

Об утверждении СанПиН 2.3.2.2888-11 "Дополнения и изменения N 25 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Постановление · № 90 · от 06.07.2011 · Главный государственный санитарный врач · Действует без изменений

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации

от 6 июля 2011 г. N 90

Об утверждении СанПиН 2.3.2.2888-11 "Дополнения и изменения N 25

к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Зарегистрировано Минюстом России 15 декабря 2011 г.

Регистрационный N 22636

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. I), ст. 21, 29; N 27, ст. 3213; N 46, ст. 5554; N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; N 29 (ч. I), ст. 3418; N 30 (ч. II), ст. 3616; N 44, ст. 4984; N 52 (ч. I), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

Утвердить СанПиН 2.3.2.2888-11 "Дополнения и изменения N 25 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 14.11.2001 N 36 (зарегистрировано в Минюсте России 22.03.2002, регистрационный N 3326), с изменениями и дополнениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 31.05.2002 N 18 "О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 14.11.2001 N 36" (зарегистрировано в Минюсте России 04.06.2002, регистрационный N 3499), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 15.04.2003 N 41 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.1280-03 - дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2003, регистрационный N 4603), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25 июня 2007 г. N 42 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2227-07" - дополнения и изменения N 5 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 16.07.2007, регистрационный N 9852), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.02.2008 N 13 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2340-08" - дополнения и изменения N 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 11.03.2008, регистрационный N 11311), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.04.2008 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2354-08" - дополнения и изменения N 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 23.05.2008,

регистрационный N 11741), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" - дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 06.06.2008, регистрационный N 11805), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.07.2008 N 43 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08" - дополнения и изменения N 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2008, регистрационный N 12059), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 01.10.2008 N 56 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2421-08" - дополнение N 11 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 02.10.2008, регистрационный N 12391), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.10.2008 N 58 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2422-08" - дополнение N 12 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 27.10.2008, регистрационный N 12530), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.12.2008 N 69 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2430-08" - изменения N 13 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2008, регистрационный N 12906), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.05.2009 N 28 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2509-08" - дополнение N 14 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2009, регистрационный N 14168), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.12.2009 N 73 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2567-09" - дополнения и изменения N 15 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 24.12.2009, регистрационный N 15813), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.01.2010 N 6 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2575-10" - изменение N 16 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 10.03.2010, регистрационный N 16592), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.04.2010 N 27 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2603-10" - дополнение N 17 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 04.05.2010, регистрационный N 17097), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.06.2010 N 71 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2650-10" - дополнения и изменения N 18 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 09.08.2010, регистрационный N 18097), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.08.2010 N 102 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2722-10" - дополнение N 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 08.09.2010, регистрационный N 18381), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.10.2010 N 127 "О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.04.2010 N 27 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2603-10" (зарегистрировано в Минюсте России 09.11.2010, регистрационный N 18913), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 12.11.2010 N 145 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2757-10" - дополнение N 21 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 21.12.2010, регистрационный N 19298), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 177 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2804-10" - дополнение N 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 17.02.2011, регистрационный N 19879), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.04.2011 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2868-11" - дополнение N 23 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2011, регистрационный N 20739) (приложение).

Г.Г.Онищенко

Приложение

Дополнения и изменения N 25

Внести следующие дополнения и изменения в СанПиН 2.3.2.1078-01:

1. В приложении 1 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов":

1.1. В пункте 1.1.11 "Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия" подпункт 1.1.11.8 "Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы" исключить.

1.2. В пункте 1.9.15:

1.2.1. Название пункта 1.9.15 изложить в следующей редакции:

"Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания".

1.2.2. Подпункты 1.9.15.8, 1.9.15.10, 1.9.15.11, 1.9.15.12, 1.9.15.13, 1.9.15.14, 1.9.15.15 изложить в следующей редакции: |-----|-----|-----|-----| | Индекс, группа |КМА-

ФАНМ|Масса продукта (г), в которой не| Примечания | | продуктов | КОЕ/г, | допускаются | | | не

более|-----|----|----|-----| | | |БГКП | Е. |S. |Proteus|пато- | | | |(коли-|coli|aur-| |генные,| | |

|формы)| |eus | |в т. ч. | | | | | |сальмо-| | | | | |неллы | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|

----|-----|-----| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|1.9.15.8 | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | Супы горячие и | | | | | | |

|другие горячие | | | | | | | |блюда | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | борщи,

щи, | 2 | | | | | | | |рассольники, | 5 x 10 | 1,0 | - | - | - | 25 | | | супы-харчо, | | | | | | | | |солянки, овощные | | | |

| | | | | супы, бульоны | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | борщи, щи, | 3 | | | |

|дрожжи - 100 | |рассольники, | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |КОЕ/г, не | |солянки | | | | | | | |более |

|промышленного | | | | | | | |изготовления | | | | | | | |охлажденные, | | | | | | | |упакованные в | | | | | | |

|полимерные | | | | | | | |пленки | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | супы с | 2

| | | | | | | |макаронными | 5 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | | | изделиями, | | | | | | | |картофелем, | | | | | | |

|овощные, | | | | | | | |бобовыми, | | | | | | | |крупами; супы | | | | | | | | |молочные с теми | | | | | | | |же

|наполнителями | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | супы с | 3 | | | | |дрожжи

- 100 | |макаронными | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |КОЕ/г, не | |изделиями, | | | | | | | |более | |картофелем, | |

| | | | | | | |крупами; овощные | | | | | | | |супы, щи, борщи, | | | | | | | |рассольники; | | | | | | | |супы

рыбные с | | | | | | | |картофелем | | | | | | | |промышленного | | | | | | | |изготовления | | | | | | |

|охлажденные, | | | | | | | |упакованные в | | | | | | | |полимерные | | | | | | | |пленки | | | | | | | |-----

----|-----|-----|-----|-----|-----| | супы-пюре | 2 | | | | | | | 5 x 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | | |-----

----|-----|-----|-----|-----|-----| | супы-пюре | 3 | | | | | |дрожжи - 100 | |промышленного | 1 x

10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |КОЕ/г, не | |изготовления | | | | | | | |более | |охлажденные, | | | | | | | |упакованные

в | | | | | | | |полимерные | | | | | | | |пленки | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----|

- | 1.9.15.10 | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | Блюда из творога | | | | | | |

|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | вареники | 2 | | | | | |ленивые, пудинг | 5 x 10 | 1,0

| - | 1,0 | - | 25 | | |вареный на пару | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|сырники | 3 | | | | | | |творожные, | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | |запеканки, | | | | | | | |пудинг | | | | | | |

|запеченный, | | | | | | | |начинки из | | | | | | | |творога, пироги | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|

|-----|-----|-----| | запеканки из | 3 | | | | | |Listeria | |творога | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25

|monocytogenes| |промышленного | | | | | |в 25 г не | |изготовления | | | | | | | |допускаются, |

|охлажденные, | | | | | | | |дрожжи и | |упакованные в | | | | | | | |плесени - 100| |полимерные | | | | | | | |КОЕ/г,

не | |пленки | | | | | | | |более (в | | | | | | | |сумме) | |-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|1.9.15.11 | | | | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----| | Блюда из рыбы | | | | | | |-----

-----|-----|-----|-----|-----|-----| | рыба отварная | 3 | | | | | |припущенная, | 1 x 10 | 1,0 | -

1,0 | 0,1 | 25 | | тушеная, | | | | | жареная, | | | | | запеченная | | | | | -----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----|-----| блюда из рыбной | 2,5 x | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | | котлетной массы | 3 | | | | |
 | (котлеты, зразы, | 10 | | | | | шницели, | | | | | фрикадельки с | | | | | томатным | | | | |
 | соусом); | | | | | запеченные | | | | | изделия, пироги | | | | | -----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----|-----| блюда из рыбной | 3 | | | | | Listeria | | котлетной массы | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25
 | monocytogenes | | (котлеты, | | | | | в 25 г не | | тефтели и др.) | | | | | допускаются, | | промышленного
 | | | | | сульфитреду- | | изготовления | | | | | цирующие | | охлажденные, | | | | | клостридии в |
 | упакованные в | | | | | 1 г не | | полимерные | | | | | допускаются | | пленки | | | | | -----|-----|
 -----|-----|-----|-----| 1.9.15.12 | | | | | -----|-----|-----|-----|-----|-----|
 ---| Блюда из мяса и | 3 | | | | | мясных | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | | продуктов: мясо | | | | |
 | отварное, | | | | | жареное, | | | | | тушеное, пловы, | | | | | пельмени, | | | | | беляши, | |
 | | | | | блинчики, | | | | | изделия из | | | | | рубленного мяса, | | | | | в т. ч. | | | | |
 | запеченные и | | | | | т. д. | | | | | -----|-----|-----|-----|-----|-----| Блюда из
 мяса и | 3 | | | | | Listeria | | мясных | 1 x 10 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 | monocytogenes | | продуктов: мясо | | | | | в
 25 г не | | отварное, | | | | | допускаются, | | изделия из | | | | | сульфитреду- | | рубленного мяса | | | | |
цирующие		(тефтели,					клостридии в		котлеты и др.),					1 г не		изделия из					
допускаются		субпродуктов					промышленного					изготовления									
охлажденные,					упакованные в					полимерные					пленки					-----	-----
-----	-----	-----	-----	1.9.15.13					-----	-----	-----	-----	-----	-----							
-----	Блюда из птицы,	3					кролика	1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		отварные,						
жареные,					тушеные,					запеченные					изделия из					рубленной	
птицы,					пельмени, пироги					и т. д.					-----	-----	-----	-----	-----	-----	
--	-----	Блюда из птицы,	3					Listeria		кролика	1 x 10	1,0	-	1,0	-	25	monocytogenes				
отварные,					в 25 г не		жареные,					допускаются,		тушеные,					сульфитреду-		
запеченные					цирующие		изделия из					клостридии в		рубленной птицы					1 г не		
(котлеты и т. д.)					допускаются		промышленного					изготовления									
охлажденные,					упакованные в					полимерные					пленки					-----	-----
-----	-----	-----	-----	1.9.15.14					-----	-----	-----	-----	-----	-----							
-----	Гарниры, каши,					крупяные блюда					-----	-----	-----	-----	-----	-----					
---	-----	рис отварной,	3					без заправки		макаронные	1 x 10	1,0	1,0	1,0	0,1	25					
изделия					отварные, пюре					картофельное и					т. п.					-----	-----
-----	-----	-----	-----	гарниры (рис	3					Listeria		отварной,	1 x 10	1,0	-	1,0	-				
25	monocytogenes		макаронные					в 25 г не		изделия					допускаются,		отварные, пюре				
				дрожжи не		картофельное и					более 100		т. п.)					КОЕ/г,		промышленного	
	плесени не		изготовления					более 100		охлажденные,					КОЕ/г		упакованные в				
				полимерные					пленки					-----	-----	-----	-----	-----	-----		
каши (пшенная,	3					Listeria		манная, овсяная	1 x 10	1,0	1,0	1,0	-	25	monocytogenes		и				
др.), крупяные					в 25 г не		блюда					допускаются,		промышленного					дрожжи и		
изготовления					плесени не		охлажденные,					более 100		упакованные в					КОЕ/г		
(в		полимерные					сумме)		пленки					-----	-----	-----	-----	-----	-----		
картофель	3					без заправки		отварной,	1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25	Listeria		жареный				
monocytogenes		-----	-----	-----	-----	-----	-----	в 25 г не		картофель	3										
допускаются,		отварной,	1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25	дрожжи и		жареный					плесени не					
промышленного					более 100		изготовления					КОЕ/г (в		охлажденный,					сумме)		
упакованный в					полимерные					пленки					-----	-----	-----	-----	-----	-----	
-----	-----	овощи тушеные	2					без заправки		5 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		-----	-----			
-----	-----	-----	-----	овощи тушеные	2					Listeria		(капуста	5 x 10	1,0	-	1,0	-				
25	monocytogenes		тушеная, рагу из					в 25 г не		овощей и др.)					допускаются,						

|промышленного ||||| |дрожжи и |изготовления ||||| |плесени не |охлажденные, ||||| |более
 100 |упакованные в ||||| |КОЕ/г (в |полимерные ||||| |сумме) |пленки ||||| |-----|---
 ----|-----|---|---|-----|-----|-----|1.9.15.15 ||||| |-----|-----|---|---|-----|-----|
 ----| |Соусы и заправки |3 ||||| |для вторых блюд |5 x 10 |1,0 | - |1,0 |0,1 |25 || |-----|-----|---
 ---|---|---|-----|-----|-----| |Соусы и заправки |3 ||||| |Listeria |для вторых блюд |1 x 10 |1,0 | -
 |1,0 | - |25 |monocytogenes| промышленного ||||| |в 25 г не |изготовления ||||| |допускаются, |
 |охлажденные, ||||| |дрожжи не |упакованные в ||||| |более 100 |полимерные ||||| |КОЕ/г, |
 |пленки ||||| |плесени не ||||| |более 100 ||||| |КОЕ/г | |-----|-----|---|---|-----
 |-----|-----|