МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПАСТАНОВА **ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

« 22» ноября 2016 г. № 120

О внесении изменений и дополнений в постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52 и от 15 декабря 2015 г. № 123

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 21 июня 2013 г. № 52 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 10.07.2013, 8/27668; 17.06.2014, 8/28622) следующие изменения и дополнения:

1.1. в приложении 6 к Санитарным нормам и правилам «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденным этим постановлением, позицию

«Токоферол, мкг	10»

заменить позицией

«Токоферол, мг	10»;

1.2. в Гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденном этим постановлением:

1.2.1. подпункты 1.9.2 и 1.9.3 пункта 1 изложить в следующей редакции:

«1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	Микробиологические показатели:		
мясокостные, бескостные без панировки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мясо кусковое бескостное в блоках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
в тестовой оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes	не	

	в 25 г	допускаются	
в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленые фаршем)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются»;	

1.2.2. подпункт 3.1 пункта 3 изложить в следующей редакции:

«3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженная, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Антибиотики*(для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских млекопитающих

		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских млекопитающих
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Полибромированные соединения:		
	2,2′,4,4′–Тетрабром-дифениловый эфир (БДЭ-47)	не допускается (<0,25 мкг/кг)	рыба, рыбная продукция, контроль осуществляется в случаях нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иных ситуациях, приводящих к попаданию полибромированных соединений в среду обитания человека
	2,2′,4,4′,5–Пентабром-дифениловый эфир (БДЭ-99)	не допускается (<0,25 мкг/кг)	
	2,2′,3,3′,4,4′,5,5′,6,6′–Декабром-дифениловый эфир (БДЭ-209)	не допускается (<2,5 мкг/кг)	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива		
3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы),	не допускаются	

	в 0,01 г		
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
3.1.2. Рыба охлажденная, мороженная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
3.1.3. Охлажденная и мороженная рыбная продукция:			
филе рыбное, рыба спецразделки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	в продукции, упакованной под вакуумом
фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы

	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	в продукции, упакованной под вакуумом
фарш особой кондиции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы»;

1.2.3. подпункт 7.2 пункта 7 изложить в следующей редакции:

«7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины; спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP – типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	жиры специального назначения и маргарины
	железо	1,5	маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов
	медь	0,1	маргарины,

заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа; соусы на основе растительных масел; майонезы; соусы майонезные; кремы на растительных маслах)			спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	продукты, содержащие жиры рыб
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	кислотное число	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Кроме маргаринов, спредов растительно-жировых, смесей топленых растительно-жировых, соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных, кремов на растительных маслах
	Трансизомеры жирных кислот	2,0 % от содержания жира в продукте	Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей

			масла какао POP-типа
		8,0 % от содержания жира в продукте	Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые
		20,0 % от содержания жира в продукте	Для твердых маргаринов, жиров специального назначения
7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменитали масла какао POP – типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
7.2.2. Маргарины, спреды растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не	$5x10^2$	

	более		
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.3.Кремы на растительных маслах	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	50»;	

1.3. подпункт 8.4.3 пункта 8 изложить в следующей редакции:

«8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/$см^3$, не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/$см^3$, не более	40»;	

в подпункте 9.7 пункта 9 слово «упаковки» заменить словом «тары».

2. Внести в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 декабря 2015 г. № 123 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости», Гигиенического норматива «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2007 г. № 59» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 14.01.2016, 8/30492) следующие изменения и дополнения:

2.1. в Санитарных нормах и правилах «Требования к питьевой воде,

расфасованной в емкости», утвержденных этим постановлением:

пункт 19 изложить в следующей редакции:

«19. Вода питьевая для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), должна соответствовать нормативным величинам по основным показателям питьевой воды высшей категории.»;

пункт 41 изложить в следующей редакции:

«41. Маркировка воды питьевой, расфасованной в емкости, должна содержать информацию для потребителя по:

условиям и срокам хранения воды;

срокам и условиям ее применения после вскрытия потребительской упаковки;

возрастной группе, для которой предназначена вода питьевая для детского питания (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, от 3 лет и старше).»;

абзац второй пункта 48 изложить в следующей редакции:

«при заборе воды для розлива из поверхностных источников либо подземных источников, расположенных в зоне влияния поверхностных источников, а также родниковой воды (не реже 1 раза в месяц, объект исследования – вода источников; не реже 1 раза в 1 год, объект исследования – готовая продукция);

2.2. в Гигиеническом нормативе «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости», утвержденном этим постановлением:

2.2.1. таблицу 1 дополнить:

после позиции

Водородный показатель pH (в пределах) для: негазированных вод газированных вод	единицы	 6,5-8,5 4,5-8,5	 6,5-8,5 4,5-8,5

позицией следующего содержания:

«Показатели солевого состава*:			
Хлориды (по Cl^-)	мг/дм^3	250	150
Сульфаты (по SO_4^{2-})	мг/дм^3	250	150
Фосфаты (по PO_4^{3-})	мг/дм^3	3,5	3,5»;

подстрочным примечанием следующего содержания:

«_____

* Показатели солевого состава, нормированные по влиянию на органолептические (эстетические) свойства воды.»;

2.2.2. в таблице 2:

после позиции

«Симазин	мкг/дм^3	0,2	0,2	с.-т.	2»

дополнить позициями следующего содержания:

«2,2′,4,4′–Тетрабромдифениловый эфир (БДЭ-47)[6]	мкг/дм^3	не допускается (<0,14)	не допускается (<0,1)	-	-
2,2′,4,4′,5–Пентабромдифениловый эфир (БДЭ-99)[6]	мкг/дм^3	не допускается (<0,14)	не допускается (<0,14)	-	-
2,2′,3,3′,4,4′,5,5′,6,6′–Декабромдифениловый эфир (БДЭ-209)[6]	мкг/дм^3	не допускается (<0,8)	не допускается (<0,8)	-	-»;

подстрочные примечания к этой таблице изложить в следующей редакции:

«_____

[1]Лимитирующий показатель вредности, по которому установлен гигиенический норматив: «с.-т.» – санитарно-токсикологический, «орг.» – органолептический.

[2]Показатели солевого состава, нормированные по токсическому влиянию на организм человека.

[3]Определяется в случае использования для обработки питьевой воды, идущей на розлив, озонирования. На момент реализации готовой продукции содержание в ней остаточного озона должно равняться 0. В процессе производства определение содержания остаточного озона осуществляется в соответствии с технологической инструкцией.

[4]Анализ выполняется только питьевой воды, расфасованной в емкости, источником которой является питьевая вода из централизованных систем питьевого водоснабжения.

[5]Комплексные показатели токсичности рассчитываются по формуле

$$\Sigma = \frac{C_1}{ПДК_1} + \frac{C_2}{ПДК_2} + \ldots + \frac{C_B}{ПДК_B},$$

где C_1 – содержание в питьевой воде конкретного вещества в мг (мкг)/л;

$ПДК_1$ – предельно допустимая концентрация данного вещества в питьевой воде в мг (мкг)/дм^3.

[6]Анализ содержания полибромированных соединений (БДЭ-47, БДЭ-99, БДЭ-209) выполняется в рамках государственного санитарного надзора в исходном сырье (вода источников) в случаях нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иных ситуациях, приводящих к попаданию полибромированных соединений в среду обитания человека.»;

2.2.3. таблицу 5 дополнить:

после позиции

«Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	КОЕ/1000 см^3	отсутствие»

позицией следующего содержания:

«Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	КОЕ / 300 см^3	отсутствие»;

после позиции

«Колифаги	БОЕ/1000 см3	отсутствие»

позицией следующего содержания:

«Энтеровирусы***	ГЭ / 1000 дм^3 (для воды источников) ГЭ / 3 дм^3 (для готовой продукции)	отсутствие»;

таблицу подстрочным примечанием «***» следующего содержания:

«*** Контролируемым показателем является РНК энтеровирусов. При обнаружении в исследуемой пробе воды РНК энтеровирусов проводится ее определение в повторно взятой (в течение суток) пробе.».

3. Настоящее постановление вступает в силу с 28 декабря 2016 г.

Министр В.И.Жарко