

**Аннотация**  
к постановлению Министерства здравоохранения Республики Беларусь  
от 2 декабря 2016 г. № 121 «О внесении дополнений в постановление  
Министерства здравоохранения Республики Беларусь  
от 30 марта 2012 г. № 32»

Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 декабря 2016 г. № 121 «О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32» (далее – постановление) в Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32, с изменениями и дополнением, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2015 г. № 32, (далее – Санитарные нормы и правила 2012 г.) внесен ряд дополнений.

Принятие постановления обусловлено необходимостью дальнейшего повышения биологической безопасности пищевой продукции в части обеспечения качества среды технологического окружения и регламентации уровня микробиологической контаминации поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, в частности, микробиологический фактор является одним из ведущих в возникновении заболеваний, связанных с пищевой продукцией. В Республике Беларусь сальмонеллез сохраняет свою актуальность и относится к распространенным и социально значимым инфекционным заболеваниям - средний многолетний показатель составил в 2010-2015 гг. 36,5 случаев на 100 тысяч населения. Листерии выделяются из пищевых продуктов и объектов среды технологического окружения.

Указанные требования гармонизированы с международными. Так, Руководством Кодекс Алиментариус по применению общих принципов пищевой гигиены по контролю *Listeria monocytogenes* в пище, СAC/GL 61-2007 и Регламентом ЕС №2073/2005 от 15 ноября 2005 г. «О микробиологических критериях в пищевых продуктах» определено, что контроль микробиологической чистоты поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, является важным компонентом обеспечения безопасности пищевой продукции. Органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, и в рамках производственного контроля отбор проб с поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией (смызов) проводится, однако

гигиенические критерии для указанных объектов среды обитания ранее установлены не были.

Постановлением предусмотрено внесение дополнений в Санитарные нормы и правила 2012 г., а также утвержден Гигиенический норматив «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве», которыми регламентированы проведение контроля наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами и критерии гигиенической оценки микробиологической безопасности поверхностей в условиях пищевого производства.

Принятие постановления позволит единообразно применять требования к микробиологической чистоте поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, в зависимости от ее эпидемического риска и будет в целом способствовать повышению безопасности пищевой продукции и снижению риска развития пищевых инфекций и интоксикаций микробиологической природы.

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 декабря 2016 г. № 121 вступает в силу через три месяца после его подписания.

Зав. лабораторией изучения  
статуса питания населения  
республиканского унитарного  
предприятия «Научно-  
практический центр гигиены»

Е.В. Федоренко