

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
02.12.2016 № 121

Гигиенический норматив
«Допустимые уровни патогенных
микроорганизмов на
поверхностях, контактирующих с
готовыми к употреблению
пищевыми продуктами при их
производстве»

1. Настоящий Гигиенический норматив устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к допустимому уровню патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

2. На поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, площадью не менее 500 см² (в целом) и не менее 5 объектов (ножи, краны, емкости, руки работников и иные объекты, непосредственно контактирующие с готовыми к употреблению пищевыми продуктами или руками работников в процессе производства пищевых продуктов) наличие патогенных микроорганизмов – сальмонелл, патогенных листерий *Listeria monocytogenes*, не допускается.

3. Контроль наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, осуществляется в процессе их производства, но не ранее чем через 2 часа после начала смены или в конце смены до проведения мойки и дезинфекции поверхностей.