2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Организация детского питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1940—05

gost.e-ecolog.ru

1. Разработаны: ГУ Научно-исследовательский институт питания РАМН (В. А. Тутельян, А. К. Батурин, И. Я. Конь, Л. С. Коновалова, О. В. Георгиева, Н. Ю. Андрусенко). Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Г. Г. Онищенко, Л. П. Гульченко, А. А. Монисов, О. И. Аксенова, А. И. Петухов, Л. М. Симкалова, А. А. Волков, В. Н. Брагина, Л. В. Чикина); Центром госсанэпиднадзора в г. Москве (Н. Н. Филатов).

2. Рекомендованы Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 г.

4. Введены в действие с 1 июля 2005 г. постановлением Главного государственного санитарного врача 19 января 2005 г. № 3.

5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. Регистрационный номер 6295.

6. Введены впервые.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

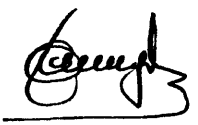
19.01.05 Москва № 3

О введении в действие
СанПиН 2.3.2.1940—05

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

Ввести в действие с 1 июля 2005 г. санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940—05», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 г.



Г. Г. Онищенко

Содержание

1. Область применения 12

2. Общие положения 13

3. Технические документы, постановка продуктов детского питания на производство 15

4. Сырье и компоненты, используемые для производства продуктов детского питания 16

5. Химический и ингредиентный состав готовых продуктов детского питания 17

6. Упаковка продуктов детского питания и информация, нанесенная на этикетку 18

7. Технологическое оборудование и технологические процессы при производстве продуктов детского питания 19

8. Организация и проведение производственного контроля на предприятиях по изготовлению продуктов детского питания 20

9. Производственные помещения предприятий по производству продуктов детского питания 20

10. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации 21

Приложение 1. Виды лекарственного растительного сырья, рекомендуемого для использования при производстве травяных чаев для детей раннего возраста 22

Приложение 2. Витамины и минеральные соли, рекомендуемые для использования при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста 24

Приложение 3. Рекомендуемые сроки введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей 26

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный врач
Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
17 января 2005 г.
Дата введения: 1 июля 2005 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Организация детского питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940—05

1. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – *санитарные правила*) разработаны в соответствии с федеральными законами: от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650); от 22.08.04 № 122-ФЗ «О внесении изменений в законодательные акты Российской Федерации и признании утратившими силу некоторых законодательных актов Российской Федерации в связи с принятием федеральных законов «О внесении изменений и дополнений в Федеральный закон «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации» и «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, № 35, 3607); от 02.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150); постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.00 № 554 «Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295) и с учетом требований статьи 16 Федерального закона от 9.01.96 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения» (Собрание законодательства Российской Федерации от 15.01.96, № 3, ст. 141).

1.2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность в сфере производства и оборота продуктов детского питания, обязаны иметь в наличии официально изданные санитарные правила согласно статье 11 Федерального закона от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Общие положения

2.1. В настоящих санитарных правилах используются следующие основные понятия:

- дети раннего возраста – дети в возрасте от рождения до 3 лет;
- дети дошкольного возраста – дети в возрасте от 3 до 6 лет;
- дети школьного возраста – дети в возрасте от 6 до 14 лет;
- продукты детского питания – пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, в том числе:
- продукты детского питания для детей раннего возраста – пищевые продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивать эффективную усвояемость и не должны причинять вред здоровью ребенка;
- заменители женского молока – пищевые продукты в жидкой или порошкообразной форме, изготовленные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, и предназначенные для использования в качестве заменителей женского молока и максимально приближенные к нему по химическому составу для удовлетворения физиологических потребностей детей раннего возраста;
- продукты прикорма – пищевые продукты, вводимые в рацион ребенка первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку или его заменителям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения в соответствии с его возрастными физиологическими особенностями, в том числе:
- продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из муки различных круп в виде сухих молочных и безмолочных каш, растворимого печенья и макаронных изделий;
- продукты прикорма на плодоовощной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе фруктов, овощей, ягод в виде консервированных соков, нектаров и пюре;
- продукты прикорма на мясной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе говядины, свинины, баранины, конины (для детей с непереносимостью белков говядины), кролика, мяса птицы;
- продукты прикорма на рыбной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе океанической, морской и пресноводной рыбы;
- продукты прикорма на мясорастительной и рыборастительной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе мяса или рыбы (океанической, морской и пресноводной) с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки);
- продукты прикорма на растительно-мясной (рыбной) основе – пищевые продукты, изготовленные на основе растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки) с добавлением мяса или рыбы (океанической, морской и пресноводной);

• продукты прикорма на молочной основе – пищевые продукты жидкие, пастообразные и сухие, изготовленные на основе коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных;

• детские травяные чаи – пищевые продукты, изготовленные на основе трав и экстрактов трав;

• продукты детского питания для больных детей раннего возраста – пищевые продукты диетического (лечебного и профилактического) питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка;

• продукты детского питания для детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 до 14 лет) возраста – пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отличаются от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй и отвечают повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.01 № 36, зарегистрировано Минюстом России 22.03.02, регистрационный номер 3326);

• пищевая ценность продуктов детского питания – совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии;

• качество продуктов детского питания – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности детского организма в пище при обычных условиях их использования;

• безопасность продуктов детского питания – 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.

2.2. Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.3. Разработка новых отечественных продуктов или ввоз новых продуктов зарубежных производителей, показатели пищевой ценности которых отличаются от регламентируемых санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», производится в соответствии с целевым назначением этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2.4. При осуществлении контроля и надзора в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения проверяется соответствие материалов и изделий, контактирующих в процессе производства с продуктами детского питания, установленным требованиям безопасности.

2.5. Производство продуктов детского питания осуществляется в соответствии с нормативно-техническими документами в целях обеспечения их качества и безопасности.

2.6. При разработке новых видов продуктов детского питания юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, осуществляющими эту деятельность, учитывается необходимость их обязательной сертификации согласно постановлению Правительства Российской Федерации от 13.08.97 № 1013 «Об утверждении Перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации, и Перечня работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 33, ст. 3899).

2.7. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане, осуществляющие деятельность в области производства и оборота продуктов детского питания, несут ответственность за обеспечение их качества и безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.8. Свидетельство о государственной регистрации установленного образца выдается на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии (не соответствии) нормативным документам продуктов детского питания и представляемых технических документов на их производство, исходя из требований законодательства Российской Федерации.

2.9. Продукты детского питания, импортируемые на территорию Российской Федерации, должны отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

2.10. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане, осуществляющие деятельность по производству, ввозу и обороту продуктов детского питания, обязаны предоставлять покупателям (потребителям), а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3. Технические документы, постановка продуктов детского питания на производство

3.1. В технических документах содержатся требования к показателям качества и безопасности сырья и готовой продукции, физико-химическим свойствам и рецептуре продуктов детского питания, условиям хранения и срокам годности, упаковке и информации, выносимой на этикетку, транспортированию, технологическому оборудованию и технологическому процессу производства продуктов детского питания, организации и методам производственного контроля.

3.2. В соответствии с законодательством Российской Федерации производство продуктов детского питания осуществляется при наличии:

• санитарно-эпидемиологического заключения на производство продуктов детского питания;

• программ производственного контроля, утвержденных и согласованных в соответствии с санитарными правилами;

• технических документов, согласованных в установленном порядке.

4. Сырье и компоненты, используемые для производства продуктов детского питания

4.1. Сырье, используемое в производстве продуктов детского питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.2. В соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста не используются следующие виды сырья:

• творог с кислотностью более 150° Тернера;

• соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

• мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

• субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;

• говядина третьей и четвертой категории;

• говядина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани выше 9 %;

• говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %;

• говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 %;

• свинина третьей и четвертой категории;

• свинина жилованная;

• свинина жилованная колбасная;

• баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9 %.

• тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;

• блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;

• рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб (камбала, палтус и др.);

• рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;

• яичный порошок;

• масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;

- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла – высокоэруковое рапсовое, хлопковое;
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Для производства детских травяных чаев используются виды лекарственного растительного сырья, рекомендуемые в прилож. 1 настоящих санитарных правил.

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074—01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.01 № 24, зарегистрировано Минюстом России 31.10.01 № 3011).

4.4. Для производства продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не используются следующие виды сырья:

- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина третьей и четвертой категории;
- говядина первой и второй категории с массовой долей жировой ткани свыше 20 %;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 %;
- свинина с массовой долей жировой ткани свыше 60 %;
- свинина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани свыше 50 %;
- свинина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 60 %;
- баранина с массовой долей жировой ткани свыше 9 %;
- субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

5. Химический и ингредиентный состав готовых продуктов детского питания

5.1. Основные гигиенические требования к химическому составу продуктов детского питания установлены санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.2. С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, готовые продукты детского питания для детей раннего возраста не содержат:

• ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293—03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.04.03 № 59, зарегистрировано Минюстом России 02.06.03, регистрационный номер 4613);

• витаминов и минеральных солей, не включенных в прилож. 2 настоящих санитарных правил;

• искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей);

• поваренной соли в продуктах прикорма свыше 0,4 %;

• пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа.

5.3. Витамины и минеральные соли, рекомендуемые для использования при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста, приведены в прилож. 2.

5.4. С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:

• в мясных полуфабрикатах, консервах, колбасных изделиях – соли пищевой поваренной свыше 0,8 % и нитритов свыше 0,03 %;

• в рыбных полуфабрикатах, консервах – соли пищевой поваренной свыше 0,8 %;

• в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях – жгучих специй;

• в кондитерских изделиях – алкоголя, кофе натурального, ядер абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;

• майонеза.

6. Упаковка продуктов детского питания и информация, нанесенная на этикетку

6.1. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

6.2. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с продуктами детского питания.

6.3. Продукты детского питания для детей раннего возраста, как правило, выпускаются в фасованном виде в мелкоштучной, герметичной упаковке; жидкие продукты для питания детей раннего возраста выпускаются в упаковке объемом не более 0,35 л.

6.4. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с действующими законодательными и нормативными документами, регламентирующими вынесение на этикетку информации для потребителя.

6.5. С учетом положений законодательства Российской Федерации, информация о продуктах детского питания содержит сведения об области применения, возрастные рекомендации (в соответствии с прилож. 3 настоящих санитарных правил).

7. Технологическое оборудование и технологические процессы при производстве продуктов детского питания

7.1. Выпуск продуктов детского питания для детей раннего возраста осуществляется на специализированных предприятиях, в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), имеющих санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии их санитарным правилам, оформленные в установленном порядке.

7.2. Выпуск продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста может осуществляться на действующих мощностях (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря) в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству пищевой продукции общего назначения.

7.3. Технологическое оборудование, аппаратура, тара, инвентарь, изготавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами из материалов, разрешенных для контакта с продуктами детского питания органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

7.4. Оборудование для производства продуктов детского питания оснащается контрольно-регистрирующими приборами в установленном порядке.

7.5. Расстановка технологического оборудования производится в соответствии с технологической схемой, обеспечивает поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации трубопроводов, исключает встречные потоки сырья и готовой продукции, обеспечивает возможность его мойки и дезинфекции.

7.6. Оборудование, аппаратура и трубопроводы монтируются таким образом, чтобы обеспечивать полное освобождение от продукции, моющих и дезинфицирующих растворов; стеклянные термометры без защитной оправы не используются.

7.7. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля необходимо учитывать, что резервуары для изготовления и хранения сырья, компонентов и готовых продуктов детского питания должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

7.8. При проведении мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары используются моющие дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

8. Организация и проведение производственного контроля на предприятиях по изготовлению продуктов детского питания

8.1. На предприятиях по производству продуктов детского питания осуществляется производственный контроль.

8.2. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058—01» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.01 № 18, зарегистрировано Минюстом России 30.10.01, регистрационный номер 3000).

8.3. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания основывается на принципе анализа рисков и критических контрольных точек производственных процессов и включает контроль:

- качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности;
- производства продукции по ходу технологического процесса;
- соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдения персоналом личной гигиены.

8.4. Лабораторные исследования по органолептическим, физико-химическим, химическим и микробиологическим показателям безопасности продуктов детского питания выполняются по утвержденным методикам.

8.5. Порядок и периодичность производственного контроля, анализа рисков и критических контрольных точек при проведении лабораторного контроля устанавливаются предприятиями в зависимости от профиля производства и вида вырабатываемой продукции.

9. Производственные помещения предприятий по производству продуктов детского питания

9.1. Содержание территории, производственные и бытовые помещения должны соответствовать требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

- в производственных и вспомогательных зданиях и помещениях предусматривается естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с гигиеническими требованиями;
- на предприятиях по производству детского питания в производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и некоторых других помещениях предусматривается приточно-вытяжная общеобменная механическая вентиляция (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией;
- бытовые помещения, туалеты, помещения заквасочной, лаборатории имеют независимые системы общеобменной и местной вентиляции;

• подаваемый в производственные помещения приточный воздух подвергается очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в заквасочную и производственные помещения с открытыми технологическими процессами, очищается от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки;

• оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, снабжается местными системами вытяжной вентиляции;

• оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами).

9.2. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, аэрозолей, окислов азота, озона и др.).

9.3. Вентиляционное оборудование размещается в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с гигиеническими требованиями и другими документами.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

10.1. Вода, используемая для технологических нужд, связанных с производством продукции, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.1.4.1074—01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.01 № 24, зарегистрировано Минюстом России 31.10.01, регистрационный номер 3011).

10.2. Количество воды должно полностью обеспечивать все потребности предприятия. Расчет потребности воды производится в соответствии с нормами технологического проектирования и гигиеническими требованиями.

10.3. Устройство системы канализации предприятий по производству детского питания должно соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим нормативам.

10.4. Предприятия по производству детского питания обеспечиваются централизованными системами водоснабжения.

Приложение 1
(рекомендуемое)

Виды лекарственного растительного сырья, рекомендуемого для использования при производстве травяных чаев для детей раннего возраста

№/№	Русское название лекарственного растения	Латинское название лекарственного растения	Вид сырья
1	2	3	4
1	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	Плоды аниса (Anisi fructus)
2	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvacea	Корни алтея (Althaeae radix)
3	Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
4	Береза повислая	Betula pendula	То же
5	Гибискус	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки Гибискуса (Hibisci flos)
6	Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	То же
7	Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Lamiaceae	Трава душицы (Origani herba)
8	Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	Листья земляники (Fragariae folium)
9	Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
10	Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
11	Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды (Lavandulae flos)
12	Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flos)
13	Малина обыкновенная	Rubus ideaus L. сем. Rosaceae	Листья малины (Rubi idaei folium)
14	Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
15	Мальва лесная	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	То же
16	Мелисса	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
17	Мята лимонная	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	То же
18	Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
19	Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hyppophaës folium)

Продолжение прилож. 1

1	2	3	4
20	Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
21	Подорожник средний	Plantago media L. сем. Plantaginaceae	То же
22	Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaceae	То же
23	Померанец горький	Citrus aurantium сем. Rutaceae	Померанца корка
24	Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
25	Черная смородина	Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribi nigri folium)
26	Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
27	Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	То же
28	Тимьян ползучий	то же	То же
29	Тмин обыкновенный	Carum carvi , сем. Umbellifere	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
30	Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
31	Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	То же
32	Череда трехраздельная	Bidens tripartite L. сем. Composite	Трава череды (Bidentis herba)
33	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
34	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)
35	Брусника	Vaccinium vitis-idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)

Приложение 2
(рекомендуемое)

Витамины и минеральные соли, рекомендуемые для использования при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста

Наименование	Форма
1	2
Витамин А	Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	Д2 эргокальциферол; Д3 холекальциферол
Витамин Е	Д-токоферол; ДL –альфа-токоферол; Д-альфа-токоферол
Витамин B_1	Тиамина гидрохлорид; тиамина бромид; тиамина мононитрат; тиамина хлорид
Витамин B_2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин B_6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин B_{12}	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Биотин	Д-биотин
Холин	Холина хлорид, холина цитрат; холина битартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина хлоргидрат
Кальций	Кальций углекислый (Е 170); кальций лимонно-кислый трехзамещенный (Е 333); глюконат кальция (Е 578); глицерофосфат кальция (Е 383); лактат кальция (Е 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341)

Продолжение прилож. 2

1	2
Натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331)
Магний	Карбонат магния (Е 504); магний лимонно-кислый двузамещенный (Е 345); хлорид магния (Е 511); глюконат магния (Е 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343); сульфат магния (Е 518); лактат магния (Е 329)
Калий	Цитрат калия (Е 332); лактат калия (Е 326); калий фосфорно-кислый двузамещенный ГОСТ 2493
Железо	Глюконат железа (II) (Е 579); железо (II) серно-кислое 7-водное ГОСТ 4148; лактат железа (II) (Е 585); фумарат железа (II); дифосфат (пирофосфат) железа (II); элементарное железо
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (Е 519)
Цинк	Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка
Марганец	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца
Йод	Йодид калия, йодат калия

Приложение 3
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей

1. Продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши).

Старше 4 месяцев жизни – безглютеновые: рисовая, гречневая.

Старше 5 месяцев жизни – безглютеновые: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие: пшеничная, манная, овсяная, толокно и др.; растворимое печенье.

Старше 6 месяцев жизни – безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси трех и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18 % пшена по массе продукта).

Старше 9 месяцев жизни – каши типа «мюсли».

Все виды каш могут включать в качестве дополнительных компонентов:

- фруктовые наполнители – в соответствии с возрастными рекомендациями, приведенными в п. 2;
- мед – старше 6 месяцев жизни;
- какао – старше 9 месяцев жизни.

2. Продукты прикорма на плодово-овощной основе.

Соки и нектары фруктовые, фруктово-ягодные, фруктово-овощные и овощные

Старше 3 месяцев жизни – осветленные яблочный и грушевый соки.

Старше 4 месяцев жизни – яблочный и грушевый соки с мякотью; сливовый, персиковый, абрикосовый, тыквенный, морковный соки (осветленные и с мякотью); напиток на основе чернослива.

Старше 5 месяцев жизни – моно- и поликомпонентные соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, брусники (до 20 %), клюквы (до 20 %) и др.

Старше 6 месяцев жизни – монокомпонентные и поликомпонентные соки и нектары, из цитрусовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов); дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго); клубники, земляники, томатов и других плодов и овощей, обладающих высокой потенциальной аллергенностью; винограда (в составе смешанных соков) и др.

Старше 7 месяцев жизни – монокомпонентные и поликомпонентные соки и нектары из папайи, киви, гуавы.

Старше 9 месяцев жизни – виноградный осветленный сок.

Пюре фруктовые, фруктово-ягодные, фруктово-овощные

Старше 4 месяцев жизни – монокомпонентные пюре из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов.

Старше 5 месяцев жизни – моно- и поликомпонентные пюре из плодов, ягод и овощей включая пюре из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни и др.

Старше 5—6 месяцев жизни – пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в т. ч. фруктово-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20 %) и другие комбинированные пюре.

Старше 6 месяцев – моно- и поликомпонентные пюре с включением цитрусовых, экзотических и других плодов и ягод, обладающих высокой потенциальной аллергенностью.

Пюре овощные

Старше 4,5 месяцев жизни – монокомпонентные пюре из кабачков, из цветной капусты, капусты брокколи, из картофеля, из сладкого картофеля, из моркови.

Старше 5 месяцев жизни – моно- и поликомпонентные пюре с расширением ассортимента овощей за счет тыквы, свеклы, капусты белокочанной и др.

Старше 6 месяцев жизни – поликомпонентные, в том числе с добавлением томатов.

Старше 7 месяцев жизни – поликомпонентные с добавлением зеленого горошка.

Старше 8 месяцев жизни – поликомпонентные с добавлением шпината.

Пюре фруктовые, фруктово-ягодные, фруктово-овощные и овощные могут быть различной степени измельчения:

- гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15 мм не > 30 %, из них частиц размером выше 0,3 мм не > 7 % от общего количества частиц) – для детей старше 4 месяцев жизни;
- протертые (размер частиц не > 0,4 мм) и крупноизмельченные (размер частиц 2—5мм) – для детей старше 6 месяцев жизни.

3. Продукты прикорма на мясной основе.

Старше 6 месяцев жизни – из говядины, свинины, баранины, курицы, индейки, кролика и др.

Старше 8 месяцев жизни – пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык).

4. Продукты прикорма на рыбной основе.

Старше 8—9 месяцев жизни – из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб.

5. Продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясорастительной основе.

Старше 6—7 месяцев жизни, в соответствии с ассортиментом и возрастными рекомендациями для овощей и мясных продуктов, представленными в п. п. 2 и 3, с добавлением укропа и тмина.

Старше 8 месяцев жизни – поликомпонентные, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка.

Старше 9 месяцев жизни – поликомпонентные пюре, в которые могут включаться специи (сладкий и белый перец, лавровый лист).

Старше 10 месяцев жизни – консервы могут включать базилик, кориандр, душистый перец.

Консервы мясные, мясорастительные и на растительной основе с мясом бывают трех степеней измельчения:

- гомогенизированное (размер частиц до 0,3 мм / допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм) – для детей старше 6 месяцев жизни;
- пюреобразное (размер частиц до 1,5 мм / допускается до 20 % частиц размером до 3,0 мм) – для детей старше 8 месяцев жизни;
- крупноизмельченное (размер частиц до 3,0 мм / допускается до 20 % частиц до 5 мм) – для детей старше 9—10 месяцев жизни.

6. Продукты прикорма на растительной основе с рыбой.

Старше 8—9 месяцев жизни, в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, представленным в п. п. 2, 4 и 5.

Рыборастительные консервы бывают двух степеней измельчения:

- пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм / допускается до 20 % частиц размером до 3,0 мм) – для детей старше 8 месяцев жизни;
- крупноизмельченные (размер частиц до 3,0 мм / допускается до 20 % частиц до 5 мм) – для детей старше 9—10 месяцев жизни.

7. Неадаптированные кисло-молочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и др.) – старше 8 месяцев жизни.

8. Детские травяные чаи.

Чаи гранулированные, на основе сахаров (глюкозы, фруктозы, сахарозы) с включением экстрактов одного или нескольких (не более пяти) видов трав и сухих плодов – старше 4 месяцев жизни.

Монокомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку – старше первого месяца жизни.

gost.e-ecolog.ru