

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескорпортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скорпортящимися и особо скорпортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скорпортящихся и скорпортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в Приложении N 1 к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скорпортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

На другие виды продуктов (нескорпортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

III. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, **и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.**

3.1.4. **Не допускается** переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями.!

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно **определяться объемом работающего холодильного оборудования** (для продуктов, требующих охлаждения) или **размерами складского помещения**, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

Приложение 1
к СанПиН 2.3.2.1324-03

УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <*>

<*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
- мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
- полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	- " -
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
- бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	- " -
- маринованные, с соусами	24	- " -
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
- формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	- " -
- комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)	24	- " -
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
- вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	- " -
- вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	- " -
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	- " -
6. Субпродукты убойных животных (печень,		

почки, язык, сердце, мозги)	24	- " -
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
- мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	- " -
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	- " -
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	- " -
9. Фарш куриный	12	- " -
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	- " -
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	- " -
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	- " -
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	- " -
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	- " -
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	- " -
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	- " -
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	- " -
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	- " -
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	- " -
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-варенные	72	- " -
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	- " -

23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	- " -
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	- " -
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	- " -
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	- " -
27. Яйца вареные	36	- " -
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
- высшего и первого сорта	72	- " -
- второго сорта	48	- " -
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:		
- высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
- первого сорта	8	суток
- второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	часов
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
- высшего сорта	72	- " -
- первого сорта	48	- " -
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		

Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0 - (-2) град. С
40. Филе рыбное	24	- " - 0 - (-2) град. С
41. Рыба специальной разделки	24	- " - от -2 до +2 град. С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	- " - от -2 до +2 град. С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	- " -
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	- " -
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	- " -
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	- " -
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	- " -
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	- " -
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	- " -
51. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	- " -
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	- " -
53. Раки и креветки вареные	12	- " -
54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	48	- " -
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	- " -

56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2 град. С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты <*>, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
- в потребительской таре	36	часов
- во флягах и цистернах	36	часов
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты <*>	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	- " -
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	- " -
63. Ряженка	72	- " -
64. Сметана и продукты на ее основе	72	- " -
65. Творог и творожные изделия	72	- " -
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	- " -
69. Запеканки, пудинги из творога	48	- " -
70. Сыр домашний	72	- " -
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь <***>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
- в бутылках	36	часов
- в полимерной таре	72	- " -
- другие кисломолочные продукты	36	- " -
75. Творог детский	36	- " -

76. Творожные изделия	24	- " -
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное): - в бутылках - в герметичной таре	48 10	- " - суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	- " -
80. Капуста свежая зачищенная	12	- " -
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	- " -
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	- " -
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	- " -
84. Лук зеленый обработанный	18	- " -
85. Укроп обработанный	18	- " -
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- " - - " -
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 6	- " - - " -
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	- " -
89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки и добавления соленых овощей - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- " - - " -
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	- " -
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- " - - " -
92. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное - овощи тушеные - картофель отварной, жареный	12 18 18	- " - - " - - " -

93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	- " -
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	- " -
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	- " -
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	- " -
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
- с творогом	24	- " -
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	- " -
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	- " -
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	- " -
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:		
- без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	- " -
- пирожное "Картошка"	36	- " -
- с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	- " -
101. Рулеты бисквитные:		
- с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	- " -
- с творогом	24	- " -
102. Желе, муссы	24	- " -
103. Кремы	24	- " -
104. Сливки взбитые	6	- " -
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
- квас хлебный непастеризованный	48	- " -
- квас "Московский"	72	- " -
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	- " -

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Срок годности пищевых продуктов - ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки хранения пищевых продуктов - период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Условия хранения пищевых продуктов - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К **скоропортящимся** относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты - продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежееотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

К **нескоропортящимся** <*> относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13%; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

<*> За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

Пролонгированные сроки годности - сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или особо скоропортящихся продуктов).

Предприятия продовольственной торговли - продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.