

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

2 декабря 2016 г. № 121

**О внесении дополнений в постановление
Министерства здравоохранения Республики
Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго 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. Внести в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 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» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 53, 8/25402) следующие дополнения:

1.1. пункт 1 изложить в следующей редакции:

«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.»;

1.2. в Санитарных нормах и правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденных этим постановлением:

1.2.1. пункт 5 дополнить абзацами восьмым и девятым следующего содержания:

«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).»;

1.2.2. пункт 9 дополнить абзацем седьмым следующего содержания:

«поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.»;

1.2.3. дополнить Санитарные нормы и правила пунктами 10¹–10⁴ следующего содержания:

«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.»;

1.3. дополнить постановление Гигиеническим нормативом «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве» (прилагается).

2. Настоящее постановление вступает в силу через три месяца после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Министерства здравоохранения

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.