

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ

30 марта 2012 г. № 32

**Об утверждении Санитарных норм и правил
«Санитарно-эпидемиологические требования к
осуществлению производственного контроля при
производстве, реализации, хранении, транспортировке
продовольственного сырья и (или) пищевых
продуктов»**

Изменения и дополнения:

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2015 г. № 32 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/29824 от 24.04.2015 г.) <W21529824p>;

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 декабря 2016 г. № 121 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/31627 от 06.01.2017 г.) <W21731627p>

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые:

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»;

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

2. Настоящее постановление вступает в силу с 19 июля 2012 г.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
30.03.2012 № 32

**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА
«Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного
контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке
продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»**

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов» (далее –

Санитарные нормы и правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля за соблюдением требований законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на отдельных этапах обращения (при производстве, реализации, хранении, транспортировке) продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – производственный контроль).

2. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

3. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

4. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

5. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 8, 2/1892), Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 9 января 2002 года «О защите прав потребителей» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 10, 2/839; 2008 г., № 170, 2/1463), а также следующие термины и их определения:

анализ риска – оценка информации об опасностях и условиях, ведущих к возникновению опасностей, с целью определения их значимости для безопасности продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов и обоснование мероприятий по управлению выявленными опасностями и условиями, ведущими к возникновению опасностей;

входной производственный контроль – вид производственного контроля, осуществляемый для оценки безопасности продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, предназначенных для дальнейшего использования в производстве, реализации, хранении, транспортировке;

опасность – биологический, химический или физический фактор в продовольственном сырье и (или) пищевых продуктах, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, окружающей и производственной среде или условия производства, реализации, хранения, транспортировки продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов (далее, если иное не предусмотрено настоящими Санитарными нормами и правилами, – обращение продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов), при которых возможно создание угрозы жизни и (или) здоровью населения Республики Беларусь;

объекты производственного контроля – производственные, вспомогательные и бытовые помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, атмосферный воздух и другие факторы среды обитания, система водоснабжения, транспорт, технологические процессы и оборудование, продовольственное сырье и (или) пищевые продукты, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, условия обращения продукции, рабочие места, условия труда и состояние здоровья работающих, имеющих контакт с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами в процессе их обращения;

программа производственного контроля – документ, содержащий перечень санитарно-эпидемиологически значимых факторов и показателей, приоритетных для соответствующего субъекта производственного контроля и вырабатываемых им продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, определяющий конкретные меры по осуществлению производственного контроля в каждой критической контрольной точке, а также перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение санитарных норм и правил,

гигиенических нормативов, выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий в процессе обращения продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, включающий сроки и (или) периодичность их проведения;

субъекты производственного контроля – юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, осуществляющие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке деятельность по производству, реализации, хранению, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

готовые к употреблению и не подлежащие перед использованием термической обработке пищевые продукты (далее – готовые к употреблению пищевые продукты) – пищевые продукты, в отношении которых законодательством Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения установлено отсутствие в определенном объеме патогенных микроорганизмов, термическая обработка которых перед непосредственным употреблением в пищу согласно рекомендациям производителя не приводит к значительному уменьшению первоначального содержания микроорганизмов в пищевых продуктах;

поверхности, контактирующие с готовыми к употреблению пищевыми продуктами – поверхности, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами в процессе их производства (столы, разделочные доски, ножи, емкости, ванны, тележки, ленты конвейера, внутренняя поверхность трубопроводов, краны и другие выпускные отверстия, руки работников и другие объекты, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами или руками работников).

ГЛАВА 2

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

6. Производственный контроль осуществляется субъектами производственного контроля в соответствии с характером осуществляемой ими деятельности и настоящими Санитарными нормами и правилами.

7. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для жизни и здоровья населения Республики Беларусь и среды обитания человека объектов производственного контроля, в том числе путем:

предотвращения опасностей в продовольственном сырье и (или) пищевых продуктах, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с ними, включая возможное перекрестное загрязнение продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

снижения вероятности внесения опасностей в пищевые продукты через продовольственное сырье, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, окружающую и производственную среду;

снижения вероятности внесения опасностей в окружающую и производственную среду через продовольственное сырье, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, используемые при производстве продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

8. Производственный контроль включает:

реализацию мероприятий, предусмотренных в программе производственного контроля;

осуществление (организацию) лабораторных (технологических) обследований, исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля объектов производственного контроля, указанных в пункте 9 настоящих Санитарных норм и правил;

организацию и проведение обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной подготовки, аттестации, мероприятий по гигиеническому обучению и воспитанию работающих;

контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами,

технологий производства, хранения, транспортировки, реализации, в случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь;

своевременное информирование в установленном законодательством Республики Беларусь порядке местных исполнительных и распорядительных органов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, населения Республики Беларусь об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов и (или) иных обстоятельствах, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

9. Лабораторные (технологические) обследования, исследования, испытания, измерения и лабораторный контроль осуществляются в отношении:

факторов среды обитания человека на границе санитарно-защитной зоны организации;

рабочих мест;

продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами;

технологий производства, реализации, хранения и транспортировки продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

процессов санитарной обработки оборудования, помещений, тары и производственного инвентаря на этапах производства продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

10. Перечень необходимых лабораторных обследований, исследований, испытаний, экспертиз и измерений для оценки безопасности (безвредности) производимых продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов и условий их производства, реализации, хранения, транспортировки определяется с учетом:

санитарно-эпидемиологической характеристики объекта производственного контроля, в том числе поступающего продовольственного сырья и (или) производимых пищевых продуктов;

требований законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

опасностей, наличия вредных факторов среды обитания человека, степени их влияния на организм человека и среду обитания человека;

результатов ранее проведенных органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, а также субъектом производственного контроля лабораторных (технологических) обследований, исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля.

10¹. Санитарно-эпидемиологические требования к допустимому уровню патогенных микроорганизмов – сальмонелл, патогенных листерий *Listeria monocytogenes* (далее – патогенные микроорганизмы) на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, установлены Гигиеническим нормативом, утвержденным настоящим постановлением.

10². Контроль наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, осуществляется:

при промышленной переработке мяса, мяса птицы и рыбы (далее – готовые к употреблению продукты переработки мяса, мяса птицы и рыбы);

при производстве иных видов готовых к употреблению пищевых продуктов – в случае ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановки для предупреждения распространения инфекционных заболеваний, обусловленных этими видами пищевой продукции, на территории административно-территориальной единицы Республики Беларусь, по решению уполномоченных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

10³. Периодичность осуществления контроля наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению продуктами переработки мяса, мяса птицы и рыбы, должна устанавливаться организацией, осуществляющей производство таких пищевых продуктов и определяться степенью их потенциальной

опасности для жизни и здоровья населения Республики Беларусь и производимых объемов с учетом:

категории лиц, для которых предназначены готовые к употреблению продукты переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

вероятности наличия патогенных микроорганизмов в продовольственном сырье и (или) готовых к употреблению продуктах переработки мяса, мяса птицы и рыбы, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с ними;

параметров технологического процесса изготовления готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

возможности перекрестного загрязнения продовольственного сырья и (или) готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

санитарно-эпидемиологической характеристики организации, осуществляющей производство готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

результатов микробиологических исследований готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы и поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению продуктами переработки мяса, мяса птицы и рыбы, проведенных уполномоченными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, а также организацией, осуществляющей производство готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы.

10⁴. При обнаружении патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, производитель готовых к употреблению пищевых продуктов предпринимает меры по:

недопущению выпуска небезопасных для жизни и здоровья населения готовых к употреблению пищевых продуктов;

выявлению причин и условий, приведших к наличию патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;

разработке и реализации мероприятий, направленных на недопущение наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

11. Лабораторные (технологические) обследования, исследования, испытания, измерения и лабораторный контроль осуществляются субъектами производственного контроля самостоятельно (при наличии организованной лаборатории) либо на договорной основе (в лаборатории, аккредитованной в установленном законодательством Республики Беларусь порядке).

12. Субъекты производственного контроля представляют по требованию органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, информацию о результатах проводимого в установленном настоящими Санитарными нормами и правилами порядке производственного контроля.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

13. Программа производственного контроля разрабатывается и внедряется субъектами производственного контроля до начала периода осуществления ими соответствующей деятельности и действует в течение всего этого периода.

14. Программа производственного контроля в части показателей безопасности и безвредности для жизни и здоровья населения должна основываться на анализе рисков и определении критических контрольных точек.

15. Программа производственного контроля составляется в произвольной письменной форме, утверждается субъектом производственного контроля (для физических лиц – руководителем субъекта производственного контроля) и должна включать:

санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации, технологическую документацию, методы и методики контроля факторов среды обитания человека, а также правовые акты и иные акты, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами в соответствии с осуществляемой субъектом производственного контроля деятельностью;

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений, зданий, сооружений;

схемы установки технологического оборудования;

планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, отопления, вентиляции и канализации (исполнительные схемы);

перечень поставщиков продовольственного сырья, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, упаковочных и вспомогательных материалов;

описания производственных процессов с указанием обязательных к ним требований;

маршруты движения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, отходов производства, работников по помещениям и по территории, являющимся объектами производственного контроля;

перечень химических, физических и биологических факторов в продовольственном сырье и (или) пищевых продуктах, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с ними и при их обращении, перечень этапов производства (критических контрольных точек) и объектов производственного контроля, среды обитания человека, в отношении которых необходимо проведение лабораторных (технологических) обследований, исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные (технологические) и (или) инструментальные обследования, исследования, испытания, измерения и лабораторный контроль);

перечень химических, физических и биологических факторов в продовольственном сырье и (или) пищевых продуктах и при их обращении, этапов производства (критических контрольных точек) и объектов производственного контроля, среды обитания человека, в отношении которых необходимо проведение лабораторных (технологических) обследований, исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные (технологические) и (или) инструментальные обследования, исследования, испытания, измерения и лабораторный контроль);

периодичность отбора проб и проведения лабораторных (технологических) обследований, исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля;

перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется в установленном законодательством Республики Беларусь порядке информирование местных исполнительных и распорядительных органов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, населения Республики Беларусь;

список профессий (должностей) работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, гигиеническому обучению;

перечень должностных лиц (работников), на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, тары и инвентаря, а также технологические инструкции для проведения отдельных операций и технологических этапов;

перечень мероприятий (процедур), проведение которых необходимо для обеспечения безопасного (безвредного) производства, реализации, хранения, транспортировки продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов и осуществления эффективного контроля за соблюдением законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Беларусь, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий. Перечень и содержание указанных мероприятий определяются с учетом:

степени потенциальной опасности для жизни и здоровья населения Республики Беларусь деятельности, осуществляемой на объекте производственного контроля;

объемов выпускаемых продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, их ассортимента;

возможных негативных последствий несоблюдения требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, технологических инструкций и нормативных документов на выпускаемые продовольственное сырье и (или) пищевые продукты.

15¹. Перечень химических, физических и биологических факторов в продовольственном сырье и (или) пищевых продуктах, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с ними, указанный в абзаце десятом пункта 15 настоящих Санитарных норм и правил, должен включать потенциально опасные химические вещества, в том числе выделяющиеся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и биологические объекты (микроорганизмы и их токсины, паразиты, простейшие), возможные посторонние примеси, в случае применения – пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, биологически активные компоненты, согласно требованиям к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека, установленным законодательством Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами.

Перечень этапов производства и (или) технологических процессов (критических контрольных точек) и объектов производственного контроля, указанный в абзаце десятом пункта 15 настоящих Санитарных норм и правил, определяется исходя из производственных процессов изготовления продовольственного сырья и пищевой продукции с учетом предотвращения и снижения вероятности внесения опасностей в пищевые продукты, продовольственное сырье, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, окружающую и производственную среду, включая возможное перекрестное загрязнение продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов и требованиям к условиям обращения пищевой продукции, установленным законодательством Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами.

16. Необходимые корректировки в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности субъекта производственного контроля, технологии производства продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в других случаях, способных оказать влияние на безопасность и безвредность для жизни и здоровья населения Республики Беларусь продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
30.03.2012 № 32
(в редакции постановления
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.