

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Министра -
Главный государственный
гигиенист-старший врач



Республики Беларусь
В.И. Качан

г. Минск 2008г.

Регистрационный № 221-1208

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ

Инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЯ-РАЗРАБОТЧИКИ: ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены»

ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

ГУ «Минский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

ГУ «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии»

ГУ «Республиканский центр экспертиз и испытаний в здравоохранении»

АВТОРЫ: кандидат медицинских наук Федоренко Е.В., Лебедева А.М., кандидат химических наук Марусич Н.И., кандидат биологических наук Мельщикова Л.А., Горенюк Ю.М., Тронза Т.В., Гузик Ю.Е., Байбус М.Ч.

Минск - 2008

Настоящая Инструкция предназначена для специалистов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, и определяет порядок организации и контроля показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в рамках ведения государственного санитарного надзора (далее - госсаннадзор).

1. ВВЕДЕНИЕ

В современных экологических условиях пищевые продукты служат существенным источником поступления в организм человека ряда чужеродных соединений (контаминантов). Вследствие антропогенной деятельности поступление токсичных веществ (токсичных элементов, стойких органических соединений, поллароматических циклических углеводов и др.) в окружающую среду постоянно нарастает. Контаминанты способны активно вовлекаться в сложившиеся биогеохимические циклы, передаваться по пищевым цепям и кумулироваться в живых организмах.

Существует ряд веществ природного происхождения (микотоксины, нитраты), которые присутствуют в продуктах питания вне зависимости от деятельности человека и при определенных условиях могут оказывать негативное влияние на здоровье.

Химические вещества широко применяются в сельском хозяйстве (средства защиты растений, ветеринарные препараты) и пищевой промышленности (пищевые добавки технологического назначения). Указанные препараты подлежат гигиенической регламентации, однако при нарушении установленных способов применения в

продовольственном сырье и пищевых продуктах могут обнаруживаться их остаточные количества, которые превышают гигиенические нормативы.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОССАННАДЗОРА ЗА ПОКАЗАТЕЛЯМИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Основными нормативными документами, регламентирующими показатели безопасности пищевых продуктов являются:

- Санитарные нормы и правила «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» 11 63 РБ 98 с дополнениями и изменениями (далее СанПН 11 63 РБ 98);

- Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) 7-68 РБ 98 (далее ГН 7-68 РБ 98);

- Санитарные нормы и правила «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению» 13 10 РБ 2002 (далее СанПН 13 10 РБ 2002);

- Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых добавках и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10-117-99.

При проведении контроля показателей безопасности следует руководствоваться действующими редакциями указанных выше документов.

Целью контроля показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов является:

- обеспечение соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов требованиям нормативных документов, регламентирующих

показатели безопасности пищевых продуктов;

- предотвращение потребления населением небезопасных пищевых продуктов;

- исключение из оборота продукции, не соответствующей гигиеническим нормативам.

Контроль показателей безопасности проводится:

- при **предупредительном** госсаннадзоре;

- при **текущем** госсаннадзоре;

- в рамках **целевых рейдовых проверок**.

2.1. Предупредительный госсаннадзор

При предупредительном госсаннадзоре (для импортируемой продукции – при государственной гигиенической регистрации, для отечественной – при постановке продукции на производство, при проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы подтверждения правильности установления сроков годности, при проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы технических нормативных правовых актов, технологической документации) контролируемые показатели должны соответствовать полному нормируемому перечню (за исключением диоксинов).

2.2. Текущий госсаннадзор

При текущем госсаннадзоре пробы для исследования отбираются на следующих этапах:

- поступление сырья на перерабатывающее предприятие или его хранение перед переработкой;

- **окончание технологического процесса** (на складах готовой продукции, экспедиции), после проведения производственного контроля на данной стадии;

- в организациях торговли, предприятиях общественного питания. Для скоропортящейся продукции необходимо предусматривать отбор проб с минимально оставшимся сроком годности. При этом лабораторные исследования должны быть проведены в рамках регламентированного производителем срока годности продукции.

Периодичность контроля определяется следующими факторами:

- степень потенциальной опасности химического вещества или вида микроорганизма для здоровья населения и/или отдельных его групп;
- доля группы продукта в общем рационе и/или его эпидемиологическая значимость;
- результаты производственного и ретроспективного государственного надзора за отдельными веществами, микроорганизмами в отдельных группах пищевых продуктов;
- объемы производимой или реализуемой предприятием продукции;
- санитарное состояние предприятия за предшествующий период и на текущий момент;
- эпидемиологическая ситуация на территории и на самом объекте;
- состояние среды обитания (воздуха, почвы, воды) в регионе, в т.ч. на основании ретроспективных данных мониторинга;
- интенсивность использования средств защиты растений и ветеринарных препаратов на основании официальной информации региональных учреждений системы Министерства сельского хозяйства и продовольствия.

Периодичность радиационного контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов определяется инструкцией «Организация работы учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по минимизации последствий аварии на Чернобыльской АЭС» № 11-8-1-2003 от 07.03.2003г.

Спектр исследуемых показателей при проведении текущего государственного надзора должен соответствовать максимально возможному перечню лабораторных исследований (в соответствии с областью деятельности лаборатории).

Рекомендуемая минимальная периодичность контроля показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов составляет 1 раз в год.

Для продуктов детского питания, периодичность исследований по санитарно-химическим показателям составляет не менее 1 раза в квартал, по микробиологическим – не менее 1 раза в месяц.

Увеличение периодичности контроля за показателями безопасности пищевых продуктов вводится при ухудшении эпидемической ситуации на территории, при стихийных бедствиях, аварийных ситуациях на значимых объектах - водоканале, пищевых объектах и других предприятиях - потенциальных источниках опасных химических веществ. Перечень исследуемых показателей в данном случае определяется характером неблагополучия.

При планировании государственного надзора за показателями безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, не имеющих сезонный характер потребления (молоко, мясо, зерновые, рыба и продукты их переработки, растительное масло, сахар и другие) план отбора проб необходимо формировать равномерно в течение года. Для продукции, имеющей сезонный характер производства, ввоза и потребления (ранние и грунтовые овощи, фрукты, грибы, ягоды, бахчевые, квас в кегах и др.) планирование отбора проб должно соответствовать указанным периодам.

В теплое время года (с мая по сентябрь) следует увеличивать периодичность контроля микробиологических показателей в скоропортящейся продукции, особенно в торговой сети.

2.3. Целевые рейдовые проверки

Перечень контролируемых показателей, периодичность и объем их исследований в рамках целевых рейдовых проверок определяется текущими задачами госнадзора на конкретной административной территории.

Номенклатура проводимых исследований показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов центрами гигиены и эпидемиологии (ЦГЭ) различного уровня и РНИЦ гигиены приведены в таблицах 1 и 2 Приложения.

3. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОССАМНАДЗОРА ЗА ОТДЕЛЬНЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Контроль за содержанием меламина проводится:

- в импортируемой продукции - при проведении государственной гигиенической регистрации, при целевых рейдовых проверках;
- в детском питании отечественного производства - при проведении государственной гигиенической регистрации, при целевых рейдовых проверках, при текущем госнадзоре – не менее 2 раз в год;
- в отечественной продукции - при целевых рейдовых проверках.

Контроль за содержанием фикотоксина проводится:

- в импортируемой продукции при проведении государственной гигиенической регистрации;
- при целевых рейдовых проверках.

Контроль за содержанием диоксинов проводится в продовольственном сырье и пищевых продуктах в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случаях обоснованного

предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье и пищевых продуктах, а также в экспортируемой продукции.

Контроль за остаточными количествами пестицидов и ветеринарных препаратов, отличных от перечисленных в СанПин 11 63 РБ 98, проводится на основании информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции при целевых рейдовых проверках.

При оценке уровней остаточных количеств пестицидов, не указанных в СанПин 11 63 РБ 98 в продукции отечественного производства следует руководствоваться ГН 7-68 РБ 98. Допустимые остаточные количества пестицидов в продукции импортного производства указаны на официальном сайте Европейской Комиссии http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm. При определении указанных веществ следует руководствоваться методами ИСО, рекомендованных Комиссией Евросоюза.

При оценке остаточных количеств ветеринарных препаратов в продовольственном сырье и пищевых продуктах отечественного и импортного производства, не указанных в СанПин 11 63 РБ 98, следует руководствоваться Правилами осуществления контроля за содержанием вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения при экспорте в страны ЕС, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 16.12.2005г. № 78, согласованных Министерством здравоохранения Республики Беларусь 16.12. 2005г.

№ п/п	Наименование исследуемой продукции	Контролируемые показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, периодичность контроля с учетом уровней учреждений госсанэпиднадзора																													
		Токсичные элементы:					Остаточное количество пестицидов					Остаточное количество антибиотиков					Микотоксины					Охратоксин А					Фикотоксины				
		1					2					3					4					5					6				
		Уровни контроля																													
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
	Консервы из мяса, мясо-растительные, из субпродуктов в сборной жестяной таре											+	+	+	+																
	Консервы из мяса, мясо-растительные, из субпродуктов в хромированной таре											+	+	+	+																
	Мясо сублимационной и тепловой сушки											+	+	+	+																
	Птица, субпродукты из птицы в том числе полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойной, промысловой и дикой птицы)											+	+	+	+																
	Колбасные изделия, кулинарные изделия из мяса птицы											+	+	+	+																
	Копчености из мяса птицы											+	+	+	+																
	Консервы из мяса птицы, мясо-растительные, паштетные											+	+	+	+																
	Консервы из мяса птицы, мясо-растительные, в т.ч. паштетные в сборной жестяной таре											+	+	+	+																
	Мясо птицы сублимационной и тепловой сушки											+	+	+	+																

№ п/п	Наименование исследуемой продукции	Контролируемые показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, периодичность контроля с учетом уровней учреждений госсанэпиднадзора																													
		Токсичные элементы:					Остаточное количество пестицидов					Остаточное количество антибиотиков					Микотоксины					Охратоксин А					Фикотоксины				
		1					2					3					4					5					6				
		Уровни контроля																													
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
	Яйца и продукты их переработки	+	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	+	+	+																
	Молоко и молочная продукция																														
	Молоко-сырье, сливки-сырье, молоко пастеризованное, стерилизованное и топленое, сметана, кисломолочные напитки											+	+	+	+		+	+	+	+											
	Творог и творожные изделия											+	+	+	+		+	+	+	+											
	Консервы молочные (молоко сгущенное и концентрированное)											+	+	+	+		+	+	+	+											
	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, смеси для мороженого											+	+	+	+		+	+	+	+											
	Сыры сычужные и плавленые, мягкие рассольные											+	+	+	+		+	+	+	+											
	Мороженое											+	+	+	+		+	+	+	+											
	Заквасочные культуры											+	+	+	+																
3	Рыба, нерыбные объекты промысла																														
	Рыба живая, рыба-сырец охлажденная, мороженая, фарш, филе	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																				
	Рыба сушеная, вяленая, соленая, маринованная и другая рыбная	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																				

N п/ п	Наименование исследуемой продукции	Контролируемые показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, периодичность контроля с учетом уровней учреждений госсанэпиднадзора																													
		Токсичные элементы:					Остаточное количество пестицидов					Остаточное количество антибиотиков					Микотоксины					Охратоксин А					Фикотоксины				
		1					2					3					4					5					6				
		Уровни контроля																													
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
6	Плодовоовощная продукция																														
	Свежие и свежемороженые овощи, бахчевые	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Консервы овощные, фруктовые, ягодные, в сборной жестяной таре	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Консервы грибные	+	+	+	+		+	+	+	+																					
	Консервы грибные в сборной жестяной таре	+	+	+	+		+	+	+	+																					
	Соки овощные, фруктовые	+	+	+	+		+	+	+	+																					
	Соки овощные, фруктовые в сборной жестяной таре	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Концентраты	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром и др. плодово- ягодные концентраты с сахаром	+	+	+	+		+	+	+	+																					

N п/ п	Наименование исследуемой продукции	Контролируемые показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, периодичность контроля с учетом уровней учреждений госсанэпиднадзора																													
		Токсичные элементы:					Остаточное количество пестицидов					Остаточное количество антибиотиков					Микотоксины					Охратоксин А					Фикотоксины				
		1					2					3					4					5					6				
		Уровни контроля																													
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, яблочные, облепиховые, концентраты с сахаром в сборной жестяной таре	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром и др. плодово- ягодные концентраты с сахаром в сборной жестяной таре	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	+	+	+	+		+	+	+	+																					
	Специи и пряности столовые, сушеное растительное сырье (травы, пряно-ароматическое сырье и др.)	+	+	+	+																										
	Орехи	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
	Чай (черный, зеленый, плиточный)	+	+	+	+												+	+	+	+											
	Кофе (в зернах, молоты, растворимый), кофейные напитки	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											
7.	Масличные																														
	Семена масличных культур	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+											

№ п/п	Наименование исследуемой продукции	Контролируемые показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов периодичность контроля с учетом уровней учреждений госсанэпиднадзора																												
		Токсичные элементы:					Остаточное количество пестицидов					Остаточное количество антибиотиков					Микотоксины					Охратоксин А					Фикотоксины			
		1					2					3					4					5					6			
		Уровни контроля																												
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
	Масло растительное	+	+	+	+		+	+	+	+																				
	Продукты переработки растительных масел (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, фосфатидные концентраты)	+	+	+	+		+	+	+	+																				
	Майонез	+	+	+	+		+	+	+	+																				
	Жир сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, копченый, соленый	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+															
	Масло коровье	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+															
	Шпик копченый	+	+	+	+																									
	Рыбий жир в качестве лечебно-профилактического средства (все виды)	+	+	+	+																									
	Семена масличных культур (соя, хлопчатника)	+	+	+	+		+	+	+	+																				
3.	Напитки																													
	Пиво, вино и другие спиртные напитки (кроме водок и спирта)	+	+	+	+		+	+	+	+																				

№ п/п	Наименование исследуемой продукции	Контролируемые показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов периодичность контроля с учетом уровней учреждений госсанэпиднадзора																												
		Токсичные элементы:					Остаточное количество пестицидов					Остаточное количество антибиотиков					Микотоксины					Охратоксин А					Фикотоксины			
		1					2					3					4					5					6			
		Уровни контроля																												
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
	Питьевая вода, лечебные, лечебно-столовые, столовые, минеральные воды (в т.ч. искусственно минерализованные) в потребительской и транспортной	+	+	+	+																									
	Водки, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	+	+	+	+																									
	Напитки на настоях и эссенциях (безалкогольные)	+	+	+	+																									
9.	Другие продукты																													
	Изоляты, концентраты и гидролизаты растительных белков; пищевой шрот из семян зерновых культур	+	+	+	+		+	+	+	+																				
	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	+	+	+	+		+	+	+	+																				
	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	+	+	+	+		+	+	+	+																				

