Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324—03

Минздрав России
Москва • 2004

gost.e-ecolog.ru

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1324—03

ББК 51.23я8
Г46

Г46 **Гигиенические** требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.—М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004.—20 с.

ISBN 5—7508—0497—6

1. Разработаны: ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук (В. А. Тутельян, А. К. Батурин, С. А. Шевелева, Н. Р. Ефимочкина, И. Б. Куваева, С. А. Хотимченко, И. Я. Конь, М. М. Левачев, В. Б. Спиричев, С. Н. Кулакова, Л. Н. Шатнюк), Департаментом госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации (А. И. Петухов, И. В. Свяховская, В. Н. Брагина.), Федеральным центром госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации (А. А. Иванов, Н. С. Кривопалова). Подготовлены с учетом замечаний и предложений специалистов центров госсанэпиднадзора в г.г. Москве, и Санкт-Петербурге, Московской, Ленинградской и Ростовской областях.

2. Рекомендованы комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве России.

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г.

4. Введены в действие с 25 июня 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98.

5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654.

6. Введены взамен СанПиН 42—123—4117—86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», утвержденных 20.06.86.

ББК 51.23я8

ISBN 5—7508—0497—6

© Минздрав России, 2004
© Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004

Федеральный закон
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
№ 52-ФЗ от 30.03.99

«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 здоровья 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).

Федеральный закон
«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
№ 29-ФЗ от 02.01.00

«Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными правилами и нормами» (статья 9).

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

22.05.03 Москва № 98

О введении в действие санитарно-
эпидемиологических правил и
нормативов СанПиН 2.3.2.1324—03

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 санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324—03», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г., с 25 июня 2003 г.

Г. Г. Онищенко

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

22.05.03 Москва № 97

Об отмене СанПиН 42—123—4117—86

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:

С момента введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324—03», с 25.06.03 считать утратившими силу «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42—123—4117—86», утвержденных 20.06.86.

Г. Г. Онищенко

Содержание

1. Общие положения и область применения 7

2. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов 9

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов 10

3.1. Требования к регламентации сроков годности 10

3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности 11

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов 11

3.4. Требования к транспортированию пищевых продуктов 11

Приложение 1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С 13

Приложение 2. Термины и определения 18

Библиографические данные 19

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный санитарный врач
Российской Федерации,
Первый заместитель Министра
здравоохранения Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
21 мая 2003 г.
Дата введения: 25 июня 2003 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1324—03

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – *санитарные правила*) разработаны в соответствии с Федеральными законами «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14 ст. 1650); «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150); «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22.07.93 (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, № 33, ст. 1318), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 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).

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортирования и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. В определенном законодательством Российской Федерации порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в

связи с чем утрачивается пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескоропортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировании и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на документацию.

Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в прилож. 1 к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в т. ч. выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в прилож. 1.

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в прилож. 1 (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном прилож. 1, должны быть обоснованы в установленном порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т. д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в п. 1.10, а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных прилож. 1 настоящих сани-

тарных правил, проводятся федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний отраслевыми научно-исследовательскими организациями, аккредитованными в установленном порядке, с участием учреждений, уполномоченных федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

1.14. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости – результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации), и обоснованы сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т. ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

2. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции, санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме, в установленном порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать утвержденные в установленном порядке экспресс-исследования, с последующим подтверждением результатов этих исследований в аккредитованных организациях и получением санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном порядке.

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

3.1. Требования к регламентации сроков годности

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года – для скоропортящихся продуктов; месяца и года – для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целости.

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целости первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):

- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;
- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;
- имеющие стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;
- на которых организован производственный контроль в установленном порядке.

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

3.4. Требования к транспортированию пищевых продуктов

3.4.1. Условия транспортирования должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортирования.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировании пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.4.5. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортирование пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Приложение 1

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С*

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т. ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	-«-
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	-«-
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	-«-
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-«-
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	-«-
9. Фарш куриный	12	-«-
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	-«-
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	-«-
Кулинарные изделия – блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	-«-
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	-«-
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	-«-
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-«-
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	-«-
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	-«-
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	-«-

* Кроме п. п. 39—42, 56.

Продолжение прилож. 1

1	2	3
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	-«-
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	-«-
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-«-
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-«-
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-
27. Яйца вареные	36	-«-
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
первого сорта	8	суток
второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	-«-
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта	72	-«-
первого сорта	48	-«-
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0—(–2) °С
40. Филе рыбное	24	-«- 0—(–2) °С
41. Рыба специальной разделки	24	-«- от –2 до +2 °С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	24	-«- от –2 до +2 °С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-

Продолжение прилож. 1

1	2	3
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-«-
47. Многокомпонентные изделия – солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-
53. Раки и креветки вареные	12	-«-
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	-«-
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-«-
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от –2 до +2 °С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты*, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре	36	-«-
во флягах и цистернах	36	-«-
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисло-молочные продукты*	72	часов
61. Жидкие кисло-молочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-«-
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	-«-
63. Ряженка	72	-«-
64. Сметана и продукты на ее основе	72	-«-
65. Творог и творожные изделия	72	-«-
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога – вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-«-
69. Запеканки, пудинги из творога	48	-«-
70. Сыр домашний	72	-«-
71.Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь*		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1.Кефир:		
в бутылках	36	часов
в полимерной таре	72	-«-
другие кисломолочные продукты	36	-«-
75. Творог детский	36	-«-

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

** Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

Продолжение прилож. 1

1	2	3
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках	48	-«-
в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-«-
80. Капуста свежая зачищенная	12	-«-
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-«-
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-«-
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	-«-
84. Лук зеленый обработанный	18	-«-
85. Укроп обработанный	18	-«-
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	6	-«-
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-«-
89. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-«-
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
92. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-«-
овощи тушеные	18	-«-
картофель отварной, жареный	18	-«-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-«-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-«-
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	-«-
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-«-
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-«-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-«-
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	-«-
99. Биточки (котлеты) манные, пшенные	18	-«-

Продолжение прилож. 1

1	2	3
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	-«-
пирожное «Картошка»	36	-«-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-«-
101. Рулеты бисквитные:		-«-
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-«-
с творогом	24	-«-
102. Желе, муссы	24	-«-
103. Кремы	24	-«-
104. Сливки взбитые	6	-«-
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	-«-
квас «Московский»	72	-«-
106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые	48	-«-

Приложение 2
(справочное)

Термины и определения

Срок годности пищевых продуктов – ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т. ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки хранения пищевых продуктов – период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Условия хранения пищевых продуктов – оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целости упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т. ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисло-молочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты – продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежеотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

*К нескоропортящимся** относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении других установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13 %; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

Пролонгированные сроки годности – сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или: особо скоропортящихся продуктов).

Предприятия продовольственной торговли – продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

* За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

Библиографические данные

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

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

3. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», 2001.

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июля 1998 г. № 680 «О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации».

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».

7. ГОСТ Р 51074—97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей».

8. СП 2.3.6.1066—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

9. СанПиН 2.3.2.1078—2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

10. МУК 4.2.727—99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов».

11. Методические указания «По ускоренному определению сроков годности пищевых растительных масел», утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача РФ № 1100 / 2261—98—115 от 23.09.98.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324—03

Редакторы Акопова Н. Е., Максакова Е. И.
Верстка *Ломанова* Е. В.
Технический редактор Григорьев А. А.

Подписано в печать 21.01.04

Формат 60 × 88/8 Печ. л. 2,5
Тираж 3000 экз. Заказ 4

Министерство здравоохранения Российской Федерации
101431, Москва, Рахмановский пер., д. 3

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
Издательским отделом
Федерального центра госсанэпиднадзора Минздрава России
125167, Москва, проезд Аэропорта, 11.
Отделение реализации, тел. 198-61-01

gost.e-ecolog.ru