включений, вредных веществ, бактериального загрязнения и т. п., на котором основывают свое решение санитарный врач, следственные и судебные органы, арбитраж и др.

Вместе с этим протокол и заключение лаборатории относятся только к образцу, доставленному и исследованному в лаборатории, и не является заключением о качестве партии. Право решать вопрос о качестве партии, ее пригодности или непригодности для пищевых целей принадлежат санитарному врачу, проводящему экспертизу, и главному врачу санитарно-эпидемиологической станции, выносящему постановление, для которого протокол исследования является лишь одним из документов, на основании которых составляется заключение на партию.

Если данные лабораторного исследования образца расходятся с данными, полученными при осмотре на месте партии продуктов, следует провести еще раз осмотр партии с отбором новых образцов для повторного лабораторного исследования, после чего санитарный врач выносит заключение и подготавливает постановление главного врача санитарно-эпидемиологической станции по результатам экспертизы с учетом всех материалов и обстоятельств экспертизы.

XI. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов может установить:

1. Пригодность продукта для питания людей, без каких-либо ограничений.

2. Условную пригодность:

а) при соблюдении определенных требований — например, соблюдения устанавливаемого срока реализации, условий тепловой обработки, проведения дополнительной проверки каждой единицы упаковки (поштучный или побаночный контроль), продажи только в определенных местах, при условии особого контроля и т. п.;

б) непригодность продукта для непосредственного потребления, но возможность использования продукта в качестве сырья при переработке его в специально указанных предприятиях.

3. Безусловная непригодность продукта для питания, т. е. продукт подлежит уничтожению или технической утилизации, или по соответствующему решению ветеринарной службы, может быть передан на корм животным.

В случае признания продуктов пригодными в пищу, заключение выносится в акте экспертизы или по окончании лабораторных исследований, оформляется дополнительно специальным документом-заключением.

Ни в коем случае не следует ограничиваться заключением, имеющимся в протоколе анализа, помня, что этот документ относится только к образцу, а не к партии.

Если продукт признается условногодным или направляется в промышленную переработку — заключение также оформляется в акте экспертизы.

При этом обязательно в документе указывается, на кого персонально возлагается ответственность за выполнение предложенных условий: сроков, условий хранения и реализации и др. (руководитель предприятия, заведующий складом и т. д.).

Определяется также, на каком предприятии будет проводиться переработка продукта.

Условия хранения, сроки реализации, условия переработки и др. должны быть указаны в сопровождающем документе (накладной) на продукты, при отправке их в указанное в заключении предприятие.

После переработки продукта в качестве сырья на предприятии, продукт должен быть представлен на экспертизу ведомственному санитарному врачу или инспекции по качеству для решения вопроса о пригодности в пищу.

Если партия продуктов признана непригодной в пищу людям, но не является опасной в санитарно-эпидемическом отношении, продукты могут быть направлены по соответствующему решению ветеринарно-санитарной службы на корм животным, или на техническую утилизацию. В том и другом

случае руководитель хозяйственной организации обязан представить санитарно-эпидемиологической станции официальную справку о сдаче продуктов, с указанием даты сдачи, количества сданных продуктов и куда они сданы.

Обязательное и своевременное представление справки санитарный врач оговаривает в акте экспертизы.

Если пищевые продукты признаны непригодным в пищу, не направляются на корм животным и на техническую утилизацию, а подлежат уничтожению — оформляется постановление главного врача санитарно-эпидемиологической станции «об уничтожении забракованных продуктов», с указанием порядка, способа, срока уничтожения продуктов, а также порядка обжалования постановления.

При определении способа уничтожения забракованного продукта следует учитывать возможную его эпидемическую и санитарную опасность.

XII. Порядок уничтожения забракованных продуктов

Ответственность за сохранность продукта, подлежащего уничтожению, в постановлении или специальным документом возлагается на руководителя предприятия или материально-ответственное лицо, причем указывается четко должность, фамилия, имя, отчество ответственного лица и обязательно указывается вес, размер партии, количество единиц упаковки и т. п., оставляемых на хранение, а также срок хранения.

Примечание: При необходимости точное количетсво продуктов устанавливается комиссией, созданной руководителем предприятия, и в постановлении санитарный врач ссылается на акт этой комиссии.

Если постановление об уничтожении обжалуется, допускается отсрочка срока уничтожения забракованных продуктов в том случае, если хранение не опасно в санитарно-эпидемическом отношении, имеются должные условия хранения и продукт может по своему состоянию еще некоторое время выдержать хранение, не подвергаясь дальнейшей порче.

Во избежании возможности использования в пищу, продукты, подлежащие уничтожению, должны быть денатурированы каким-либо резко пахнущим веществом (керосин, нефть, фенол, хлорная известь), или раствором какого-либо красителя, дающего окраску, необычную для данного продукта.

Инфицированные продукты, представляющие опасность для населения, перед уничтожением или в процессе уничтожения, обеззараживаются (20% раствором хлорной извести,

2,5% раствором сернокарболовой смеси — 1 часть крепкой соляной кислоты технической и 3 части неочищенной карболовой кислоты, едким натром, формалином и др.).

Уничтожение (закапывание, сжигание), о чем имеется специальное указание в постановлении, — производится силами и средствами предприятия, в присутствии комиссии, создаваемой приказом по предприятию.

Об уничтожении партии продуктов составляется акт, в котором должно быть указано:

1. Время (дата) и место составления акта, наименование предприятия, которому принадлежат продукты и откуда продукты были получены.
2. Имя, отчество, фамилия, и должность членов комиссии.
3. Наименование и количество уничтоженных продуктов.
4. Способ уничтожения.
5. По чьему распоряжению уничтожен продукт (указать документ).

Акт об уничтожении забракованных продуктов должен быть в суточный срок представлен санитарно-эпидемиологической станции.

Санитарный врач, или по его поручению, помощник санитарного врача, присутствует при уничтожении продуктов только в тех случаях, когда уничтожению подвергаются продукты, представляющие опасность для здоровья населения.

В остальных случаях санитарный врач требует представления акта (копии) об уничтожении продукта.

По поручению санитарно-эпидемиологической станции при уничтожении продуктов может присутствовать представитель местной санитарной общественности.

Перечень основных официальных материалов по гигиенической экспертизе пищевых продуктов

1. Основы законодательства СССР и союзных республик о здравоохранении, утв. Верховным Советом СССР 19.12.69.
2. Положение о Государственном санитарном надзоре в СССР, утв. Постановлением Совета Министров СССР № 361 от 31.05.73.
3. О государственном санитарном надзоре СССР. Приказ Министра здравоохранения СССР № 535 от 12.07.73.
4. Ветеринарный устав СССР, утв. Постановлением Совета Министров СССР № 1142 от 22.12.67.
5. Государственные стандарты, ТУ инструкции, санитарные правила Министерства здравоохранения СССР и союзных республик и др. на пищевые продукты и изделия, контактирующие с ними.
6. Инструкция о работе санитарно-эпидемиологической станции по разделу гигиены питания. Приложение к приказу Министерства здравоохранения СССР № 1203 от 17.12.76.
7. Инструкция о порядке проверки качества и количества импортных товаров экспертами Всесоюзной торговой палаты, утв. Решением Президиума Всесоюзной торговой палаты протоколом № 123 от 15.04.64.
8. Инструкция о порядке проверки качества товаров отечественного производства экспертами торгово-промышленной палаты СССР, утв. решением Президиума Торгово-промышленной палаты СССР протоколом № 139 от 25.11.78.
9. Инструкция о порядке инспектирования предприятий промышленности, торговли и общественного питания, утв. Главным управлением государственной инспекции по качеству товаров и торговли по РСФСР № 18 от 25.12.74.
10. Методические указания по вопросам изучения фактического питания населения и разработке мероприятий по его рационализации, утв. Министерством здравоохранения СССР № 733—68 от 3.04.68.
11. Методические указания по санитарной экспертизе пищевых продуктов для санитарных врачей системы Министерства пищевой промышленности СССР, утв. Министерством пищевой промышленности СССР 6.06.75.

12. Письмо Главного государственного санитарного врача СССР П. Н. Бургасова № 123-9/474-1 от 15.05.68 «О порядке разграничения функций ветеринарного и санитарного надзора.

13. Положение об органах санитарной службы Минмясмолпрома СССР, утв. Министерством мясной и молочной промышленности СССР № 81 от 21.04.72.

14. Положение о санитарном враче системы Министерства мясной и молочной промышленности СССР, утв. Министерством молочной и мясной промышленности СССР 11.10.67.

15. Положение об инспекции ветеринарно-санитарной службы Министерства мясной и молочной промышленности СССР, утв. приказом Министерства мясной и молочной промышленности СССР № 280 от 31.12.76.

16. Положение о производственных лабораториях предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утв. Министерством мясной и молочной промышленности СССР 25.10.66.

17. Положение об Управлении товарных экспертиз Всесоюной торговой палаты, утв. Постановлением Президиума Всесоюзной торговой палаты протоколом № 157 от 5.11.65.

18. Положение о Центральной санитарной инспекции Министерства рыбного хозяйства СССР, утв. Министерством рыбного хозяйства СССР, № 287 от 10.06.80 г.

19. Положение об органах санитарной службы Министерства пищевой промышленности СССР, утв. Министерством пищевой промышленности СССР № 81 от 25.04.72.

20. Положение об инспекции по качеству продукции и санитарной службе с зональными инспекциями Министерства пищевой промышленности РСФСР, утв. Приказом Министерства пищевой промышленности РСФСР № 315 от 3.05.76.

21. Положение о Центральной республиканской инспекции по качеству сельскохозяйственных продуктов и сырья Министерства заготовок РСФСР, утв. Приказом Министра заготовок РСФСР № 218 от 19.08.71.

22. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц куриных, утиных и гусиных, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 1.06.81 г.

23. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыпопродуктов на рынках, утв. Министерством сельского хозяйства СССР 15.12.59 по согласованию с Министерством здравоохранения СССР.

24. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных про-

дуктов, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 30.06.69 по согласованию с Министерством здравоохранения СССР.

25. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 1.07.76.

26. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях и в ветеринарных лабораториях, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 21.03.78 по согласованию с Министерством здравоохранения СССР.

27. Типовое положение о мясо-молочной и пищевой контрольной станции, утв. Министерством сельского хозяйства СССР 20.05.71.

Л 81064 от 20/V-1981 г. Зак. 1140 Тир. 5000

иография Министерства здравоохранения СССР

gost.e-ecolog.ru