

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

П Р А В И Л А

ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ГОССТАНДАРТ РОССИИ

Москва
1995 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий документ разработан в соответствии с Законами Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг" "Об обеспечении единства измерений", "О государственном материальном резерве" и др. нормативными актами и является основополагающим документом Правил сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, действующей в рамках Системы сертификации ГОСТ Р.

Документ устанавливает правила, процедуры и порядок проведения обязательной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее по тексту - пищевая продукция), проводимой органами по сертификации, аккредитованными в установленном порядке.

Настоящий документ может быть использован для проведения добровольной сертификации пищевых продуктов.

Сертификация конкретных групп однородной пищевой продукции проводится в соответствии с Порядком проведения сертификации, являющимся обязательным приложением к данному документу.

Используемые понятия, термины соответствуют Закону Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг" "Об обеспечении единства измерений", а также "Правилам по проведению сертификации в Российской Федерации" "Порядку проведения сертификации продукции", руководству ИСО/МЭК 2, международным стандартам ИСО серии 8402 и Европейскому стандарту EN 45014.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Объектом сертификации может быть любая конкретная пищевая продукция, предназначенная для реализации на товарном рынке Российской Федерации, требования к качеству которой установлены в нормативных документах Российской Федерации.

2.2. Обязательная сертификация пищевой продукции осуществляется в соответствии с нормативными документами^{*)}, устанавливающи-

^{*)} Под нормативными документами понимаются законодательные акты, государственные стандарты, санитарные нормы и правила и др. нормативные документы Российской Федерации.

ми обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и окружающей среды.

На деятельность по обязательной сертификации пищевой продукции, а также по испытаниям и контролю качества пищевой продукции в целях определения соответствия обязательным требованиям государственных стандартов Российской Федерации распространяется государственный контроль и надзор, включая метрологический надзор, осуществляемый Государственной метрологической службой Госстандарта России в порядке, установленном Госстандартом России.

2.3. Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации, классифицирована в рамках Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на 13 групп однородной продукции (приложения 1-13). При необходимости учета при сертификации пищевой продукции специфических особенностей ее производства, назначения или иных признаков группы однородной продукции классифицируются Госстандартом России на подгруппы однородной продукции или конкретные виды продукции.

Перечень пищевой продукции, подлежащий обязательной сертификации, утверждается правительством Российской Федерации.

2.4. Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации, подразделяется на продукцию с гарантированным сроком хранения до одного месяца (кратковременного хранения) и более одного месяца (длительного хранения), что влияет на выбор формы сертификации.

2.5. Добровольная сертификация пищевой продукции проводится по инициативе юридических лиц и граждан на основе договора между заявителем и органом по сертификации, в том числе и для продукции на экспорт.

Добровольная сертификация пищевой продукции проводится на соответствие требований нормативных документов, согласованных между поставщиком (заявителем) и заказчиком.

2.6. Оплата работ по обязательной сертификации пищевой продукции производится заявителем в порядке, установленном Госстандартом России по согласованию с Министерством финансов Российской Федерации.

2.7. Сертификация пищевой продукции проводится изготовителем (заявителем) через аккредитованные органы по сертификации, получившие в установленном порядке право осуществления работ по сер-

тификации пищевой продукции.

Информация о действующих в Системе органах по сертификации пищевой продукции и аккредитованных испытательных лабораториях предоставляется по запросу заявителем территориальными органами или Государственным реестром Госстандарта России.

2.8. Органы по сертификации при сертификации пищевой продукции должны использовать результаты испытаний, полученные по аттестованным методикам, позволяющим полно и достоверно провести идентификацию продукции и подтвердить соответствие пищевой продукции установленным требованиям в нормативных документах.

При отсутствии аттестованных методик (при отсутствии в методиках характеристик погрешности результатов измерений и алгоритмов и нормативов их оперативного контроля) измерений показателей, подлежащих подтверждению при сертификации, результаты, полученные испытательной лабораторией могут быть признаны при условии внедрения в этой испытательной лаборатории приемов и процедур контроля точности получаемых результатов и при условии, что используемые неаттестованные методики утверждены органами Госсанэпидслужбы.

2.9. Перечень методик испытаний, допускаемых к применению для контроля показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, приведен в приложениях 1-13^{*)}.

2.10. При сертификации изучается информация о продукции, нормативных документах, регламентирующих показатели и методы испытаний, номенклатуре показателей, подлежащих контролю; проводится идентификация продукции, в том числе проверяется происхождение, соответствие продукции сопроводительной и нормативной документации, принадлежность к данной партии и др.; проводятся испытания для проверки характеристик (показателей) продукции, позволяющих:

- полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям, направленным на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья, имущества граждан окружающей среды, установленных в

^{*)} неаттестованные методики, включенные в перечень (приложения 1-13), подлежат замене по мере появления методик, аттестованных в установленном порядке.

нормативных документах для этой продукции, а также другим требованиям, которые на основе законодательных актов должны проверяться при обязательной сертификации, при обычных условиях ее использования и транспортирования;

- получить информацию об органолептических свойствах продукции, о ее химическом составе и т.п., если для идентификации продукции необходимо проведение таких испытаний.

2.11. По решению органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих служб надзора и контроля: санитарно-гигиенического, ветеринарного, фитосанитарного, а также документами о состоянии почв, воды, кормов, сырья и др. в конкретном регионе.

2.12. Пищевая продукция может быть сертифицирована по одной из схем, изложенных в "Порядке проведения сертификации продукции" (исключая схемы 1,6 и 8), а именно:

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний проб продукции в аккредитованных ИЛ при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний проб, взятых из сферы торговли (схема 2);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 2 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 2а).

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний проб продукции в аккредитованных ИЛ при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции, на основе испытаний проб, взятых со склада готовой продукции предприятия-изготовителя (схема 3).

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 3 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 3а)*¹ ;

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний проб продукции в аккредитованных ИЛ при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний проб, взятых из сферы торговли и со склада готовой продукции предприятия-изготовителя (схема 4);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 4 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 4а)*¹⁾ ;

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к процедуре схемы 4 проводится сертификация производства или сертификация систем качества, при осуществлении инспекционного контроля за аттестованным производством и стабильностью функционирования системы качества (схема 5);

Сертификация производства проводится в соответствии с типовой методикой (программой проверки) для производства однородной пищевой продукции, одобренной Госстандартом России. Информация о действующих методиках предоставляется по запросу Центральным органом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья и ВНИИСертификации. При отсутствии типовой методики сертификация производства проводится в соответствии с рабочей методикой, разрабатываемой органом по сертификации производств.

Вопросы метрологического обеспечения, в том числе, вопросы наличия свидетельства о состоянии метрологического обеспечения производства или системы качества должны быть решены при сертификации производства или системы качества.

- Сертификат на продукцию может быть выдан на партию продукции на основании положительных результатов испытаний представительной пробы от партии, проводимых аккредитованной ИЛ (схема 7). При сертификации по 7-й схеме в сертификате необходимо дать четкую характеристику партии на которую выдается сертификат (размер партии, показатели ее идентификации, маркировка или номер, дата выработки и т. д.).

Сертификация по 7-ой схеме, (не предполагающая в общем случае проведение инспекционного контроля), для пищевой продукции может быть дополнена обязательной процедурой инспекционного контроля сертифицированной продукции для тех случаев, когда в течение срока действия сертификата продукция может приобрести опасные для здоровья человека свойства (например, при несоблюдении специальных условий хранения).

*¹⁾ анализ состояния производства сертифицированной продукции (схема 3а и 4а) должен предусматривать проведение анализа состояния метрологического обеспечения производства данного вида пищевой продукции.

Сертификат на продукцию, поставляемую по одному контракту в больших количествах, в течении длительного промежутка времени, несколькими партиями (схемы 2 и 2а либо 7) выдается после:

- анализа товаросопроводительных документов, позволяющих идентифицировать продукцию и свидетельствующих о ее качестве;
- испытания образцов продукции перед началом поставок (заключением контрактов), при положительных результатах которых грузополучателю выдается сертификат на весь контракт;
- и при условии последующего инспекционного контроля.

2.13. Кроме изложенных выше схем может применяться сертификация, основанная на заявлении-декларации заявителя (изготовителя, поставщика) с последующей выдачей сертификата органом по сертификации и осуществлением инспекционного контроля.

Сертификат на продукцию по этой схеме может быть выдан на основании заявления-декларации, в которой заявитель заявляет, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и представляет документы, подтверждающие это, в том числе

для отечественной продукции:

результаты проверки изготовителя службами Государственного надзора, сведения от отсутствия рекламаций от торгующих организаций и потребителей и т.п., а также протоколы испытаний, ветеринарные свидетельства для животноводческой продукции, документы государственной службы по карантину растений для растениеводческой продукции;

для импортируемой продукции:

свидетельства о безопасности для здоровья людей, выданные компетентными организациями страны-изготовителя, сертификаты качества изготовителя и протоколы испытаний, сертификаты происхождения и т.п., ветеринарные сертификаты для животноводческой продукции, фитосанитарные сертификаты для растениеводческой продукции.

В качестве заявителя по данной схеме может выступать изготовитель продукции, либо другое юридическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке, имеющее официальный договор (контракт) с изготовителем и являющееся собственником товара, способным нести ответственность за безопасность продукции, предлагаемой для сертификации.

Форма заявления-декларации приведена в приложении 15.

Инспекционный контроль сертифицированной продукции осуществляется на тех же принципах, что и в схемах 2,3,4.

2.14. Продовольственное сырье и пищевую продукцию, поставляемую в государственный резерв рекомендуется сертифицировать по схеме 7. Продукция должна соответствовать всем требованиям государственных стандартов, ТУ, гарантирующих сохранность продукции, а также иметь сертификат соответствия на весь период хранения, действующий при отпуске.

При реализации продукции из государственного резерва по решению органа по сертификации, в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (независимо от схемы сертификации), контролируются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень показателей, контролируемых при инспекционном контроле, устанавливается в Порядках сертификации однородных групп пищевой продукции на основе НД на продукцию.

2.15. Пищевая продукция и продовольственное сырье, производимое фермерскими хозяйствами и сельскохозяйственными предприятиями может сертифицироваться в соответствии с Временными правилами пищевой продукции, производимой фермерскими хозяйствами (Приложение 14).

2.16. Продукция с гарантированным сроком хранения до одного месяца (кратковременного хранения), в том числе, производимая фермерскими хозяйствами и сельскохозяйственным предприятиями, подлежит сертификации, как правило, по схеме, предусматривающей сертификацию производства или сертификацию системы качества (схема 5), или на основе заявления-декларации изготовителя продукции.

Схемы сертификации применительно к конкретным видам пищевой продукции установлены в Порядках сертификации однородных групп продукции (приложения 1-13).

Пищевая продукция со сроком годности более одного месяца сертифицируется по любой из принятых схем сертификации.

2.17. Сертификат на о продукцию растениеводства и животноводства, в том числе производимую фермерскими хозяйствами, может быть выдан органом по сертификации после:

- анализа документов, представляемых заявителем о результатах контроля его производства и продукции органами надзора (вете-

ринарная инспекция, агрохимслужба, санэпиднадзор):

- анализа условий производства и поставки продукции;
- при необходимости контрольных испытаний, с привлечением органов надзора;
- и при условии последующего инспекционного контроля.

2.18. Сертификация импортируемой пищевой продукции осуществляется по тем же правилам и схемам, что и отечественная продукция, в том числе по схеме 5 с сертификацией производства зарубежного изготовителя.

Одним из обязательных условий сертификации новой импортируемой продукции является наличие положительных заключений органов госсаэпиднадзора относительно поставки по импорту и реализации данного вида продукции.

Для импортируемой продукции допускается проведение сертификации поставляемых партий до их прибытия в Российскую Федерацию (в том числе, на этапе заключения контракта на поставку), основанное на изучении информации о продукции и ее изготовителе, на проведении гигиенической оценки образцов продукции, специально доставленных для этих целей заявителем из-за рубежа, и на анализе результатов испытаний образцов продукции с последующим инспекционным контролем продукции при ее поставках. При таком способе сертификации требуется подтверждение идентичности реально поставленной продукции испытанным образцам, в том числе, как путем изучения сопроводительной документации и внешнего осмотра продукции, ее маркировки и упаковки, так и возможно, путем проведения контрольных испытаний образцов поставленной продукции. Решение о применении такой формы сертификации и о конкретных процедурах ее проведения принимает орган по сертификации для каждого конкретного случая с учетом сложившегося опыта работы с поставщиком, надежности последнего и доверия к нему со стороны органа по сертификации.

2.19. При сертификации новых видов пищевых продуктов, а также при сертификации продукции, полученной с помощью новых технологических процессов и технологического оборудования или с применением необходимо предварительно получить на продукцию гигиеническое заключение (сертификат). Гигиеническое заключение должны иметь также используемые для пищевой продукции тара и упаковочные материалы.

3. СТРУКТУРА СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:

- Центральный орган системы (ЦОС) - Управление стандартизации и сертификации продукции пищевой, легкой промышленности и сельскохозяйственного производства Госстандарта России;
- органы по сертификации (далее - ОС);
- испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность (далее - ИЛ);
- Совет Системы - консультативный орган при ЦОС;
- Комиссия по апелляциям при ЦОС;
- Аттестационный совет экспертов;

3.2. Выработка политики, определяющей деятельность Органа по сертификации, контроль за проведением этой политики осуществляется через Совет Системы.

Совет является совещательным органом Центрального органа по сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья и осуществляет свою деятельность в соответствии с положением о Совете.

Состав Совета должен обеспечивать сбалансированное представительство всех заинтересованных в сертификации сторон

Вопросы членства в Совете, процедуры голосования, принятия решений и т.п. устанавливаются в Положении о Совете.

3.3. Спорные вопросы в области процедур сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья подлежат разрешению через Комиссию по апелляциям при Центральном органе Системы.

Состав Комиссии, процедуры ее работы и принятия решений и т.п. устанавливаются в Положении о Комиссии.

4. ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Порядок проведения сертификации пищевой продукции включает:

- подачу и рассмотрение заявки на сертификацию ;
- принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации;

- отбор, идентификацию образцов и их испытания;
- оценку производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификация систем качества;
- анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия (далее сертификат);
- выдачу сертификата и лицензии на применение знака соответствия;;
- осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии со схемой сертификации);
- корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и применения знака соответствия.

4.2. Заявку на сертификацию изготовитель продукции (заявитель) направляет в орган по сертификации по своему выбору. Форма заявки дана в приложении 16.

4.3. Орган по сертификации рассматривает заявку в срок не более 3-х дней и принимает по ней решение для продукции длительного хранения.

Заявки по сертификации скоропортящейся продукции рассматриваются незамедлительно и решение по ней сообщается заявителю в день обращения. Форма решения дана в приложении 17.

4.4. Решение по заявке направляется заявителю. При согласии заявителя на проведение работ по сертификации сторонами определяются условия их оплаты.

4.5. Испытания для сертификации проводятся на пробах. в которых сырьевой состав, технология изготовления и другие признаки, характеризующие вид продукции, должны быть такими же, как у продукции, поставляемой потребителю.

4.6. Перед проведением сертификационных испытаний орган по сертификации проводит идентификацию продукции на соответствие указанному наименованию (класс, сорт, категория) путем анализа представленных заявителем документов на продукцию и визуального осмотра образцов.

При недостаточности или ненадежности полученной документальной информации для идентификации продукции орган по сертификации по согласованию с заказчиком назначает проведение дополнительных испытаний продукции по органолептическим и физико-химическим показателям во время проведения сертификационных испытаний в лаборатории за счет заявителя. Если при этом органом по сертификации

установлено, что продукция не соответствует наименованию, сопроводительной документации или ее маркировке, не обеспечивает потребителю достоверную информацию о продукции или изготовителе, то заявитель извещается о том, что дальнейшие работы по сертификации не проводятся.

Сертификация по новому наименованию может быть проведена только после переоформления заявки и документов.

4.7. Выбор схемы сертификации при обязательной сертификации пищевой продукции осуществляет орган по сертификации (ОС), при добровольной – осуществляет ОС совместно с заявителем.

4.8. Отбор проб для испытаний осуществляет орган по сертификации или по его поручению другие уполномоченные им компетентные организации (или лица), представляющие, как правило, третью сторону по отношению к изготовителям и потребителям продукции.

4.9. Количество проб от каждой фиксированной партии однородной продукции устанавливается органом, проводящим сертификацию и должно, как правило, соответствовать требованиям нормативной документации на методы отбора проб и испытаний, установленными в государственных стандартах на конкретную продукцию, правилах или порядках сертификации однородной продукции, а при отсутствии их, в Порядке проведения Госстандартом России государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Орган по сертификации вправе корректировать массу отбираемой пробы, с учетом определяемых показателей безопасности, если это документально обосновано.

4.10. Отбор проб оформляется актом в соответствии с приложением 17. Отобранные пробы изолируют от основной продукции, упаковывают, пломбируют или опечатывают на месте отбора. Отпуск отобранных проб пищевой продукции оформляется в установленном на предприятии порядке.

4.11. Орган по сертификации может включить в отбираемую для сертификационных испытаний выборку дополнительно по одному образцу каждого вида продукции (кроме скоропортящейся) для хранения ее в органе по сертификации или в лаборатории в качестве контрольных экземпляров с целью решения возникающих разногласий и апелляций, сохранения наглядности сертифицированной продукции при возможном возникновении необходимости (в дальнейшем) ее идентификации

(внешнего описания) в том числе для проверки качества продукции, заложенной на длительное хранение.

4.12. Срок хранения контрольных образцов или испытываемых образцов в лаборатории должен соответствовать сроку действия сертификата или сроки годности продукции, по истечении которого образцы возвращаются заявителю. Срок хранения, требования к маркировке и учету образцов, порядок их возврата и списания устанавливаются в документах органа по сертификации (испытательной лаборатории) (Руководстве по качеству) и по каждой конкретной заявке эти условия согласовываются с заявителем.

4.13. При отсутствии испытательной лаборатории, аккредитованной на компетентность и независимость, или значительной ее удаленности, что усложняет транспортирование образцов, увеличивает стоимость испытаний и недопустимо удлиняет их сроки, допускается проводить испытания для целей сертификации в испытательных лабораториях, аккредитованных только на техническую компетентность, под контролем представителей органа по сертификации конкретной продукции. Ответственность за объективность таких испытаний наряду с испытательной лабораторией несет орган по сертификации, поручивший испытательной лаборатории их проведение. Протокол испытаний в этом случае подписывают уполномоченные специалисты испытательной лаборатории и органа по сертификации.

4.14. Орган по сертификации проводит анализ результатов испытаний, готовит решение о выдаче сертификата.

Результаты испытаний должны полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям и нормам ее безопасности, установленным в Государственных стандартах, санитарных нормах и правилах, в т.ч. гигиеническом сертификате и др. нормативной документации.

Допускается проведение испытаний по сокращенной схеме при условии наличия документов соответствующих государственных служб РФ, подтверждающих безопасность продукции или документов соответствующих служб других государств, которые России признала и заключила соглашение.

При подготовке решения орган по сертификации учитывает наличие гигиенического заключения, выданного на стадии разработки и постановки на производство новых видов пищевых продуктов, внедрения новых технологических процессов, применения пищевых добавок и

других веществ, при закупке продукции за рубежом, в соответствии с "Положением о порядке выдачи гигиенического сертификата на продукцию", утвержденным Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 05.01.93 г. № 1. Для продукции животноводства учитывается наличие ветеринарного свидетельства, выданного Государственной службой Российской Федерации и установленном порядке. Для продукции растениеводства учитывается наличие заключения агрохимической и карантинной служб.

В случае отказа в выдаче сертификата соответствия заявителю направляется письменное обоснование принятого решения.

4.15. Пищевая продукция и продовольственное сырье, поставляемое для государственных нужд, по своему качеству должна соответствовать всем требованиям стандартов и ТУ; на основе этого сертификат соответствия на пищевую продукцию, поставляемую для государственных нужд, должен оформляться на основе проведения испытаний по всем показателям стандарта.

4.16. Срок действия сертификата соответствия устанавливается с учетом:

- срока годности продукции - для сертификата, выданного на партию продукции;

- срока, на который сертифицировано производство или сертифицирована система качества - для серийно выпускаемой продукции;

- срока действия гигиенического заключения (гигиенического сертификата), но не более, чем 3 года.

Срок действия сертификата на продукцию, сертифицируемую с использованием заявления-декларации изготовителя, устанавливается с учетом годности продукции, но не более, чем на один год.

Для продукции с установленными условиями хранения и (или) реализации, на сертификате или заявлении-декларации указывается, что продукт соответствует требованиям безопасности при соблюдении условий (режимов) хранения, и (или) реализации.

При поставке продукции в госрезерв срок действия сертификата соответствия устанавливается на весь период ее хранения.

4.17. Оформление сертификатов.

Сертификат соответствия оформляется, как правило, на конкретное наименование продукции. В обоснованных случаях сертификат может быть оформлен на отдельную группу однородной продукции одного изготовителя, включающую несколько наименований.

Возможность объединения нескольких наименований однородной продукции в одном сертификате определяется органом по сертификации, исходя из наличия единого нормативного документа (ГОСТа) на эту продукцию; идентичности рецептуры, однородности используемого сырья, одной сортности продукции, идентичного способа изготовления, а также других факторов, влияющих на безопасность готовой продукции.

При этом допускается проведение испытаний по сокращенной номенклатуре показателей, если анализ однородной группы продукции позволяет распространить результаты испытаний продукции одних наименований на продукцию других наименований, объединенную в конкретную сертифицируемую группу однородной продукции.

При оформлении сертификата на несколько наименований однородной продукции, в случае, если не хватает места в бланке сертификата, оформляется приложение к сертификату соответствия, в котором приводится перечень не более 10 наименований однородной продукции. Приложение заверяется ОС.

На бланке сертификата делается запись о том, что без приложения данный сертификат соответствия недействителен.

4.18. При внесении изменений в техническую документацию и технологический процесс производства сертифицированной продукции заявитель обязан заранее известить об этом орган, выдавший сертификат, который принимает решение о необходимости проведения новых испытаний или оценки состояния производства этой продукции.

4.19. Сертифицированная продукция должна маркироваться знаком соответствия по ГОСТ Р 50460-93 на основании лицензии, выданной органом по сертификации, согласно Правилам выдачи лицензий на проведение работ по обязательной сертификации и применения знака соответствия, утвержденным постановлением Госстандарта России от 26.05.95г. N 12.

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям п.3.6 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденного постановлением Госстандарта России от 21.09.94г. N 15. При этом соблюдаются следующие общие требования:

- знаком соответствия маркируется каждая единица продукции, при невозможности маркировки продукции маркируется первичная (потребительская) тара (упаковка); при невозможности маркировки

первичной тары, знак соответствия может наноситься на этикетки, ярлыки и т.п.

- если сертификация проводилась по схемам 2 или 7, допускается маркировка знаком соответствия невозвратной тары (упаковки), а в случае невозможности этого, в исключительных случаях знаком соответствия может маркироваться техническая документация.

Способ маркировки знаком соответствия указывается в сертификате соответствия.

При необходимости специфика применения знака соответствия, способ и место маркировки устанавливается в Порядках сертификации однородных групп продукции.

Для продукции с установленным сроком годности маркирование знаком соответствия имеет смысл и осуществляется только при указании этого срока, и означает, что действие знака ограничивается указанным сроком годности.

Информация о сертификации этих товаров, в том числе и импортируемых, должна быть представлена в виде сведений в технической и сопроводительной документации, удостоверений о качестве по каждому наименованию товара, заверенных подписью и печатью изготовителя (поставщика), содержащих указание учетного и регистрационного номера сертификата, срока его действия и наименования органа, выдавшего сертификат, и его реквизитов.

Заявитель обеспечивает необходимые условия хранения и использования упаковочных средств, маркированных знаком соответствия.

4.20. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией (если он предусмотрен схемой сертификации) осуществляют органы, проводившие сертификацию этой продукции с привлечением, при необходимости, других компетентных организаций.

Инспекционный контроль проводится в течение всего срока действия сертификата и лицензии на применение знака соответствия в форме периодических и внеплановых проверок, обеспечивающих получение информации о состоянии сертифицированной продукции, производства, системы качества, о соблюдении условий и правил применения сертификата и знака соответствия, с целью подтверждения уверенности органа по сертификации в том, что продукция и производственные факторы ее производства в течение времени действия сертификата продолжают соответствовать установленным требованиям.

Способы проведения и периодичность проведения инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации при проведении сертификации в каждом конкретном случае и фиксируются в договоре по инспекционному контролю, либо в решении о выдаче сертификата и согласовании с заявителем.

В зависимости от схемы сертификации инспекционный контроль может включать:

- отбор образцов и их испытания по полной или частичной программе в аккредитованной лаборатории;

- получение от заявителя информации о рекламациях на продукцию за проверяемый период;

- получение информации о продукции от основных потребителей, надзорных органов, обществ потребителей;

- получение информации о способах применения знака соответствия и т.п.

- получение информации от заявителя и проверка на месте состояния производства и (или) системы качества;

- проверка на месте правильности применения знака соответствия;

- другие действия учитывающие специфику продукции и способы ее производства.

4.21. Результаты инспекционного контроля оформляются актом (или отчетом), в котором дается оценка результатов испытаний образцов (проб), и других проверок, и делается заключение о возможности сохранения действия выданного сертификата.

Акт (отчет) хранится в органе по сертификации, в течение срока действия сертификата, а его копии направляются изготовителю (продавцу) и в организации, принимавшие участие в инспекционном контроле.

4.22. По результатам инспекционного контроля, в случае нарушения требований нормативных документов, орган по сертификации может приостановить действие сертификата соответствия или приостановить право применять Знак соответствия в соответствии с п.п. 3.7.6, 3.7.7 "Порядка проведения сертификации продукции".

Информация о приостановке действия или аннулировании сертификата соответствия доводится Органом, его выдавшим, до сведения заявителя, потребителей и всех участников Системы сертификации. Аннулирование сертификата соответствия действует с момента исклю-

чения его из государственного Реестра Системы сертификации ГОСТ Р.

4.23. Внеплановые проверки могут проводиться в случаях поступления информации о претензиях к качеству продукции от потребителей, торговых организаций, а также органов, осуществляющих общественный или государственный контроль за качеством продукции.

По результатам внеплановых проверок орган по сертификации действует в соответствии с п.4.22.

4.24. Органы по сертификации ведут учет выданных ими сертификатов соответствия. Документы и материалы, подтверждающие сертификацию продукции, находятся на хранении в органе по сертификации, выдавшем сертификат соответствия не менее, чем срок действия сертификата.

4.25. Обращение с образцами сертифицируемой продукции устанавливает орган по сертификации в соответствии с утвержденным "Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции" (ПР 50.3.002-95). Движение образцов регистрируется органом по сертификации, на основе рекомендуемых форм.

5. РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

5.1. При возникновении спорных вопросов по поводу действия органов по сертификации, испытательных лабораторий и испытательных центров заявитель может подать апелляцию в центральный орган Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Последний устанавливает процедуру рассмотрения апелляций и принятия решения по ней.

5.2. Если заявитель не удовлетворен решением по апелляции, принятым центральным органом, то он может подать апелляцию в Госстандарт России в установленном порядке.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

1. Организационно-методическим центром по сертификации продуктов детского питания является институт питания Российской академии медицинских наук.

2. При обязательной сертификации продуктов детского питания подтверждается их соответствие медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, обязательным требованиям стандартов на конкретную продукцию в соответствии с Законом о защите прав потребителей в редакции от 09.01.96 N2-ФЗ.

3. Обязательная сертификация продуктов детского питания проводится по схемам 4а, 5, 7, 7а - для продукции длительного хранения, и по схемам 4а, 5 - для продукции кратковременного хранения.

Также может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и кратковременного хранения.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продуктов детского питания, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы испытаний, приведены в приложении 1-1.

4. Испытания по сокращенной номенклатуре показателей могут проводиться при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о соответствии:

молока-сырья и мясного сырья - требованиям безопасности с учетом информации службы гидрометеорологии и мониторинга окружающей среды, агрохимслужбы о состоянии сельхозугодий и кормов, об аттестации процесса первичной обработки молока и санитарного состояния на ферме;

рыбы - требованиям безопасности с учетом состояния водоема (района промысла) на путинный (экспедиционный) период и рыбных кормов (для рыбы, культивированной на внутренних водоемах);

зернового и плодовоовощного сырья - требованиям безопасности с учетом паспорта поля или сертификата качества почв земельного участка, заключений региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений и применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов, мелиорантов), сведений о загрязнении атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода зерновых и плодовоовощных культур, заключения органа по карантину растений в случае проведения обработки против карантинных объектов;

компонентов рецептуры, применяемых материалов и тары - требованиям безопасности.

5. Сертификат соответствия по схеме 5 выдается при наличии: сертификата производства или схемы качества;

протокола первоначальных испытаний продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;

гигиенического заключения (сертификата), выданного в установленном порядке;

ветеринарного свидетельства (сертификата) на молоко-сырье и мясное сырье;

документов, перечисленных в п.4.

6. Условия и периодичность инспекционного контроля устанавливается органом по сертификации с учетом Порядка и периодичности контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы (N 5175-90, утв. 13.06.90 г. МЗ СССР) для всех видов продуктов детского питания, а также:

для продуктов на основе молока - Инструкции по микробиологическому контролю производства на молочноконсервных комбинатах детских продуктов (от 12.12.88 г., утв. Госагропромом СССР); инструкции по микробиологическому контролю производства жидких и пастообразных продуктов детского питания (от 26.12.89 г., утв. Управлением Государственных ресурсов мясных и молочных продуктов);

для продуктов на основе плодов, овощей, мяса и рыбы - Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и предприятиях общественного питания (N 01-19/9-11 от 21.07.92г., утв. Госкомсанэпиднадзором России);

для продуктов на основе рыбы - Временного положения о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ (токсичных химических элементов - ТХЭ и хлорорганических пестицидов - КОП) в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них (от 02.03.88 г., утв. МЗ СССР);

для продуктов на основе зерна - Порядка контроля за содержанием пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов и микроорганизмов в продовольственном зерне и зернопродуктах в системе хлебопродуктов, согласованного с Госкомсанэпиднадзором России (N 07-РУ-28/2058 от 12.10.92 г.), применительно к толокну и муке для продуктов детского питания.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации продуктов детского питания

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|----------------------------------|--------------------|------------------|------------------------------------|--|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | ПРОДУКТЫ НА МО- ЛОЧНОЙ ОСНОВЕ | | | | | |
| 1.1. | Адаптированные молочные смеси | 92 2342 92 2341 | 0402 | | Медико-биологичес- кие требования и санитарные нормы качества продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов (МБТ 5061-89 МЗ СССР) Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продук- ции | ГОСТ 29245-91 |
| | | | | *) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | |
| | | | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ | | |
| | | | | *) Белок | | ГОСТ 23327-78 |
| | | | | Энергетическая ценность | | Справочник "Химический сос- тав пищевых продуктов", кни- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | | | | га 1, с.9, М.,В0 "Агропромиздат", 1987 |
| | | | | Аминокислоты: | | Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М.,В0 "Агропромиздат", 1987 |
| | | | | треонин | | |
| | | | | валин | | |
| | | | | метионин | | |
| | | | | изолейцин | | |
| | | | | лейцин | | |
| | | | | лизин | | |
| | | | | фенилаланин | | |
| | | | | триптофан | | |
| | | | | гистидин | | |
| | | | | цистин | | |
| | | | | Таурин | | Хроматография, т. 462, с. 105-136, 1989 |
| | | | | Биологическая ценность белкового компонента | | Вопросы питания, №3, с. 25-40 1975 |
| | | | | *) Жир | | ГОСТ 29247-91 |
| | | | | Линолевая кислота | | Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., В0 "Агропромиздат", 1987 |
| | | | | Углеводы (лактоза+декстрин-мальтоза) | | Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 3, М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|--|---|--|
| | | | | Минеральные вещества: | | Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 3, М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984 |
| | | | | кальций | | |
| | | | | фосфор | | |
| | | | | отношение кальций: | | |
| | | | | фосфор | | |
| | | | | калий | | |
| | | | | натрий | | |
| | | | | отношение калий: | | |
| | | | | натрий | | |
| | | | | магний | | |
| | | | | медь | | |
| | | | | марганец | | |
| | | | | цинк | | |
| | | | | хлор | | |
| | | | | йод | | |
| | | | | сера | | |
| | | | | железо (в продуктах для детей от 4 до 12 мес. жизни) | | |
| | | | | Зола | | Отраслевой реестр N 2-03-008-90 |
| | | | | Витамины: | | |
| | | | | ретинол (А) | | Отраслевой реестр N 2-03-007-90 |
| | | | | токоферол (Е) | | Отраслевой реестр N 2-03-020-92 |
| | | | | рибофлавин (В ₂) | | Отраслевой реестр N 2-03-022-92 |
| | | | | тиамин (В ₁) | | Отраслевой реестр N 2-03-021-92 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|-----------------------------------|---|---|
| | | | | ниацин (PP) | | Отраслевой реестр N 2-03-018-92 |
| | | | | пантотенат (B ₃) | | Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., ВО "Агропромиздат", 1987 |
| | | | | пиридоксин (B ₆) | | То же |
| | | | | фолацин (B ₉) | | "-" |
| | | | | цианкобаламин (B ₁₂) | | "-" |
| | | | | эргокальциферол (D ₂) | | "-" |
| | | | | филлохинон (K) | | "-" |
| | | | | аскорбиновая кислота (C) | | Отраслевой реестр N 2-03-005-90 |
| | | | | Лизоцим (если вносятся в продукт) | | ТУ 10-02-02-28-88 |
| | | | | *) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ | | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 26931-86 - |
| | | | | свинец, кад- | | ГОСТ 26934-86, |
| | | | | мий, медь, цинк | | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | Антибиотики: | | |
| | | | | тетрациклиновой группы | | МУ 3049-84 МЗ СССР |
| | | | | стрептомицин | | |
| | | | | пенициллин | | |
| | | | | Микотоксины: | | МУ 2273-80 МЗ СССР |
| | | | | | | МУ 4082-86 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | афлатоксин В ₁ афлатоксин М ₁ | | |
| | | | | Пестициды: хлорорганические ртутьорганические и остальные группы | | ГОСТ 23452-79 МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-1993 г. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Клисенко, М., Колос, том 1, 2; 1992 г. |
| | | | | Гормональные препараты: (по сырью-молоку) диэтилstilбэстрол эстрадиол - 17β | | МР 2944-83 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР |
| | | | | Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E. coli St. aureus | | СанПин 42-123-4940-88 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--|---|------------------|---|---|--|
| | | | | В. cereus патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella микроскопические грибы (плесени) дрожжи Радионуклиды | Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-134, -137 и стронция-90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | Методические рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, Москва, 1980 |
| | | | | *) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ | | ГОСТ 29246-91 |
| | | | | *) ЧИСТОТА | | ГОСТ 29245-91 |
| | | | | *) ИНДЕКС РАСТВОРИМОСТИ | | ГОСТ 8764-73 |
| | | | | *) КИСЛОТНОСТЬ | | ГОСТ 8764-73 |
| 1.2. | Жидкие и пастообразные молочные продукты | 92 2210 92 2211 92 2219 92 2221 92 2231 92 2234 92 2237 92 2241 92 2251 92 2295 92 2299 | 0401 0403 | *) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ *) Белок *) Жир | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | ГОСТ 23327-78 ГОСТ 5867-90 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|----------------------------------|---|------------------------------------|
| | | | | Углеводы | | Отраслевой реестр N 2-03-019-92 |
| | | | | Энергетическая ценность | | По п. 1. 1 |
| | | | | Зола | | По п. 1. 1 |
| | | | | Минеральные вещества: кальций | | По п. 1. 1 |
| | | | | Фосфор | | |
| | | | | калий | | |
| | | | | натрий | | |
| | | | | магний | | |
| | | | | железо | | |
| | | | | Витамины: | | |
| | | | | ретинол (A) | | По п. 1. 1 |
| | | | | тиамин (B ₁) | | То же |
| | | | | рибофлавин (B ₂) | | — " — |
| | | | | ниацин (PP) | | — " — |
| | | | | аскорбиновая кислота (C) | | — " — |
| | | | | *) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- НОСТИ | | |
| | | | | Токсичные элементы по п. 1. 1 | | По п. 1. 1 |
| | | | | Антибиотики по п. 1. 1 | | То же |
| | | | | Микотоксины по п. 1. 1 | | — " — |
| | | | | Пестициды по п. 1. 1 | | — " — |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--|------|---|---|--|---|
| | | | | Гормональные препараты по п. 1.1 | | -"- |
| | | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | -"- |
| | | | | Микробиологические пока- затели: бактерии группы кишеч- ных палочек St.aureus | | СанПин 42-123- 4940-88 |
| | | | | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных мик- роорганизмов (для сте- рилизованного молока) | | |
| | | | | патогенные микроорга- низмы, в том числе Salmonella | | |
| | | | | *)КИСЛОТНОСТЬ | | ГОСТ 3624-67 |
| 2. ПРОДУКТЫ НА МО- ЛОЧНО-ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ | 91 9701 91 9711 | | | | | |
| (перечень пока- зателей уточня- ется органом по сертификации в зависимости от вида продукта) | 91 9712 91 9731 91 9732 92 2395 | 0404 | | | ГОСТ 21831-76 Э ГОСТ 27168-86 ГОСТ 2929-75 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | *)ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ | | Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продук- ции |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|------------------------------|
| | | | | *)Белок | | ГОСТ 23327-78 |
| | | | | *)Жир | | ГОСТ 15113.9-77 |
| | | | | | | ГОСТ 29247-91 |
| | | | | Углеводы (в т.ч. | | По п. 1.1 |
| | | | | крахмал, клетчатка) | | |
| | | | | Энергетическая ценность | | По п. 1.1 |
| | | | | Зола | | По п. 1.1 |
| | | | | Минеральные вещества: | | По п. 1.1 |
| | | | | натрий | | |
| | | | | калий | | |
| | | | | кальций | | |
| | | | | фосфор | | |
| | | | | железо | | |
| | | | | Витамины: | | По п. 1.1 |
| | | | | тиамин (В ₁) | | |
| | | | | рибофлавин (В ₂) | | |
| | | | | ниацин (РР) | | |
| | | | | пиридоксин (В ₆) | | |
| | | | | ретинол (А) | | |
| | | | | аскорбиновая кислота | | |
| | | | | (С) | | |
| | | | | *)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- | | |
| | | | | НОСТИ | | |
| | | | | Токсичные элементы по п. 1.1 | | По п. 1.1 |
| | | | | Гормональные препараты | | По п. 1.1 |
| | | | | по п. 1.1 | | |
| | | | | Микотоксины: | | |
| | | | | афлатоксины В ₁ и М ₁ | | По п. 1.1 |
| | | | | дезоксиниваленол | | МУ 3940-84 МЗ СССР |
| | | | | зеараленон | | МУ 2964-84 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды | | МУ по определению микроколи- |
| | | | | | | ществ пестицидов в продук- |
| | | | | | | тах питания, кормах и внеш- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
|---|---|---|---|---|---|---|

Радионуклиды

ВДУ-93

Микробиологические
показатели:
количество мезофиль-
ных аэробных и фа-
культативно-анаэробных
микроорганизмов
бактерии группы ки-
шечных палочек (коли-
формы)
St. aureus
B. cereus
патогенные микроорга-
низмы, в т.ч. Salmo-
nella
микроскопические гри-
бы (плесени)
дрожжи

- *) МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРИМЕСИ
- *) ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ
- *) ЗАРАЖЕННОСТЬ ВРЕДИТЕЛЯМИ
- *) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ
- *) КИСЛОТНОСТЬ

ней среде. Часть 5-21, утв. МЗ
СССР, 1976-1993 г.
Методы определения микроко-
личеств пестицидов в продук-
тах питания, кормах и внеш-
ней среде. Под ред. М. А. Кли-
сенко, М., Колос, том 1, 2;
1992 г.
По п. 1. 1

СанПин 42-123-4940-88

ГОСТ 15113.2-77
То же
"-"
ГОСТ 15113.4-77,
ГОСТ 29246-91
ГОСТ 26971-86,
ГОСТ 8764-73

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|--|---|---|-----------------------|
| | для продуктов типа "Фиталакт" "Малютка" | | тиамин (В ₁) рибофлавин (В ₂) эргокальциферол (Д ₂) токоферол (Е) ниацин (РР) пиридоксин (В ₆) кобаламин (В ₁₂) фолацин (В _с) | для продуктов типа "Фиталакт", "Малютка", ЭНПИТ | | |
| | | | Энергетическая ценность | | | По п. 1. 1 |
| | | | *) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- НОСТИ | | | |
| | | | Токсичные элементы: | | | По п. 1. 1 |
| | | | свинец | | | |
| | | | кадмий | | | |
| | | | ртуть | | | |
| | | | мышьяк | | | |
| | | | Микотоксины по п. 1. 1 | | | По п. 1. 1 |
| | | | Антибиотики | | | По п. 1. 1 |
| | | | Пестициды по п. 1. 1 | | | По п. 1. 1 |
| | | | Гормональные препараты по п. 1. 1 | | | По п. 1. 1 |
| | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | | По п. 1. 1 |
| | | | Микробиологические показатели: | | | СанПиН 42-123-4940-88 |
| | | | количество мезофиль- ных аэробных и фа- культативно-анаэробных микроорганизмов | | | |
| | | | бактерии группы ки- шечных палочек (коли- | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----------------------------------|---|---|---|--|----------------------------------|-----------------|
| | | | | формы) St. aureus B. cereus (кроме продуктов типа ЭНПИТ) патогенные микроорга- низмы, в т.ч. Salmo- nella микроскопические гри- бы (плесени) дрожжи эшерихии коли (для про- дуктов типа "Новолакт") | | |
| | | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1. 1 |
| | | | | *) ИНДЕКС РАСТВОРИМОСТИ | | ГОСТ 8764-73 |
| | | | | *) ЧИСТОТА | | ГОСТ 29245-91 |
| | | | | *) КИСЛОТНОСТЬ | | ГОСТ 8764-73 |
| | | | | *) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ | | ГОСТ 29246-91 |
| 4. Консервы плодовые и ягодные | 91 6361 91 6362 91 6363 91 6364 91 6365 | | | *) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | ГОСТ 15849-89Е ГОСТ 16440-89Е | ГОСТ 8756.1-79 |
| | | | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Белок | МБТ 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26889-86 |
| | | | | *) Жир | | ГОСТ 8756.21-88 |
| | | | | Минеральные вещества: | | По п. 1. 1 |
| | | | | Фосфор калий железо натрий магний | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | кальций | | |
| | | | | углеводы, в т.ч. крахмал клетчатка пектин | | По п.1.1 |
| | | | | витамины: аскорбиновая кислота (С) В-каротин тиамин (В ₁) ниацин (РР) ретинол | | ГОСТ 24556-89 ГОСТ 8756.22-80 ГОСТ 25999-83 Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., ВО "Агропромиздат" 1987 |
| | | | | *) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ | | |
| | | | | Токсичные элементы: медь, свинец, кадмий, цинк ртуть | | ГОСТ 26931-86-ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН МЗ СССР ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | мышьяк олово | | ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26935-85 |
| | | | | Пестициды (по сырью) | | МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-1993 г. Методы определения микроколичеств пестицидов в продук- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|--|---|---|
| | | | | | | тах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Клисенко, М., Колос, том 1, 2; 1992 г. |
| | | | | Нитраты | | ГОСТ 29270-91 |
| | | | | Микотоксины: патулин афлатоксин В ₁ | | ГОСТ 28038-89 МР N 2273-80 МЗ СССР МУ N 4082-86 МЗ СССР |
| | | | | Микробиологические показатели: | | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания (N 01-19/9-11 от 21.07.92, утв. Госкомсанэпиднадзором) |
| | | | | промышленная стерильность | | ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 |
| | | | | возбудители порчи | | ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 10444.6-85 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.15-75 ГОСТ 26670-85 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|--------|--|
| | | | | патогенные микроорганизмы | | ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 26670-85 |
| | | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1.1 |
| | | | | * Наличие посторонних примесей растительно-го происхождения | | ГОСТ 26323-84 |
| | | | | * Массовая доля минеральных примесей | | ГОСТ 25555.3-82 |
| | | | | * Массовая доля спирта (в плодах, соках и пюре) | | ГОСТ 25555.2-91 |
| | | | | * Качество измельчения (в гомогенизированных продуктах) | | ГОСТ 24283-80 |
| | | | | * Консерванты: содержание сорбиновой к-ты содержание бензойной к-ты содержание диоксида серы | | ГОСТ 26181-84 ГОСТ 28467-90 ГОСТ 25555.5-91 |
| | | | | * Цвет по шкале прибора "Гомаколор" (в томатном соке) | | ГОСТ 8756.6-85 |
| | | | | * Массовая доля витамина С ₁ (в продуктах с нормированным содержанием витамина) | | ГОСТ 24556-89 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------|---------|------|---|---|---------------------------------------|-----------------|
| | | | | * Массовая доля В-каротина (в продуктах с нормированным содержанием витамина) | | ГОСТ 8756.22-80 |
| | | | | * Массовая доля растворимых сухих веществ (в соках) | | ГОСТ 28562-90 |
| | | | | * Массовая доля сухих веществ | | ГОСТ 28561-90 |
| | | | | * Массовая доля хлоридов (NaCl) | | ГОСТ 26186-84 |
| | | | | * Титруемая кислотность | | ГОСТ 25555.0-82 |
| | | | | * Массовая доля мякоти | | ГОСТ 8756.10-70 |
| | | | | * Массовая доля сахаров | | ГОСТ 8756.13-70 |
| 5. МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ | 92 1701 | 1602 | | *)ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ: | Стандарты, устанавливающие обязатель- | |
| | | | | * массовая доля белка | ные требования к продук- | ГОСТ 25011-81 |
| | | | | * массовая доля жира | ции | ГОСТ 26183-84 |
| | | | | массовая доля поваренной соли | | ГОСТ 26186-84 |
| | | | | железо (в консервах для детей раннего возраста) | | ГОСТ 8756.2-82 |
| | | | | массовая доля сухих веществ (в консервах для детей раннего возраста) | | ГОСТ 9793-74 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|--|---|---|
| | | | | ВИТАМИНЫ: тиамин (В ₁) рибофлавин (В ₂) ниацин (РР) | | ФК статья 42-2413-85 ГФ статья 525 ФК статья 42-2357-85 |
| | | | | *)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- НОСТИ Токсичные элементы: свинец, кадмий | | ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | олово | | ГОСТ 26935-86 |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | медь, цинк | | ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | нитраты, нитриты | | ГОСТ 8558.1-78 ГОСТ 8558.2-78 |
| | | | | Антибиотики тетрациклиновой группы стрептомицин пенициллин | | МУ 3049-84 МЗ СССР |
| | | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | | МУ 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------|--------------------|------|---|---|--------------------------------------|--|
| | | | | Пестициды Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17β эстрон, эстриол (суммарно) эстрадиол-17β | | По п. 2 МР 2944-93 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР |
| | | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели: требования промышленной стерильности отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов | | Санитарно-гигиенические требования к производству мясных консервов для пи- тания детей раннего воз- раста - М., 1984 |
| 6. РЫБНЫЕ КОН- СЕРВЫ | 92 7156 92 7164 | 1604 | | | ГОСТ 29276-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | *) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | ГОСТ 8756.1-79 |
| | | | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ: * белок * жир Углеводы Поваренная соль Кислотность в пересчете на яблочную | | ГОСТ 26829-86 ГОСТ 27207-87 ГОСТ 27082-89 |
| | | | | Витамины: рибофлавин (В ₂) ниацин (РР) | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|------------------------------|--------|--------------------|
| | | | | *) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ | | |
| | | | | Токсичные элементы по п. 1.1 | | По п. 1.1 |
| | | | | олово | | ГОСТ 26935-86 |
| | | | | Микотоксины: | | |
| | | | | афлатоксин В ₁ | | МР 2273-80 МЗ СССР |
| | | | | | | МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды | | По п. 2 |
| | | | | Микробиологические | | |
| | | | | показатели: | | |
| | | | | требования промышленной | | ГОСТ 10444.2-75 |
| | | | | стерильности | | ГОСТ 10444.3-85 |
| | | | | отсутствие патогенных | | ГОСТ 10444.4-85 |
| | | | | микроорганизмов или | | ГОСТ 10444.7-85 |
| | | | | их токсинов | | ГОСТ 10444.8-88 |
| | | | | | | ГОСТ 10444.9-88 |
| | | | | | | ГОСТ 10444.12-88 |
| | | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1.1 |

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Номенклатура продуктов детского питания и перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации, могут дополняться и уточняются по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора по мере развития Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. *) Показатели подтверждаются при оформлении сертификата соответствия.

3. Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

4. Остальные показатели подлежат подтверждению Госкомсанэпиднадзором России при:
разработке и постановке продукции на производство (гигиенический сертификат);
поступлении продукции по импорту на основании лабораторных исследований продукции или экспертизы представленной документации

Приложение 2

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация зерна и продуктов его переработки проводится по схеме 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерна и продуктов его переработки, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в таблице. Приложение 2-1.

2. При реализации зерна и маслосемян, пораженных болезнями, а также самосогревшегося, дефектного и в состоянии, нестойком при хранении, сертификация продукции проводится по схеме 7; при этом испытания в целях сертификации должны быть проверены не ранее, чем за 3 дня до реализации.

В случае неполной реализации партии за время, установленное сроком действия сертификата на данную партию, проводятся повторные испытания.

3. При реализации крупной партии сертифицированной продукции, поступающей с одного и того же поля, предприятия или теплохода (при импорте зерна) поэтапно, в нескольких транспортных средствах сертификат, в том числе и оформленный на основе заявления-декларации, может выдаваться на всю партию один раз.

При неполной реализации партии или длительном перерыве в реализации орган проводит инспекционный контроль. По результатам инспекционного контроля проводится реализация.

При составлении помольных партий, сформированных из нескольких однородных партий зерна на одну из которых отсутствует сертификат соответствия или заявление-декларация, продукты размола зерна подлежат сертификации, как партия по схеме 7.

5. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается органом по сертификации с учетом "Порядка контроля за содержанием пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов и микроорганизмов в продовольственном зерне и зернопродуктах в системе хлебопродуктов", согласованным с Госкомсанэпиднадзором России (12.10.92г. N 07-рц-28/2058).

6. При выпуске зерна из государственного резерва сертификационные испытания проводятся по проверке содержания микотоксинов; в случае использования пестицидов в процессе хранения для борьбы с хлебными вредителями - по проверке содержания пестицидов.

7. Отбор проб зерна и продуктов его переработки для целей сертификации проводится в соответствии с ГОСТ 13586.3-83, ГОСТ 27668-88.

Приложение 2-1

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации зерна и продуктов его переработки

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|--|----------------------------|------------------|---|---|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытания показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Зерновые, зернобобовые и масличные куль- туры | 971100 971600 972100 | 1001- 1008 | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк медь ртуть цинк Микотоксины: афлатоксин В ₁ зеараленон Т-2 токсин | ГОСТ 9353-85 ГОСТ 9353-90 ГОСТ 27850-88З ГОСТ 10991-71 ГОСТ 10990-88 ГОСТ 12771-71 ГОСТ 7757-71 ГОСТ 6584-73 ГОСТ 28673-90 ГОСТ 12770-73 ГОСТ 16470-84 ГОСТ 6378-84 ГОСТ 7510-82Б ГОСТ 25344-82 ГОСТ 13634-90 ГОСТ 17111-88 ГОСТ 25345-82 ГОСТ 10470-84 ГОСТ 5060-86 ГОСТ 28672-90 | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26934-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР МР 5175-90 МЗ СССР МР 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР МР 3184-84 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|--|---|--|
| | | | | дезоксииниваленон | ГОСТ 13634-81 ГОСТ 19093-73 | МУ 5177-90 МЗ СССР |
| | | | | Испорченные зерна (ядра) | | ГОСТ 13586.2-81 ГОСТ 26312.4-84 |
| | | | | Вредная примесь (спорынья, горчак ползучий, софора листохвостая, тер- мопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушенноп- лодный, триходесма седая, куколь, пле- вел опьяняющий, го- ловневые (маранные, синегузочные) зерна, семена клещевины | Медико-биологичес- кие требования МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | Зерна с признаками фузариоза Розовоокрашенные зерна (для ржи заго- товляемой) | ГОСТ 27850-883 | Временные методические ре- комендации по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи. Минх- лебопродукт 2.06.92г. |
| | | | | Зерна с признаками фузариоза (для пше- ницы заготавливаемой) | ГОСТ 9353-85 | Методические указания по учету фузариоза колоса и визуальному определению фузариозного зерна пшеницы МЗ СССР, Госагропром СССР, Минхлебопродукт 9.06.88г. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | | нитрозамины | ГОСТ 8759-92 ГОСТ 13212-77 | МУ 4045-85 МЗ СССР |
| | | | | пестициды | ГОСТ 23843-79 ГОСТ 28674-90 ГОСТ 7758-75 ГОСТ 7066-77 ГОСТ 8758-76 ГОСТ 22391-89 ГОСТ 17109-88 ГОСТ 9159-71 ГОСТ 10582-76 | МУ по определению остаточного содержания микроли- чества пестицидов в про- дуктах питания. Сборники: часть 5-18, 1978-91, том. 1-1, 1992г. |
| | | | | Зараженность и заг- рязненность вредите- лями хлебных запасов | ГОСТ 10583-76 ГОСТ 12096-76 ГОСТ 12098-76 ГОСТ 12098-76 ГОСТ 5947-68 ГОСТ 9158-76 ГОСТ 12094-76 | ГОСТ 13586.4- ГОСТ 26312.3-84 ГОСТ 27559-87 ГОСТ 10853-88 ГОСТ 28420-89 |
| | | | | Кислотное число мас- ла (для подсолнечни- ка) | ГОСТ 22391-89 | ГОСТ 10858-77 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|----------------------------|------------------------------|---|---|---|
| | | | | Радиоактивные *) вещества: стронций - 90 цезий 134+137 | Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклинов цезия, стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде, устанавливаемые в связи с аварией на Чернобыльской АЭС (ВДУ-91 МЗ СССР от 22.01.91г.) | Методика экспрессного оп- ределения объемной и удельной активности - из- лучающих нуклидов в воде; продуктах питания, продук- ции растениеводства и жи- вотноводства методом "пря- мого" измерения "толстых" проб (переработанная) утв. МЗ СССР 10.07.87 |
| 2 | Продукты пере- работки зерна (мука, крупа, побочные про- дукты мукомоль- но-крупяной промышленности | 929300 929400 929500 | 1101 1103 1104 2302 | Токсичные элементы п. 1 Микотоксины п. 1 Пестициды п. 1 Зараженность и заг- рязненность вредите- лями хлебных запасов п. 1 Минеральная примесь (в крупе) испорчен- ные ядра (в крупе) | ГОСТ 12306-66 ГОСТ 26574-85 ГОСТ 7045-90 ГОСТ 14176-69 ГОСТ 3898-56 ГОСТ 6292-74 ГОСТ 276-60 ГОСТ 3034-75 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 2929-75 ГОСТ 6201-68 ГОСТ 5784-60 ГОСТ 7169-66 МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 1 По п. 1 По п. 1 По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|--|--|
| | | | | Вредная примесь в группе п.1 Металло- магнитная примесь Наличие болезней и плесеней | | ГОСТ 20239-74 |
| | | | | Радионуклиды | Временные дополни- тельные уровни со- держания радионук- лидов цезия 134, 137 и стронция-90 в пи- щевых продуктах ГН. 2. 6. 005-93 (ВДУ-93) | Методика рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М 1980 |

Примечание: Указанный перечень может дополняться и уточняться по мере развития Системы
х) - перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется
органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Обязательная сертификация хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7. Сертификация продукции кратковременного хранения проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (схема 7 используется при выборе ее заявителем).

Схема сертификации с использованием заявления-декларации может применяться как для продукции длительного, так и кратковременного хранения.

2. При проведении обязательной сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, включая инспекционный контроль, проводят идентификацию продукции на соответствие ее требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложение 3-1.

Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб, подтверждающих соответствие сырья требованиям безопасности, включая заключение региональных центров станций агрохимслужбы и станций защиты растений, о применении средств химизации.

3. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с:

ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий";

ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".

4. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается Органом по сертификации с учетом "Типового порядка контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе, хлебобулочных и макаронных изделиях", согласованного Госкомсанэпиднадзором РФ 11.09.92г.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|--|--------------------------------------|------------------|---|---|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Хлеб пшеничный, ржаной, ржано- пшеничный | 911000 911300 911340 911400 | 1905 | Токсичные элементы: *) свинец, медь, цинк, кадмий мышьяк ртуть Микотоксины: афлатоксин В ₁ дезоксиниваленон | МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 28807-90 ГОСТ 2077-84 ГОСТ 13657-68 ГОСТ 12582-67 ГОСТ 12583-67 ГОСТ 5311-50 ГОСТ 26982-86 ГОСТ 9831-61 ГОСТ 26983-86 ГОСТ 10074-69 ГОСТ 26984-86 ГОСТ 26985-86 УКСН 26986-86 ГОСТ 26987-86 ГОСТ 27842-88 ГОСТ 28808-90 МБТ 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26931-86 - - ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------|------|--|---|--|
| | | | | зеараленон | | МР 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР ГОСТ 28001-88 |
| | | | | Т-2 токсин | | МР 3184-84 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды ^{х)} | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ по определению микро- количеств пестицидов в продуктах питания, кор- мах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-93гг. |
| | | | | Посторонние включе- ния, хруст от мине- ральной примеси, признаки болезней и плесени | Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продук- ции | ГОСТ 5667-65 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 8494-73 ГОСТ 11270-88 ГОСТ 686-83 ГОСТ 28881-90 ГОСТ 9846-88 |
| 2. | Булочные изделия (булки, батон, бублики, сушки, баранки, сухари, соломка, палоч- ки) | 911500 | 1905 | Токсичные элементы: ^{х)} по п. 1 | ГОСТ 9511-80 ГОСТ 9712-61 ГОСТ 9713-61 ГОСТ 9831-61 ГОСТ 9906-61 ГОСТ 28809-90 | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины по п. 1 | ГОСТ 9903-61 ГОСТ 28881-90 ГОСТ 14121-69 ГОСТ 24298-80 ГОСТ 24557-89 ГОСТ 28402-89 | - " - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--------------------|--------|---|--|--|------------------------------|
| | | | | Пестициды ^{x)} по п. 1 | ГОСТ 25832-89 ГОСТ 12584-67 ГОСТ 686-83 ГОСТ 8494-73 ГОСТ 28620-90 ГОСТ 27844-88 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 11270-88 ГОСТ 9846-88 | - " - |
| | | | | Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени | Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | По п. 1 |
| 3. | Макаронные изделия | 914900 | | Токсичные элементы по п. 1 | МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 875-92 | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины по п. 1 | - " - | По п. 1 |
| | | | | Пестициды по п. 1 Содержание металломагнитной примеси, зараженность вредителями | - " - | По п. 1 ГОСТ 14849-89 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--------------------------|---|---|---|---|---|
| | Для всех видов продукции | | | Радионуклиды ^{x)} . ^{xx)} | Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия -134, -137 и стронция-90 в пищевых продуктах. ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | МР по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объемах внешней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г. |

Примечание: ^{x)} Указанные показатели контролируются в сырье.
^{xx)} Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА И МАСЛОЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Обязательная сертификация растительных масел и масложировых продуктов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, 7а, продукции кратковременного хранения по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (7 при выборе ее заявителем), а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и для кратковременного хранения. В этом случае сертификация проводится органом по сертификации, расположенным в одном регионе с заявителем.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации данной группы продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 4.1.

3. При проведении обязательной сертификации растительных масел и масложировых продуктов проводят идентификацию продукции на соответствие ее требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции (Приложение 4.2).

Если при испытаниях обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию, сертификат на это наименование продукции не выдается. Сертификация продукции по ее новому наименованию может быть проведена при соответствующем переоформлении заявителем декларации-заявки.

4. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб:

документов, подтверждающих соответствие используемого сырья требованиям безопасности, включая заключение региональных центров, агрохимслужбы и станций защиты растений о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов);

документов, подтверждающих соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (НД, включая разрешение орга-

нов Госкомсанэпиднадзора).

5. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации растительных масел и масложировых продуктов осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с:

ГОСТ 5471-83 "Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб;

ГОСТ 976-91 "Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытаний";

ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

6. Перед реализацией сертифицированной масложировой продукции после длительного хранения по решению Органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции независимо от схемы сертификации по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превысить установленные нормы безопасности (Приложение 4.3).

Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается Органом по сертификации с учетом "Порядка и схем контроля токсичных веществ в масложировой промышленности".

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации растительных масел и масложировых продуктов

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|---------------------------|------------|------------------|----------------------------|-------------------------------|--|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Масла раститель- ные | 914100 | | Токсичные элементы: | МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | свинец, медь | ГОСТ 7825-76 | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | кадмий | ГОСТ 1128-75 | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | цинк | ГОСТ 1129-73 | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | ртуть | ГОСТ 8807-74 | ГОСТ 26927-86 |
| | | | | | ГОСТ 5791-81 | МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | мышьяк | ГОСТ 8988-77 | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | железо | ГОСТ 7981-68 | ГОСТ 26928-86 |
| | | | | | ГОСТ 8808-91 | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | | ГОСТ 8990-59 | |
| | | | | | ГОСТ 10766-68 | |
| | | | | | ГОСТ 14083-68 | |
| | | | | | ГОСТ 8989-73 | |
| | | | | Микотоксины: | МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | афлатоксин В ₁ | | МР 2273-80 МЗ СССР |
| | | | | | | МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | | зеараленон | | МУ 5177-90 МЗ СССР |
| | | | | | | МР 2964-84 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ по определению микроко- личеств пестицидов в про- дуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21 утв. МЗ СССР 1976-1993, |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--------|---|---|-------------------------------|---------------------|---|
| | | | | Эруковая кислота | ГОСТ 8988-77 | ГОСТ 8988-77 |
| 2. Продукты переработки растительных масел: маргарин | 914210 | | | Токсичные элементы: по п. 1 | ГОСТ 240-85 | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели | МБТ 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 28560-90 ГОСТ 28805-90 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 28566-90 ГОСТ 29184-91 |
| жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности | 914230 | | | | | |

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при идентификации растительных
масел и масложировых продуктов для сертификационных испытаний

| NN пп | Наименование продукции | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|---|---|--|--|
| | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Растительные масла | Цвет Запах Прозрачность Показатель преломления Жирно-кислотный состав триглицеридов ^{х)} Физико-химические показатели ^{х)} | НД на растительные масла по приложению 1 | ГОСТ 5472-50 ГОСТ 5477-69 ГОСТ 5482-59 ГОСТ 8988-77 |
| 2. | Масложировые продукты (маргарин, жиры для кулинарии, кондитерс- кой и хлебопекарной промышленности, майо- нез) | Органолептические показатели Физико-химические показатели ^{х)} | НД на продукты пе- реработки расти- тельных масел по приложению 1 | ГОСТ 976-81 |

^{х)} Определяются в процессе сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих проверке в случае необходимости
реализации, хранившейся и ранее сертификационной продукции

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|---------------------------|------------|---|--|--|
| | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытания показателей |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Растительные масла | | Кислотное число Перекисное число | НД на растительные масла по приложению 1 | ГОСТ 5476-80 ГОСТ 26598-85 |
| 2 | Масложировые продукты | | Органолептические показатели | НД на продукты пе- реработки расти- тельных масел по приложению 1 | ГОСТ 976-81 ГОСТ Р 50173-92 (для майонезов) |
| | майонез | 914310 | | ГОСТ Р 50174-92 | ГОСТ 29184-91 ГОСТ 29185-91 ГОСТ Р 50173-92 |
| | | | Консерванты: бензойная кислота сорбиновая кислота бензоат натрия | ГОСТ 240-85 | ГОСТ 240-85 ГОСТ 240-85 ГОСТ 240-85 |
| | для всех видов продукции | | Радиоактивные ^{*)} | Временные дополни- тельные уровни со- держания радионук- лидов цезия 134-137 и стронция-90 в пи- щевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | Методика рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980г. |

Примечание:

^{*)} - перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки (далее – продукции) проводится после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы государственной ветеринарной службой и имеющей маркировку в установленном порядке.

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на указанную продукцию является ветеринарное свидетельство (сертификат), выданное государственной ветеринарной службой.

2. Обязательная сертификация продукции проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7 Системы сертификации ГОСТ Р.

3. Помимо указанных схем при сертификации продукции используют схему сертификации на основе заявления-декларации заявителя.

4. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы испытаний приведены в приложении 5-17.

По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о состоянии почв, воды, кормов, скота и др. в конкретном регионе.

5. Перед проведением сертификационных испытаний проводят идентификацию продукции на соответствие указанному наименованию по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами (НД) на продукцию.

Выбор показателей для идентификации осуществляет Орган по сертификации. Перечень рекомендуемых показателей для идентификации продукта соответствующему наименованию приведен в приложении 5-3.

При отрицательных результатах идентификации продукция не подлежит сертификации (по заявленному наименованию) на соответствие требованиям безопасности.

6. Отбор проб и подготовка к испытаниям осуществляется в соответствии с нормативными документами, приведенными в приложении 5-2.

7. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается органом по сертификации в соответствии с "Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Госсанэпид надзором России от 21.07.92 N 01-19/9-11, с письмом бывшего Минздрава СССР N 129-4 185-5 "О порядке радиационного контроля за продовольственными поставками населению страны, а также экспортируемыми за рубеж" и "Порядком и периодичностью контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственного сырья учреждениями санитарно-эпидемиологической службы (метрологические указания)", утвержденного бывшим Минздравом СССР 11.07.90г. N 5175-90.

8. Перед реализацией продукции длительного хранения с холодильников, торговых баз и других хранящих организаций по решению Органа по сертификации в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (независимо от схемы сертификации) могут контролироваться показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами.

9. В зависимости от установленных сроков годности мясная продукция подразделяется на две группы в соответствии с приложением 5-4.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению
при обязательной сертификации мяса и мясопродуктов

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|--|------------|----------------------------|---|--|
| | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытания показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Мясо: | 92 1100 | | | |
| | конина | | | ГОСТ 27095-86 | |
| | говядина | | | ГОСТ 10.76-74 | |
| | | | | ГОСТ 779-55 | |
| | | | | ГОСТ 12512-67 | |
| | свинина | | | ГОСТ 16867-71 | |
| | | | | ГОСТ 7724-77 | |
| | баранина и | | | ГОСТ 12513-67 | |
| | козлятина | | | ГОСТ 1935-55* | |
| | | | | ГОСТ 12514-67 | |
| | кролики | | | ГОСТ 27747-88 | |
| | мясо других видов в соот- ветствии с санитарно- гигиеническими нормами: | | | | |
| | блоки мясные | 92 1400 | | ГОСТ 4814-57 | |
| | полуфабрикаты | | | ГОСТ 3739-89 | |
| | | | Токсичные элементы: | Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 |
| | | | свинец | | |
| | | | кадмий | | |
| | | | медь | | |
| | | | цинк | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---------------------------------------|---|
| | | | мышьяк ртуть | | ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 |
| | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | То же | МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | Нитрозамины | - " - | МУ 1959-85 МЗ СССР |
| | | | Антибиотики: тетрациклиновой группы: гризин цинкбацитрацин | - " - | МУ 3049-84 МЗ СССР |
| | | | Гормональные препараты: | МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | диэтилстильбэстрол | Стандарты, устанавливающие обязатель- | МР 2944-85 МЗ СССР |
| | | | эстрадиол-17В | ные требования к | МР 3208-85 МЗ СССР |
| | | | тестостерон | конкретной продукции | МУ 3202-85 МЗ СССР |
| | | | Пестициды | То же | МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания. Сборники: ч. 5-21, 1978-91 |
| | | | | | Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под редакцией М. А. Клисенко, 1992 г., т. 1-2 |
| | | | Микробиологические показатели | - " - | ГОСТ 21237-75 ГОСТ 7702.2.0-93 ГОСТ 7702.2.7-93 ГОСТ 20235.2-74 ГОСТ 50454-92 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|-----------------------------|---|---|---|
| | | | | | ГОСТ Р 50455-92 СанПин 42-123-4940-88 Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 ГК СЭН МУ 2657-82 МЗ СССР |
| | | Показатели свежести мяса | | | ГОСТ 7269-79 ГОСТ 23392-78 ГОСТ 19496-93 ГОСТ 7269-79 ГОСТ 7702.1-74 ГОСТ 20235.0-74 ГОСТ 20235.1-74 ГОСТ 23481-79 |
| | | Радионуклиды | Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия-134, -137, стронция-90 в пище- вых продуктах Г Н 2.6.005-93 (ВДУ-93) | Методические рекоменда- ции по санитарному кон- тролю за содержа- нием радиоактивных ве- ществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, Москва, 1980 | |
| 2 | Колбасные из- делия и копче- ности | 92 1300 | | ГОСТ 20402-75 ГОСТ 23670-79 ГОСТ 16131-86 ГОСТ 12600-67 Э ГОСТ 16290-86 ГОСТ 16351-86 ГОСТ 16594-85 ГОСТ 17482-85 ГОСТ 18256-85 ГОСТ 18236-85 ГОСТ 18255-85 | |
| | Токсичные элементы: свинец кадмий медь | | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавли- вающие обязательные требования к конкрет- ной продукции | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|--|---|
| | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 |
| | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 |
| | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | То же | МУ 5175-90 МЗ СССР МУ 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | Нитрозамины | - " - | МУ 1959-85 МЗ СССР |
| | | | Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17В тестостерон | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | МУ 2944-85 МЗ СССР МУ 3208-85 МЗ СССР МУ 3202-85 МЗ СССР |
| | | | Пестициды | То же | МУ по определению остаточного содержания микроколичеств стигмидов в продуктах питания Сборники: ч. 5-21, 1978-91 Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под редакцией М. А. Клисенко, 1992 г., т. 1- |
| | | | Микробиологические показатели | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | ГОСТ 9958-81 |
| | | | Массовая доля влаги (для с/к колбас) | | ГОСТ 9793-74 |
| | | | Нитрит натрия | То же | ГОСТ 8558.1-78 |
| | | | Нитрат натрия | - " - | ГОСТ 8558.2-78 |
| | | | Фосфаты | - " - | ГОСТ 9793-74 МУ 2657-82 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|--------------------------------------|---------|--|--|--|
| | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1 |
| 3 | Жиры животные топленые пищевые | 92 1500 | | ГОСТ 25292-82 | |
| | | | Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк железо мышьяк ртуть | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26928-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 |
| | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ афлатоксин М ₁ | То же | МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | Антибиотики: тетрациклиновой группы: пенициллин стрептомицин | - " - | МУ 3049-84 МЗ СССР |
| | | | Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17В | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | МР 2944-85 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР |
| | | | Пестициды | То же | По п. 1 |
| | | | Антиокислители | - " - | ГОСТ 11254-85 ГОСТ Р 50206-92 |
| | | | Кислотное число | - " - | ГОСТ 8285-91 ГОСТ Р 50457-92 |
| | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|--|--------------------|---|--|---|
| 4 | Консервы мяс- ные и мясорас- тительные | 92 1600 92 1700 | | ГОСТ 9936-76 ГОСТ 10149-62 ГОСТ 15170-91 ГОСТ 17707-72 ГОСТ 12186-77 ГОСТ 12187-66 ГОСТ 12296-66 ГОСТ 12297-66 ГОСТ 12314-66 ГОСТ 12318-91 ГОСТ 12319-77 ГОСТ 12424-77 ГОСТ 12425-66 ГОСТ 12427-77 ГОСТ 697-84 ГОСТ 698-84 ГОСТ 5284-84 ГОСТ 7990-56 ГОСТ 7993-90 ГОСТ 15168-70 ГОСТ 15169-70 ГОСТ 5283-91 ГОСТ 9166-59 ГОСТ 9167-76 ГОСТ 9935-76 ГОСТ 7987-79 ГОСТ 9163-90 ГОСТ 9165-59 ГОСТ 9937-79 ГОСТ 10008-62 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|-------------------------------|---|--|---|
| | | | | ГОСТ 10907-88 ГОСТ 608-93 ГОСТ 28589-90 ГОСТ 8286-90 ГОСТ 8687-90 | |
| | | | | ГОСТ 17472-72 ГОСТ 17649-72 | |
| | | Токсичные элементы: | МБТ 5061-89 МЗ СССР | | |
| | | свинец | Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26935-86 | |
| | | кадмий | | ГК СЭН 01-19/47-11-92 | |
| | | медь | | ГОСТ 26930-86 | |
| | | цинк | | ГОСТ 26927-86 | |
| | | олово | | | |
| | | мышьяк | | | |
| | | ртуть | | | |
| | | Микотоксины: | То же | МР 5175-90 МЗ СССР | |
| | | афлатоксин В ₁ | | МР 2273-90 МЗ СССР | |
| | | | | МУ 4082-86 МЗ СССР | |
| | | Гормональные препараты: | То же | | |
| | | диэтилстильбэстрол | - " - | МР 2944-85 МЗ СССР | |
| | | эстрадиол-17В | - " - | МР 3208-85 МЗ СССР | |
| | | тестостерон | - " - | МУ 3202-85 МЗ СССР | |
| | | Пестициды | То же | По п. 1 | |
| | | Микробиологические показатели | - " - | ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.15-85 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ Р 50454-92 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|--------------------------------|--|--|--|---|
| | | | | | ГОСТ Р 50455-92 СанПин 42-123-4940-88 Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 Гк СЭН МУ 2657-82 МЗ СССР |
| | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1 |
| 5 | Яйцепродукты (включая яйца) | 92 1906 92 1990 98 4115 98 4615 | | ГОСТ 27583-88 ГОСТ 2858-82 | |
| | | | Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть | МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 |
| | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | То же | МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | Антибиотики: тетрациклиновой группы: стрептомицин | - " - | МУ 3049-84 МЗ СССР |
| | | | Пестициды | То же | По п. 1 |
| | | | Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол | То же - " - | МР 2944-85 МЗ СССР |
| | | | Микробиологические показатели | То же | ГОСТ 9958-81 ГОСТ 2858-82 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|----------------------|---------|---------------------|--|---|
| | | | | | Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 ГК СЭН |
| | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1 |
| 6 | Желатин пище- вой | 92 1931 | | ГОСТ 11293-89 | |
| | | | Токсичные элементы: | МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 11293-89 МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 11293-89 | По п. 1 ГОСТ 11293-89 |
| | | | Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1 |

Приложение 5-2

| | |
|-------------------|--|
| ГОСТ 7269-79 | Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести |
| ГОСТ 9792-73 | Колбасные продукты и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб |
| ГОСТ 4288-76 | Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания |
| ГОСТ 8756.0-70 | Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию |
| ГОСТ 20235.0-74 | Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества |
| ГОСТ 8285-91 | Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания |
| ГОСТ 26668-85 | Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов |
| ГОСТ 11293-89 | Желатин. Технические условия |
| ГОСТ 7702.0-74 | Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества |
| ГОСТ Р 50396.0-92 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям |
| ГОСТ 21784-76 | Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия |
| ГОСТ 25391-82 | Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия |
| ГОСТ 27583-88 | Яйца куриные пищевые. Технические условия |
| ГОСТ 2858-82 | Порошок яичный. Технические условия |

В соответствии с "Положением по отбору проб, зараженных РВ, ОВ, ВС" от 1990г.

Приложение 5-3

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, рекомендуемых при идентификации мяса, мясной
продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки

| NN пп | Показатели | Наименование идентифицируемой продукции | Примечание |
|----------|-------------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Маркировка оттисками клейм | Мясо в тушах, полутушах и четвертинах | По оттискам клейм определяют: ветеринарное благополучие мяса, направление использования (реализация, промпереработка, проварка, утиль и др.); Вид мяса (конина, верблюжати́на, козлятина, оленина и др.); качество мяса (по категории, упитанности, половозрастным признакам) и др. |
| 2. | Маркировка потребительской упаковки | Мясо и мясорастительные консервы | Требования к маркировке изложены в ГОСТ 13534-89 и НД на продукцию. По маркировке на банках можно установить: ботки (стерилизация, пастеризация); состав продукта и др. |
| | | Жиры животные топленые, фасованное мясо и мясная продукция | Требования к маркировке изложены в НД на продукцию. По потребительской упаковке можно установить: наименование и сорт продукта; состав продукта и др. |
| 3. | Маркировка батоннов (батончиков) | Все виды колбасных изделий | Требования к маркировке колбасной искусственной оболочки изложены в нормативной документации на продукцию. По маркировке оболочки можно установить: наименование и сорт продукта и др.; При отсутствии маркированной оболочки осуществляют по товарной отметке (форме вязки) Требования по товарным отметкам изложены в НД на продукцию |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|-------------------------------|---|--|
| 4. | Ярлык (этикетка), трафарет | Продукция, упакованная в транспортную тару | Требования к маркировке транспортной тары изложенных в НД на продукцию. По ярлыку (этикетке), наклеенному или вложенному в транспортную тару, можно установить наименование, сорт продукции |
| 5. | Органолептические показатели | Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, субпродукты | Органолептические показатели по НД на продукцию. Идентификацию продукции осуществляют по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, вкусу, запаху, консистенции и др. |

КЛАССИФИКАЦИЯ
мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов
их переработки, подлежащих сертификации, в зависимости
от установленных сроков годности

| Код ОКП | Вид продукции со сроком годности до 1 месяца | Код ОКП | Вид продукции со сроком годности более 1 месяца |
|---------|---|---------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 92 1100 | Мясо в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное и замороженное; мясо птицы охлажденное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное | 92 1100 | Мясо в тушах, полутушах четвертинах замороженное мясо птицы мороженное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное |
| 921300 | Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные, колбасы фаршированные, колбасы либерные, колбасы кровяные, зельцы, паштеты, колбасы варено-копченые (при температуре хранения от 12 до 15°С) колбасы полукопченые (при температуре хранения от 6 до 20°С), колбасы варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, упакованные под вакуумом копчености: изделия из свинины, говядины, баранины, конины, субпродуктов и др. сырокопченые, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запеченные, вареные | 921300 | Изделия колбасные: колбасы варено-копченые (при температуре от минус 7 до минус 9°С), колбасы сырокопченые (при температуре хранения от 12 до минус 9°С), копчености: продукты из свинины сырокопченые (при температуре хранения от минус 7 до минус 9°С) |
| | | 92 1500 | Жиры животные топленые пищевые |
| | | 92 1600 | Консервы мясные и мясорастительные |
| | | 92 1200 | Субпродукты замороженные |
| | | 92 1000 | Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----------------|---|----------------------------|---|
| 92 1400 | Полуфабрикаты: полуфабрикаты мясные натуральные, полуфаб- рикаты мясные рубле- ные | 92 1900 92 1906 98 4 | Желатин пищевой Яйца пищевые (при температуре хранения от 0 до минус 2 ⁰ С) |
| 92 1400 | Пельмени Фрикадельки Кулинарные изделия | 92 1990 | Продукты яичные су- хие, мороженые |
| 92 1500 | Жиры животные пищевые свежие | | |
| 92 1200 | Субпродукты охлажден- ные | | |
| 92 1906 98 4 | Яйца пищевые диети- ческие (при темпера- туре хранения не выше плюс 20 ⁰ С и не ниже 0 ⁰ С), столовые (при температуре хранения не выше плюс 20 ⁰ С) | | |
| 92 1990 | Продукты яичные ох- лажденные, мороженые Изделия пищевые на яичной основе | | |

Примечание. Сроки годности и условия хранения, реализа-
ции уточняются в соответствии с требованиями
нормативных документов на конкретный вид про-
дукции

Приложение 6

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА И
ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ИЗ НИХ, НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ
БЕЗОПАСНОСТИ

1. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, (далее рыбная продукция) проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, для продукции кратковременного хранения – по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (схема 7 применяется по выбору заявителя), а также может применяться схема сертификации, основанная на заявлении-декларации заявителя как для продукции длительного, так и кратковременного хранения.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации рыбной продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в таблице приложения 6-1.

3. Для сертификации рыбной продукции необходимо наличие ветеринарного свидетельства или др. документа, утвержденного Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ.

4. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих компетентных служб о состоянии рыбного сырья, водоема (района промысла) на путинный (экспедиционный) период, рыбных кормов (для рыбы культивируемой во внутренних водоемах), о сертификации основных и вспомогательных материалов, тары, упаковочных материалов и др.

5. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации осуществляется в соответствии с:

ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний".

ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию";

ГОСТ 20438-75 "Водоросли, травы морские и продукты их пере-

работки. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 2668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов";

ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов";

"Положение по отбору проб, зараженных РВ,ОВ,ВС" от 1990 г.;

"Временное положение о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них", утвержденным Роскомрыболовством 14.01.94 г.

6. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается Органом по сертификации с учетом "Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Госкомсанэпиднадзором России 21.07.92 г. N 01-19/9-11, "Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевых продуктов из рыбы и морских беспозвоночных", утвержденной Минздравом СССР от 22.03.91, N 5319-91, "Временного положения о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них", согласованного Госкомсанэпиднадзором 29.12.93 г. и утвержденного Роскомрыболовством 14.01.94 г. N 01-7/912-11, письма Минздрава СССР N 129-4 185-5 "О порядке радиационного контроля за продовольственными товарами, поставляемыми населению страны, а также экспортируемыми за рубеж", "Порядка и периодичности контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственного сырья учреждениями санитарно-эпидемиологической службы" (методические указания), утвержденного Минздравом СССР 11.07.90 г. N 5175-90 г..

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации
рыбной продукции

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|---|--|--|---|--|--|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| I | Раздел | 926120 | | | | |
| 1. | Рыба живая, ох- лажденная, мо- роженая, соле- ная, пртая | 926121 926123 926130 926140 926080 926500 926902 | 0301 0302 0303 0304 | 1. Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк медь ртуть цинк | Медико-биологичес- кие требования и санитарные нормы качества продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов N5061-89 МЗ СССР ГОСТ 814-61 ГОСТ 815-85 ГОСТ 1084-83 ГОСТ 1069-759 ГОСТ 1168-86 ГОСТ 3948-90 ГОСТ 6756-57 ГОСТ 7448-75 ГОСТ 7449-64 ГОСТ 13686-68 ГОСТ 16079-70 ГОСТ 16080-70 ГОСТ 16081-70 ГОСТ 17660-72 ГОСТ 17661-72 ГОСТ 18222-88 ГОСТ 18223-88 | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26927-86 Минздрав 5178-90 ГОСТ 26934-86 ГКСЭН 01-19/47-11-92 |
| | | 926131 926200 926201 926282 926208 926210 926990 926260 926219 926261 | 0305 | 2. пестициды | | МУ по определению остаточ- ного содержания микроколи- честв пестицидов в про- дуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIa |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 3. гистамин (для скумбриевых, тунцо- вых, лососевых) | 20057-74 21230-75 21607-76 21311-759 28698-90 24896-81 | Дополнение к документу "Временные гигиенические нормативы и метод опреде- ления содержания гистамина в рыбопродуктах" Сан- Пин42-123-4083-86, утв. МЗ СССР в 1987г. |
| | | | | 4. паразитарная чистота | МБТ 5061-89 МЗ СССР | СанПин 15-6/44 Методика паразитологичес- кого инспектирования рыбы и рыбной продукции, утв. МРХ СССР 29.12.89г. |
| | | | | 5. Ихтиотоксины **) (усач, окунь, линь, пелядь, щука, угорь, ми- нога, тунец, каarp) в период нереста | | "Правила ветеринарно-сани- тарной экспертизы пресно- водной рыбы и раков", раз- дел 4, п.4.3, утв. Главвет- упром Госагропрома СССР |
| | | | | 6. Радионуклиды *) | Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия -134, -137 и стронция-90 в пище- вых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | Методические рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоак- тивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|------------------------------------|--|----|---|--|--|
| | | | | | | "Определение суммарной удельной бета-активности в рыбном сырье, рыбопродукции и вспомогательных материалах в условиях мирного времени", утв. МРХ СССР в 1991г. |
| 2. | Икра | | 1. | определение консервантов | ГОСТ 1573-73 ГОСТ 1629-55 ГОСТ 6052-79E | ГОСТ 27001-86 ГОСТ 7636-85 (сорбиновая кислота) |
| | | | 2. | пестициды | ГОСТ 7368-79E ГОСТ 7442-79E ГОСТ 18173-72 ГОСТ 20352-74 | МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIa |
| | | | 3. | микробиологические показатели | МБТ 5061-89 МЗ СССР | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР в 1991г. |
| | | | 4. | Радионуклиды | По п.1.6 | |
| 3. | Рыба холодного и горячего копчения | 926960 926311 926300 926306 926360 926380 926381 926970 926320 926321 | 1. | микробиологические показатели | ГОСТ 812-88 ГОСТ 813-88 ГОСТ 2623-73 ГОСТ 7445-66 ГОСТ 7447-84 ГОСТ 6606-83 ГОСТ 11298-65 ГОСТ 11482-88 ГОСТ 11829-66 ГОСТ 12849-67 ГОСТ 13197-67 ГОСТ 13271-67 | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91 По п.4.2 По п.1.3 |
| | | | 3. | гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых) | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------------------------------------|------|----------------------------------|---|---|
| 4. | Веляная рыба, в т.ч. подвяленная провесная | 926351 926353 926354 926741 | 0305 | 1. микробиологические показатели | ГОСТ 10.16-70 ГОСТ 1551-75 ГОСТ 6481-82 ГОСТ 7444-65 | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91 ГОСТ 7636-85 По п. 2.2 |
| | | | | 2.1. пестициды | МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | 3. радионуклиды | По п. 1.1 | |
| 5. | Беспозвоночные (моллюски, ракообразные и др. продукты моря) | | 0307 | 1. токсичные элементы: | | |
| | | | | свинец | ГОСТ 20845-75 | ГОСТ 26932-86; ГКСЭН 01-19/47-11-92 |
| | | | | кадмий | ГОСТ 20414-75 | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | ртуть | ГОСТ 24645-81 | ГОСТ 26927-86 Минздрав 5178-90 |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | 2. микробиологические показатели | МБТ 5061-89 МЗ СССР | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91 |
| | | | | 3. радионуклиды | По п. 1.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|--------|---|---|--|--|
| 6. | Кулинарные изделия, концентраты пищевые, супы рыбные | 926891 | | 1. гистамин (в скумбриевых, тунцовых, лососевых) 2. содержание металлопримесей и минеральных примесей (концентраты, супы рыбные) 3. пестициды (концентраты, супы рыбные) 4. микробиологические показатели 5. радионуклиды | ГОСТ 23600-79 МБТ 5061-89 МЗ СССР По п. 1.1 | Дополнение к документу "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах" СанПин 42-123-4083-86, утв. МЗ СССР в 1987г. ГОСТ 15113.2- МУ по определению остаточного содержания микролиществ пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIa По п. 2.3 |
| 7. | Рыбные консервы и пресервы | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---|--|---|-------------------------------------|----------------|--|
| 7.1. | Рыбные консервы | 927100 | | 1. определение токсичных элементов: | ГОСТ 280-85Е | Минздрав 5178-90 |
| | Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре | 927113 927115 927119 927130 927139 927141 | | свинец | ГОСТ 6065-82Е | ГКСЭН 01-19/47-11-92 |
| | | | | кадмий | ГОСТ 7144-77 | ГОСТ 26932-86; |
| | | | | ртуть | ГОСТ 7403-74Е | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | мышьяк | ГОСТ 7452-80Е | ГОСТ 26927-86 |
| | | | | медь | ГОСТ 7454-75 | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | цинк | ГОСТ 7455-78 | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | | ГОСТ 7457-91 | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | 1. микробиологические показатели | ГОСТ 10119-62 | ГОСТ 26670-85 |
| | | | | | ГОСТ 10531-89 | ГОСТ 10444.1-84 |
| | | | | | ГОСТ 10981-64 | ГОСТ 10444.3-85 |
| | | | | | ГОСТ 12028-86 | ГОСТ 10444.4-85 |
| | | | | | ГОСТ 12161-88 | ГОСТ 10444.5-85 |
| | | | | | ГОСТ 12250-88 | ГОСТ 10444.6-85 |
| | | | | | ГОСТ 12292-66 | ГОСТ 10444.7-86 |
| | | | | | ГОСТ 13272-80Е | ГОСТ 10444.8-88 |
| | | | | | ГОСТ 13865-68Е | ГОСТ 10444.11-89 |
| | | | | | ГОСТ 16676-71 | ГОСТ 10444.12-88 |
| | | | | | ГОСТ 16978-89 | ГОСТ 10444.15-75 |
| | | | | | ГОСТ 18056-88Е | |
| | | | | | ГОСТ 18423-73 | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания утв. Госкомсанэпиднадзором РФ 21.07.92г. N 01-19/9-11 |
| | | | | | ГОСТ 19341-73 | |
| | | | | | ГОСТ 20919-75 | |
| | | | | | ГОСТ 22531-77Е | |
| | | | | | ГОСТ 25856-83 | |
| | | | | | ГОСТ 29276-92 | |
| | | | | | ГОСТ 29275-92 | |
| | | | | | ГОСТ 3945-78 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|---|--|---|---|---|---------------|
| 7.1.2. | Рыба консервированная в сборной жестяной таре | | | 3. пестициды | МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 1.2 |
| | | | | 4. гистамин | | По п. 1.3 |
| | | | | 5. радионуклиды По п. 7.1 | | По п. 1.6 |
| | | | | олово | | ГОСТ 26935-86 |
| 7.2. | Рыбные пресервы в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре | 927211 927212 927219 927220 927231 927232 927233 927239 | | 1. определение консервантов (бензойнокислого натрия | ГОСТ 3945-78 ГОСТ 7453-86 ГОСТ 9862-61 | ГОСТ 27001-86 |
| | | | | 2. определение токсичных элементов: свинец | ГОСТ 10979-85 ГОСТ 19588-74 ГОСТ 20056-74 | |
| | | | | кадмий | ГОСТ 20546-85 | |
| | | | | ртуть | | |
| | | | | мышьяк | МБТ 5061-89 | |
| | | | | медь | МЗ СССР | |
| | | | | цинк | | |
| | | | | 3. микробиологические показатели | | |
| | | | | 4. пестициды | | |
| | | | | 5. радионуклиды ^{х)} | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|---|---|----------------------------------|----------------------|---|--|
| 7.2.1. | Рыбные пресервы в сборной жестяной таре | | | По п. 7.1.1 олово | | ГОСТ 26935-86 |
| 8. | Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих | | 1. токсичные элементы: | | | |
| | | | свинец | ГОСТ 8714-72 | | ГОСТ 26932-86; ГКСЭН 01-19/47-11-92 |
| | | | кадмий | ГОСТ 10626-76 | | ГОСТ 26933-86 |
| | | | ртуть | | | ГОСТ 26927-86 |
| | | | мышьяк | МБТ 5061-89 | | Минздрав 5178-90 |
| | | | медь | МЗ СССР | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | цинк | | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | 2. микробиологические показатели | | | ГОСТ 26670-916 |
| | | | 3. пестициды | | | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91 |
| | | | 4. радионуклиды | | | По п.1.2 По п.1.6 |

Примечание. *) Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Обязательная сертификация молочных продуктов проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5, 7, для продукции длительного хранения и для продукции кратковременного хранения (до 30 суток включительно) - по схемам 2а, 3а, 4а, 5. Кроме того может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и кратковременного хранения.

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на молоко и молочные продукты является наличие ветеринарного свидетельства (сертификата), выданного государственной ветеринарной службой.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации молока и молочных продуктов приведен в приложении N 7-1.

По решению органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о состоянии почв, воды, кормов, скота и др. в конкретном регионе.

3. При проведении обязательной сертификации, включая инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, должно быть идентифицировано соответствие молочных продуктов их наименованию путем анализа представленных заявителем документов, визуального осмотра партии из отобранных образцов, упаковки, маркировки и т.п.

При недостаточности или ненадежности полученной информации для идентификации продукции проводят дополнительные испытания по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию: по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим в части установления специфической для данного вида продукции микрофлоры, участвующей в формировании потребительских свойств готового продукта.

4. Отбор проб и подготовка их к испытаниям для сертификации осуществляется по ГОСТ 26809-86 "Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу", ГОСТ 13928-84 "Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу" и ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

5. Условия и периодичность инспекционного контроля (при сертификации по схемам 2а, 3а, 4а и 5) устанавливается Органом по сертификации с учетом Порядка и схем контроля токсикантов при производстве молочных продуктов.

Перед реализацией продукции длительного хранения с маслосыр-баз, холодильников молочной промышленности, распределительных хо-лодильников торговли и др. хранящих организаций в порядке инспек-ционного контроля за сертифицированной продукцией (независимо от схемы сертификации) по решению Органа по сертификации контролиру-ются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными докумен-тами. Перечень рекомендуемых показателей приведен в таблице (При-ложения 7-2).

6. Испытания продукции конкретного предприятия на содержание токсичных элементов и пестицидов в случае инспекционного контроля проводятся в следующем порядке.

При инспекционном контроле молока питьевого пастеризованно-го, стерилизованного топленого, напитков кисломолочных, сметаны, кремов сметанных, йогурта - испытаниям подвергается молоко заку-паемое, отобранное из молокохранилища предприятия. Результаты ис-пытаний распространяются на все перечисленные продукты.

При инспекционном контроле творога и творожных изделий, мас-ла, сыра, сгущенных и сухих молочных консервов испытаниям подвер-гаются один из выпускаемых продуктов, входящих в состав однород-ной группы продуктов. Результаты испытаний данного продукта расп-ространяются на остальные продукты однородной группы.

7. При наличии сомнений в натуральности сливочного масла при идентификации по органолептическим показателям (в соответствии с требованиями ГОСТ 37-91 и др. НД) проводят оценку состава жирных кислот продукта.

В качестве эталона состава жирных кислот молочного жира сли-вочного масла используются данные, опубликованные в справочнике "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., Агропромиз-дат, 1987 г., стр. 107, табл. 4.3 "Масло сливочное несоленое".

Для контроля могут быть использованы газо-жидкостные хрома-тографы при условии, что проводимый анализ дает возможность выяв-лять жирные кислоты, содержащие от 6-ти и более атомов углерода. Общие методические рекомендации и методика расчета содержатся в указанном выше справочнике, стр. 321-325.

В случае возникновения проблем по идентификации сливочного масла рекомендуется обращаться во ВНИИ маслodelия и сыроделия (152620, Углич, Ярославской обл., Красноармейский бульвар, 19; тел. 8-085-32-5-48-43, доб. 7-54 или 8-085-32-5-48-57), НИИ пита-ния РАМН (109240, Москва, Устьинский проезд, д. 2/14; тел 917-74-67), ВНИИ жиров (191119, Санкт-Петербург, ул. Черняховско-го, 10; тел. 112-01-34).

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,
ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

| N пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТНВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|---------|--|---------|--------------|---|---|---|
| | | | | | устанавливающие показатели | определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Молоко и сливки сырые (по требованию перерабатывающих предприятий на основании догово- ра) | 981912 | 0401 | Токсичные элементы: свинец, кадмий, медь, цинк ртуть мышьяк Микотоксины: афлатоксин M ₁ Антибиотики: антибиотики тетрацикли- новой группы пенициллин стрептомицин Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17β | ГОСТ 13264-88 Медико-биологические требо- вания и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ 5061-89 МЗ СССР) применительно к молоку | ГОСТ 26931-86- ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 МУ 4082-86 МЗ СССР МУ 3049-84 МЗ СССР МУ 2944-83 МЗ СССР МУ 3208-85 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|--|---|--|---|---|
| | | Пестициды: хлорорганические остальные группы | | | | ГОСТ 23452-79 Методические указания по определению микро- количеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней сре- де. Ч.5-21, утв. МЗ СССР 1976-1993 гг. Методы определения микроколичеств пес- тицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М.А.Клисенко, М. Колос, т.1-2 1992 г. |
| | | x) Радионуклиды | | Временные допустимые уров- ни содержания радионукли- дов цезия -134, -137 и стронция -90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | | Методические рекомен- дации по санитарному контролю за содержа- нием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, Москва, 1980 г. |
| | | Соматические клетки Бактериальная обсеме- ненность Ингибирующие вещества Нейтрализующие вещества | | ГОСТ 13264-88 То же - " - - " - | | ГОСТ 23453-90 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 23454-79 ГОСТ 24065-80 ГОСТ 24066-80 ГОСТ 24067-80 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 3. | Творог ^{xxx)} , творожные изделия, сыры | 922200 922400 922500 | 0406 | Токсичные элементы по п. 1 Микотоксины по п. 1 ^{xx)} Антибиотики по п. 1 ^{xx)} Гормональные препараты по п. 1 Пестициды по п. 1 Микробиологические показатели: бактерии группы кишечной палочки патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы. Staph. aureus (кроме сыров) Низин (для плавленых сыров) Нитрат натрия (для сыров) ^{x)} Радионуклиды | ГОСТ 7616-85 ГОСТ 11041-88 ГОСТ 27568-873 МБТ 5061-89 МЗ СССР ВДУ-93 | По п. 1 - " - - " - - " - - " - ГОСТ 9225-84 Инструкция 1135-73 МЗ СССР МУ 3049-84 МЗ СССР МУ 5308-90 МЗ СССР По п. 1 |
| 4. | Консервы моло- чные сгущенные | 922700 | 0402 0403 0404 | Токсичные элементы по п. 1 олово Микотоксины по п. 1 ^{xx)} Антибиотики по п. 1 ^{xx)} Гормональные препараты по п. 1 Пестициды по п. 1 Низин (для стерилизо- ванных продуктов) Микробиологические показатели по п. 2 | ГОСТ 718-84 ГОСТ 719-85 ГОСТ 1923-78 ГОСТ 2903-78 ГОСТ 4771-60 ГОСТ 4937-85 МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 1 ГОСТ 26935-86 По п. 1 - " - - " - - " - МУ 3049-84 МЗ СССР По п. 2 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------|--------|------|--|---|--|--|
| | | | | требования промышленной стерильности | Для стерилизованных продуктов | Инструкция о порядке санитарно-технологического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания (01-19/9-11 от 21.07.92г. утв Госкомсанэпиднадзором России) |
| | | | | отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов | | По п. 1 |
| | | | x) Радионуклиды | | ВДУ-93 | По п. 1 |
| 5. Молоко коровье | 922100 | 0405 | Токсичные элементы по п. 1 железо | | ГОСТ 37-91 ГОСТ 6822-67 МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 1 ГОСТ 26928-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН По п. 1 |
| | | | Микотоксины по п. 1 | | | По п. 1 |
| | | | xx) Антибиотики по п. 1 | | | По п. 1 |
| | | | xx) Гормональные препараты по п. 1 | | | По п. 1 |
| | | | Пестициды по п. 1 | | | По п. 1 |
| | | | Микробиологические показатели по п. 2 | | | По п. 2 |
| | | | x) Радионуклиды | | ВДУ-93 | По п. 1 |
| 6. Мороженое | 922800 | 2105 | Микробиологические показатели по п. 2 Staph. aureus | | МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 2 Инструкция 1135-73 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|--|-----------------------------------|
| | | | | Токсичные элементы Микотоксины Антибиотики Гормональные препараты Пестициды | МБТ 5061-89 МЗ СССР на используемое сырье | По испытаниям используемого сырья |
| | | | | х) Радионуклиды | ВДУ-93 | По п. 1 |

Указанный перечень может дополняться и уточняться по согласованию с органами Госсанэпиднадзора по мере развития Системы.

х) - перечень контролируемых показателей и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора

хх) - контроль проводится по сырью, для импортных продуктов - в соответствии с нормативами, установленными в гигиеническом сертификате

ххх) - применительно к творожным изделиям

П Е Р Е Ч Е Н Ь

показателей продукции длительного хранения, рекомендуемых к подтверждению при инспекционном контроле перед реализацией с маслосырбаз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и др. хранящих организаций

| Наименование продукции | Наименование показателя |
|-----------------------------------|---|
| Сыры | Афлатоксин М1 Микробиологические показатели |
| Сухие молочные продукты | Афлатоксин М1 Массовая доля влаги Микробиологические показатели |
| Стушенные молочные консервы | Афлатоксин М1 Олово Свинец |
| Масло | Микробиологические показатели Афлатоксин М1 |
| Мороженое | Микробиологические показатели |
| Творог замороженный ^{х)} | Афлатоксин М1 Микробиологические показатели |

^{х)} - нормативы применительно к творожным изделиям

Приложение 8

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ
ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация плодоовощной продукции проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7 и 7а (для продукции кратковременного хранения схема 7 применяется по выбору заявителя), а также может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации.

Перечень продукции кратковременного хранения продукции - по приложению 8.1.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, и нормативных документов приведен в приложении 8.2.

3. Испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб, в том числе:

для свежей плодоовощной продукции:

паспортом поля или сертификатом качества почв земельного участка;

заключением региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов, мелиорантов);

сведениями о загрязнении атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода плодоовощных культур;

заключением органа по карантину растений в случае проведения обработки против карантинных объектов

для продуктов переработки плодов и овощей:

документами, подтверждающими соответствие используемого сырья и тары требованиям безопасности;

гигиеническим заключением (сертификатом), выданным на этапе согласования нормативной документации и постановки продукции на производство или оформления контрактов (договоров) при закупке новой продукции за рубежом.

4. Сертификационные испытания свежих плодов и овощей на содержание токсичных элементов и пестицидов могут проводиться заблаговременно, при этом пробы отбирают в местах производства (поле, теплица, сад и др.), в сроки, установленные в договоре Органом по сертификации и заявителем в каждом конкретном случае (в том числе и для продукции, ввозимой из-за рубежа).

5. При реализации крупной партии сертифицированной свежей плодоовощной продукции в одну торговую точку, поэтапно, в нескольких транспортных средствах, сертификат может выдаваться на всю партию один раз. В этом случае продукцию поставляют с отметкой в товарно-транспортной накладной о наличии сертификата или с копией сертификата, оформленной в установленном порядке.

6. При закладке на хранение свежей плодоовощной продукции необходимо наличие документов от производителя продукции, подтверждающих ее безопасность в соответствии с нормативными документами.

7. Условия и периодичность инспекционного контроля свежей плодоовощной продукции устанавливается Органом по сертификации с учетом Порядка и схемы контроля токсикантов.

8. Оформление сертификата соответствия на ввозимую (импортную) свежую плодоовощную продукцию на территорию Российской Федерации должно проводиться при условии наличия импортного карантинного разрешения, выданного Госинспекцией по карантину растений России, в котором определяются условия ввоза продукции, а также фитосанитарного сертификата, выданного Государственными органами по карантину и защите растений страны-экспортера.

ПЕРЕЧЕНЬ
свежей плодовоовощной продукции кратковременного
хранения, подлежащей сертификации

1. Картофель и овощи до 1 сентября:

картофель ранний,
капуста цветная,
томаты,
огурцы,
баклажаны,
перец сладкий,
редис,
кабачки,
патисоны,
лук зеленый,
листовые овощи,
кукуруза в початках молочно-восковой спелости,
репа,
свекла,
капуста,
морковь.

2. Бахчевые культуры:

арбузы,
дыни,
тыква.

3. Грибы

4. Плоды и ягоды

яблоки ранние,
груши ранние,
абрикосы,
персики,
слива и алыча,

вишня,
черешня,
кизил,
облепиха,
земляника,
смородина (черная, красная, белая),
крыжовник,
малина,
шелковица,
ягоды лесные.

5. Тропические и субтропические культуры

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------------------|---|------------|-----------|--|--|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| СВЕЖИЕ ПЛОДЫ И ОВОЩИ | | | | | | |
| 1 | Картофель и ово- щи свежие: картофель | 973110 | 0701 | Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк | ГОСТ 26545-85 ГОСТ 7176-85 ГОСТ 6014-68 ГОСТ 26832-86 | МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (для свинца, меди, кадмия, цинка) |
| | капуста белокачанная | 973211 | 0704 | Микотоксины: патулин | ГОСТ 26768-85 ГОСТ 1724-85 | МР 2655-82 МЗ СССР |
| | капуста краснокочанная | 973214 | 0704 | Нитраты | ГОСТ 7967-87 | МУ 5161-89 МЗ СССР |
| | цветная | 973213 | 0704 | | ГОСТ 7968-89 | Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции расте- ниеводства. Утв. МЗ СССР, 04.07.89г. N5048-89 |
| | морковь | 973222 | 0706 | | ГОСТ 26767-85 ГОСТ 1721-85 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|-------------------|--------|------|-----------|--|--|
| | свекла столовая | 973221 | 0706 | Пестициды | ГОСТ 26766-85 | Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-93гг. |
| | лук репчатый | 973231 | 0703 | | ГОСТ 1722-85 | |
| | чеснок | 973238 | 0703 | | ГОСТ 27166-86 | |
| | | | | | ГОСТ 1723-86 | |
| | томаты | 973241 | 0702 | | ГОСТ 7977-87 | Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Кисленко 1992г. Т. 1, 2. |
| | огурцы | 973251 | 0707 | | ГОСТ 27569-87 | |
| | баклажаны | 973244 | 0709 | | ГОСТ 1725-85 | |
| | перец сладкий | 973242 | 0709 | | ГОСТ 1726-85 | |
| | горох овощной | 973261 | 0708 | | ГОСТ 13907-86 | |
| | свежий для кон- | | | | ГОСТ 13908-68 | |
| | сервирования | | | | | |
| | редис | 974227 | 0706 | | ГОСТ 5312-90 | |
| | кабачки | 973253 | 0708 | | | |
| | брюква столовая | 973229 | | | Медико-биологические требования и санитарные нормы | |
| | фасоль овощная | | | | качества продоволь- | |
| | (лопатка) | | | | ственного сырья и | |
| | цикорий | 972430 | 0705 | | пищевых продуктов | |
| | турнепс | 974116 | | | №5061-89, утв. МЗ | |
| | лук свежий зе- | 973232 | | | СССР (МБТ №5061-89, | |
| | лennyй | | | | утв. МЗ СССР) | |
| | листовые овощи | 973270 | 0706 | | | |
| | (салаты, шпинат, | 973280 | 0706 | | | |
| | капуста салатная, | | | | | |
| | петрушка, сельде- | | | | | |
| | рей, кинза, укроп | | | | | |
| | и т. п.) | | | | | |

- " -

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------|------|---|--------------------------------|---------|
| | капуста брюссель- ская | 973215 | 0704 | | МБТ N 5061-89, утв МЗ СССР | |
| | капуста савойская | 973216 | 0704 | | - " - | |
| | капуста кольраби | 973217 | 0704 | | - " - | |
| | капуста брокколи | 973210 | 0704 | | - " - | |
| | патиссоны | 973252 | | | - " - | |
| | редька | 973225 | | | - " - | |
| | репа столовая | 973227 | 0706 | | - " - | |
| | перец стручковый горький | 973243 | | | - " - | |
| | хрен | 973243 | 0706 | | - " - | |
| | пастернак корне- вой | 973228 | 0706 | | - " - | |
| | кукуруза в почат- ках молочно-вос- ковой спелости | 973265 | 0706 | | - " - | |
| | Бахчевые культуры: | | | | | |
| | арбузы | 973411 | 0807 | | ГОСТ 7171-80 | |
| | дыни | 973412 | 0807 | | ГОСТ 7178-85 | |
| | тыквы | 973413 | 0807 | | ГОСТ 7975-68 | |
| 2. | Грибы | 973561 | 0709 | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Пестициды | МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР | По п. 1 |
| 3. | Плоды и ягоды свежие: | | | Токсичные элементы: | МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--------------------------------|--------|------|-------------------------------------|---|---------|
| | яблоки | 976111 | 0808 | свинец кадмий мышьяк ртуть | ГОСТ 16270-70 ГОСТ 21122-75 ГОСТ 27572-87 | |
| | груши | 976112 | 0808 | медь цинк | ГОСТ 21713-76 ГОСТ 21714-76 | |
| | айва | 976113 | | Микотоксины: | ГОСТ 21715-76 | |
| | алыча мелкоплод- ная | 976126 | | патулин | ГОСТ 21405-75 ГОСТ 21832-76 | По п. 1 |
| | абрикосы | 976124 | 0809 | Нитраты (в яблоках и грушах) | ГОСТ 21921-76 | По п. 1 |
| | вишня | 976122 | 0809 | | | |
| | кизил | 976128 | | Пестициды | ГОСТ 16524-70 | По п. 1 |
| | слива и алыча крупноплодная | 976121 | 0809 | | ГОСТ 21920-76 | |
| | персики | 976125 | 0809 | | ГОСТ 21833-76 | |
| | черешня | 976123 | 0809 | | ГОСТ 21922-76 | |
| | апельсины | 976152 | 0805 | | ГОСТ 4427-82 | |
| | мандарины | 976153 | 0805 | | ГОСТ 4428-89 | |
| | лимоны | 976151 | 0805 | | ГОСТ 4429-82 | |
| | земляника | 976131 | 0810 | | ГОСТ 6828-89 | |
| | крыжовник | 976136 | 0810 | | ГОСТ 6830-89 | |
| | смородина черная | 976133 | 0810 | | ГОСТ 6829-89 | |
| | клюква | 976139 | 0810 | | ГОСТ 19215-73 | |
| | брусника | 976139 | 0810 | | ГОСТ 20450-75 | |
| | плоды граната | 976163 | | | ГОСТ 27573-87 | |
| | рябина черно- плодная | 976114 | | | МБТ N 5061-89 | |
| | малиная | 976114 | | | - " - | |
| | облепиха | | | | - " - | |
| | ягоды лесные | | 0810 | | - " - | |
| | хурма | 976162 | | | - " - | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|--------------------------------|----------------------|---|---|---|
| | файхоа шелковица Виноград | 976166 976171 976174 | 0810 0806 | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Микотоксины: патулин Пестициды Нитраты | - " - - " - ГОСТ 25896-83 ГОСТ 24433-80 ГОСТ 28472-90 МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР | По п. 1 |
| 4. | Орехи: | | | Токсичные элементы: | МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР | По п. 1 |
| | грецкие миндаля сладкого фундука | 976141 976143 976142 | 0802 0802 0802 | свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк | ГОСТ 16832-71 ГОСТ 16830-71 ГОСТ 16834-81 | |
| | ядро миндаля сладкого | 976143 | 0802 | | ГОСТ 16831-71 | |
| | ядро ореха грецкого | 976141 | 0802 | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | ГОСТ 16833-71 ГОСТ 16835-81 | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов |
| | ядро ореха фундука | 976142 | 0802 | | | в продовольственном сырье и пищевых продуктов с по- мощью высокоэффективной |
| | ЛЕЩИНЫ | 976149 | 0802 | зеараленон | ГОСТ 5531-70 | жидкостной хроматографии N 4082-86 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР МУ 2964-84 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---------------------------------------|--------------------------------|------------------|--|--|--|
| 5. | Тропические и субтропические культуры | | | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Пестициды Металломагнитные примеси Минеральные примеси Посторонние примеси Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями, порченые плоды, загнившие, горелые, отходы Повреждения вредителями хлебных злаков, насекомых-вредителей, их личинки и куколки | | По п. 1 ГОСТ 1750-86 ГОСТ 13340.2-74 ГОСТ 25555.3-82 Визуально ГОСТ 1750-86 ГОСТ 1750-86 |
| 6. | Фрукты и овощи быстрозамороженные | 916511 916512 916521 | 0710 0811 | Токсичные элементы: ртуть мышьяк | ГОСТ 29187-91 МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---------------------|----------------|--------------------|
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | Нитраты | | МУ 5161-89 МЗ СССР |
| | | | | Микотоксин патулин | | МУ 5048-89 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды | | МР 2655-82 МЗ СССР |
| | | | | | | По п. 1 |
| | | | | Нитраты (в сушеных | ГОСТ 16732-71 | ГОСТ 29270-91 |
| | | | | овощах, картофеле, | ГОСТ 1683-71 | |
| | | | | винограде) | | |
| | | | | Пестициды | ГОСТ 6882-88 | По п. 1 |
| | | | | | ГОСТ 28501-90 | |
| | | | | | ГОСТ 28502-90 | |
| | | | | | МБТ N 5061-89, | |
| | | | | | утв. МЗ СССР | |
| | | | | Содержание диоксида | | ГОСТ 25555.5-91 |
| | | | | серы | | |
| | | | | Микробиологические | | |
| | | | | показатели: | | |
| | | | | мезофильные аэроб- | | ГОСТ 10444.3-85 |
| | | | | ные и факультатив- | | |
| | | | | но-анаэробные мик- | | |
| | | | | роорганизмы | | |
| | | | | Колиформные бакте- | | ГОСТ Р 50474-93 |
| | | | | рии | | |
| | | | | Сальмонеллы | | ГОСТ Р 50480-93 |
| | | | | Bacillus cereus | | ГОСТ 10444.8-88 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|--|---|----------------------------------|
| | | | | Плесени | | ГОСТ 10444.12-88 |
| | | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 1750-86 ГОСТ 13340.1-77 |
| | | | | Влажность (кроме сушеного винограда) | | ГОСТ 28561-90 |
| | | | | Растворимые сухие вещества (в сушеном винограде) | | ГОСТ 28562-90 |
| | | | | Содержание сорбино- вой кислоты (для моркови, баклажанов и перца соленых) | | ГОСТ 26181-84 ГОСТ Р 50476-93 |
| | | | | Спирт (для моченых яблок и соленых ар- бузов) | | ГОСТ 25555.2-91 |
| | | | | Минеральные примеси (для соленых грибов) | | ГОСТ 25555.3-82 |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |
| | | | | Микробиологические показатели: видимые признаки микробиологической порчи (плесневение, гниение) | | Визуально |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|--|---|---|
| | | | | х) Радионуклиды Для всех групп све- жих плодов, овощей и продуктов их пе- реработки | Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия-134, -137 и стронция-90 в пище- вых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | Методические рекоменда- ции по санитарному конт- ролю за содержанием ра- диоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М 1980 |
| | | | | Микробиологические показатели (во фруктах быстроза- мороженных): мезофильные аэроб- ные и факультатив- но-анаэробные мик- роорганизмы | | ГОСТ 10444.3-75 |
| | | | | дрожжи | | ГОСТ 10444.12-88 |
| | | | | плесени | | ГОСТ 10444.12-88 |
| | | | | колиформные бакте- рии | | ГОСТ Р 50474-93 |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |

Примечание. Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|--------------------------------|--|--|--|---|
| 7. | Овощи, грибы, фрукты соленые, квашенные, моченые | 916710 916721 916722 | Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк Нитраты (овощи, яблоки, груши) Микотоксин патулин (для фруктов) Органолептические показатели | ГОСТ 3858-73 ГОСТ 7180-73 ГОСТ 7181-73 | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 29270-91 ГОСТ 28038-89 ГОСТ 8756.1-79 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------------------------|--|-----------------------------|------|--|--|--|
| ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ | | | | | | |
| 1. | Консервы овощные (без соков и томатных консервов) | 916100 (кроме 916160) | 2001 | Токсичные элементы: | ГОСТ 1016-90 | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 |
| | | | 2002 | | ГОСТ 1633-73 | ГКСЭН |
| | | | 2003 | ртуть | ГОСТ 2654-86 | ГОСТ 26927-86 |
| | | | 2005 | | | МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | мышьяк | ГОСТ 7231-90 | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | медь | ГОСТ 15842-90Е | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | свинец | ГОСТ 15877-70 | ГОСТ 26932-86 |
| | | | | кадмий | ГОСТ 15979-70 | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | цинк | ГОСТ 17649-72 | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | олово | ГОСТ 18224-72 | ГОСТ 26935-86 |
| | | | | Нитраты | ГОСТ 18316-73 | ГОСТ 29270-91 |
| | | | | Афлатоксин В ₁ | ГОСТ 18611-73 | Методические указания по обнаружению, идентификации |
| | | | | (для закусочных и обеденных консервов с использованием сырья на зерновой основе, круп бобовых и др.) | ГОСТ 20144-74Е | и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии, N 4082-86 МЗ СССР |
| | | | | | ГОСТ 28649-90 | |
| | | | | | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов | |
| | | | | | N5061-89, утв. МЗ СССР (МБТ 5061-89, утв. МЗ СССР) | Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в пищевых продуктах, МЗ СССР, N 2273-80 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------|------|--|-------------|---|
| | | | | Пестициды | | МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сб. 5-21, М., 1976-93гг. и т. 1-2, 1992г. |
| | | | | Микробиологические показатели | | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания N 01-19/9-11, утв. Госкомсанэпиднадзора РФ 21.07.92г. (ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г.) |
| | | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 8756.1-79 |
| | | | | Содержание сорбиновой кислоты (в консервах из соленых и квашеных овощей) | | ГОСТ 26181-84 |
| | | | | Минеральные примеси Посторонние примеси | | ГОСТ 25555.3-82 Визуально |
| 2. | Консервы томатные, соки и напитки овощные | 916210 | 2002 | Токсичные элементы: | ГОСТ 937-91 | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|------------------|--------------|---|---|--|
| | | 916220 916230 | | ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк олово Нитраты Микотоксин патулин Пестициды Микробиологические показатели Органолептические показатели Содержание сорбино- вой кислоты (в то- матных соусах) Минеральные примеси Посторонние примеси Растворимые сухие ве- щества | ГОСТ 3343-89 ГОСТ 17171-83 МБТ N5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26935-86 ГОСТ 29270-91 ГОСТ 28038-89 Пс п.1 ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г. ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 26181-84 ГОСТ 25555.3-82 Визуально ГОСТ 28562-90 |
| 3. | Консервы пло- вые и ягодные (кроме соков, сиропов и напит- ков) | 916310 916320 | 2006 2007 | Токсичные элементы: ртуть | ГОСТ 816-91Е ГОСТ 7009-88Е | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--------|------|---|----------------------|--|---|
| | 916330 | 2008 | мышьяк | ГОСТ 7061-88Е | ГОСТ 26930-86 | |
| | | | медь | ГОСТ 6929-88 | ГОСТ 26931-86 | |
| | | | свинец | ГОСТ 18077-72 | ГОСТ 26932-86 | |
| | | | кадмий | ГОСТ 22371-77 | ГОСТ 26933-86 | |
| | | | цинк | МБТ N5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26934-86 | |
| | | | олово | | ГОСТ 26935-86 | |
| | | | Нитраты (для кон-сервов из груш, яблок) | | ГОСТ 29270-91 | |
| | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | Микотоксин патулин | | ГОСТ 28038-89 | |
| | | | Микробиологические показатели | | ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г. | |
| | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 8756.1-79 | |
| | | | Консерванты: содержание диоксида серы (кроме компотов, соусов, протертых и десертов); содержание сорбиновой кислоты (кроме компотов, соусов и цукатов); содержание бензойнокислого натрия (для повидла) | | ГОСТ 25555.5-91 | |
| | | | | | ГОСТ 26181-84 | |
| | | | | | ГОСТ Р 50476-93 | |
| | | | | | ГОСТ 28467-90 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|------------------|------|--|----------------|--|
| | | | | Растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90 |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |
| 4. | Соки, сиропы, напитки плодовые и ягодные | 916340 916350 | 2009 | Токсичные элементы: | ГОСТ 656-79 | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | ртуть | ГОСТ 657-79 | ГОСТ 26927-86 |
| | | 916330 | 2008 | мышьяк | ГОСТ 16366-78 | МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | медь | ГОСТ 18192-72 | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | свинец | ГОСТ 18193-72 | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | кадмий | ГОСТ 25892-83Е | ГОСТ 26932-86 |
| | | | | цинк | МБТ N5061-89 | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | | утв. МЗ СССР | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | олово | | ГОСТ 26935-86 |
| | | | | Нитраты (для консервов из груш, яблок винограда) | | ГОСТ 29270-91 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксин патулин | | ГОСТ 28038-89 |
| | | | | Микробиологические показатели | | ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г. |
| | | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 8756.1-79 |
| | | | | Содержание сорбиновой кислоты | | ГОСТ 26181-84 ГОСТ Р 50476-93 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-----------------------------------|--------|------|---|----------------|---|
| | | | | Растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90 |
| | | | | Содержание этилового спирта (кроме сиропов) | | ГОСТ 25555.2-91 |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |
| 5. | Овощи, картофель и фрукты сушеные | 916410 | 0712 | Токсичные элементы: | ГОСТ 28432-90Е | Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 |
| | | 916430 | 0714 | ртуть | ГОСТ 7586-71 | ГКСЭН |
| | | 916440 | 0806 | мышьяк | ГОСТ 7587-71 | ГОСТ 26927-86 |
| | | | 0813 | медь | ГОСТ 7588-71 | МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | свинец | ГОСТ 7589-71 | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | кадмий | ГОСТ 16729-71 | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | цинк | ГОСТ 16730-71 | ГОСТ 26932-86 |
| | | | | | ГОСТ 16731-71 | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | | | ГОСТ 26934-86 |

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

1. Пищевые концентраты относятся к продукции с гарантированным сроком годности более 30 суток (длительного хранения) и по своему назначению подразделяются на:

пищевые концентраты общего применения;
продукты и рационы для спецпотребителя.

2. Обязательная сертификация пищевых концентратов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, а также применяется схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых концентратов, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 9-1.

3. По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели документально подтверждены (сертификат на сырье, ветеринарный сертификат, гигиенический сертификат и др.).

4. Идентификация продукции на соответствие ее наименованию осуществляется в соответствии с НД и в зависимости от состава:

многокомпонентная продукция – по функциональному признаку;

однородная и малокомпонентная продукция по показателям, приведенным в приложении 9-2.

Если при идентификации (испытании) продукции обнаруживается несоответствие заявленному наименованию – сертификат не выдается, заявка переоформляется.

5. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации на безопасность пищевых концентратов осуществляется в соответствии с нормативными документами:

ГОСТ 15113.0-77 "Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб";

ГОСТ 26929-86 "Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов";

ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа";

ГОСТ 28876-90 "Пряности и приправы. Отбор проб" и др.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации пищевых концентратов

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|--|------------|------------------|--|-------------------------------|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Концентраты пи- щевые. Первые и вторые обеденные блюда, в т.ч. быстрого приготовления | 919400 | 2104 | Токсичные элементы: свинец медь кадмий цинк ртуть мышьяк | МБТ 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 МУ ГКСЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 |
| | | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | | зеараленон - кроме блюд быстрого при- | | МУ 5177-90 МЗ СССР |
| | | | | Т-2 токсин быстрого при- готовления | | МР 3184-84 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ по определению остаточ- ного содержания микроколи- честв пестицидов в про- дуктах питания. |
| | | | | Жир | ГОСТ 19327-84 | ГОСТ 15113.9-77 |
| | | | | Влага | - " - | ГОСТ 15113.4-77 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|----------------------|--------|------|---|-------------------------------------|--|
| | | | | Металлопримеси | ГОСТ 19327-84 | ГОСТ 15113.2-77 |
| | | | | Минеральные примеси | - " - | ГОСТ 15113.2-77 |
| | | | | Зараженность вредителями. | | ГОСТ 15113.2-77 |
| | | | | Микробиологические показатели (для блюд быстрого приготовления): | | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | |
| | | | | бактерии группы кишечной палочки | | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | плесневые грибы | | |
| | | | | плазмокоагулирующие стафилококки (для концентратов с сухим молоком) | | ГОСТ 10444.2-79 |
| | | | | бактерии рода сальмонелла | | ГОСТ Р 50480-93 |
| | | | | бациллус переус | | ГОСТ 10444.8-88 |
| 2. | Концентраты пищевые. | 919500 | 2104 | Токсичные элементы: | МБТ N 5061-89 МЗ СССР (на сырье) | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме ртути и мышьяка) |
| | Сладкие блюда | 919520 | 1094 | свинец | | ГОСТ 26932-86 |
| | Полуфабрикаты | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 |
| | мучных изделий | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------|------|---|--|--|
| | Завтраки сухие. Хлопья кукуруз- ные и пшеничные | 919600 | 1094 | ртуть | | ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 |
| | Соусы кулинар- ные порошкооб- разные | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ 4082-86 МЗ СССР |
| | | | | Пестициды | - " - | МУ по определению остаточ- ного содержания микроколи- честв пестицидов в про- дуктах питания. |
| 3. | Кофе, жареный растворимый | 9198 | 2101 | Токсичные элементы: (кроме меди и цинка) | По п. 2 | По п. 2 |
| | Напитки кофей- ные раствори- мые и нераст- воримые | 919830 | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ | - " - | - " - |
| | цикорий суше- ный для экс- порта | 919843 | | Пестициды | - " - | - " - |
| | | | | Влага | ГОСТ 6805-88 ГОСТ 29148-91 ГОСТ Р 50364-92 | ГОСТ 15113.4-77 |
| | Кофе жареный и растворимый | 919800 | 2101 | Зола | ГОСТ 6805-88 ГОСТ Р 50364-92 | ГОСТ 15113.8-77 |
| | Напитки кофей- ные раствори- мые и нераст- воримые | 919830 | | Кофеин | ГОСТ 29148-91 - " - | ГОСТ 6805-88 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|--|--|------|---|--|---|
| | Цикорий суше- ный для экс- порта | 919813 | | Металлопримеси и посторонние примеси Зараженность вреди- телями для цикория Минеральные и орга- нические примеси Влага | ГОСТ 29148-91 - " - - " - ГОСТ 13031-673 - " - | ГОСТ 15113.2-77 - " - ГОСТ 13340.2-77 ГОСТ 28561-90 |
| 4. Чай | | 919100 919113 919111 919112 919108 919191 919114 | 0902 | Токсичные элементы кроме цинка Микотоксины: афлатоксин В ₁ Пестициды Радионуклиды | По п.2 - " - - " - Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия-134, -137 и ст- ронция-90 в пице- вых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | По п.2 - " - МУ по определению остаточ- ного содержания микроколи- честв пестицидов в про- дуктах питания. Сб. МЗ СССР, ч.5-18 1976- 1991гг., т.1-II, 1992г. Методические рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--------|-----------|---|--|--|--|
| | | | | Влага | ГОСТ 1937-90 ГОСТ 1938-90 ГОСТ 1939-90 ГОСТ 1940-75 ГОСТ 3483-78 ГОСТ 3716-90 ГОСТ 12810-79 | ГОСТ 1936-85 |
| | | | | Водорастворимые экстрактивные вещества | | ГОСТ 28551-90 |
| | | | | Танин, кофеин | | ГОСТ 19885-74 |
| | | | | Массовая доля сырой клетчатки | | ГОСТ 28553-90 |
| | | | | Металлические примеси | | ГОСТ 1936-85 |
| 5. Пряности (тмин, бадьян, кардамон, перец красный, молотый, мускатный, орех, мускатный цвет, перец черный и белый, корица и лр.) | 919900 | 0904-0910 | | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк | ГОСТ 29045-91 ГОСТ 29046-91 ГОСТ 29047-91 ГОСТ 29048-91 ГОСТ 29049-91 ГОСТ 29050-91 ГОСТ 29051-91 ГОСТ 29052-91 ГОСТ 29053-91 ГОСТ 29054-91 ГОСТ 29055-91 ГОСТ 29056-91 | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26933-86 |
| | | | | Пестициды | По п. 2 | По п. 2 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|--------|---|---|-------------------------------------|-------------------------|
| | | | | Эфирные масла | ГОСТ 29045-91 ГОСТ 29056-91 | ГОСТ 28875-91 |
| | | | | Влага | - " - | - " - |
| | | | | Зола | - " - | - " - |
| | | | | Металлические приме- си | - " - | - " - |
| | | | | Зараженность вреди- телями | - " - | - " - |
| | | | | Микробиологические показатели: | МБТ N 5061-89 МЗ СССР п.6.2.4 | |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-ана- эробные микроорга- низмы | - " - | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | бактерии группы ки- шечной палочки | - " - | - " - |
| | | | | плесневые грибы | - " - | - " - |
| | | | | патогенные микроор- ганизмы, в т.ч. | - " - | ГОСТ Р 50480-93 |
| | | | | сальмонеллы | - " - | |
| | | | | сульфитредуцирующие клостридии | - " - | ГОСТ 29185-91 |
| 6. | Блюда консерви- рованные для спецпотребителя | 916121 | | Токсичные элементы: | МБТ N 5061-89 МЗ СССР (на сырье) | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | олово | | ГОСТ 26935-86 |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|---|---|---|-------------------------------|--|--|
| | | | | Микробиологические показатели | ГОСТ 18487-80 | Порядок санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах и розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утв. ГКСЭН 21.07.92 N 01-19/9-11 |
| | | | | Жир | ГОСТ 18487-80 | ГОСТ 8756.21-89 |
| | | | | Хлориды | - " - | ГОСТ 26186-84 |
| | | | | Сухие вещества | - " - | ГОСТ 28561-90 |
| | | | | Титруемая кислотность | - " - | ГОСТ 25555.0-82 |
| | | | | Нитраты | - " - | ГОСТ 29270-91 |
| 7. Рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов | | | | Пестициды | ГОСТ 13207-85 МЕТ N 5061-89 МЗ СССР (по сырью) | МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания. Сб. МЗ СССР, ч. 5-18 1976-1991гг., т. I-II, 1992г. |
| | | | | Токсичные элементы: | По п. 1 | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины | - " - | - " - |
| | | | | Радионуклиды | По п. 4 | По п. 4 |
| | | | | Влага | ГОСТ 13207-85 | ГОСТ 15113.4-77 |
| | | | | Жир | - " - | ГОСТ 15113.0-77 |
| | | | | Металлопримеси | - " - | ГОСТ 15113.2-77 |
| | | | | Минеральные примеси | - " - | ГОСТ 15113.2-77 |
| | | | | Зараженность вредителями | | ГОСТ 15113.2-77 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-------------------------------|--------|---|--|-------------------------------------|----------------------|
| 8. | Красители натуральные пищевые | 916950 | | Токсичные элементы: | МБТ N 5061-89 МЗ СССР (по сырью) | МУ 01-19/47-92 ГКСЭН |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | Нитраты | - " - | ГОСТ 29270-91 |
| | | | | Пестициды | - " - | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | - " - | |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек | | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | бактерии рода сальмонелла | | ГОСТ Р 50480-93 |
| | | | | Красящие вещества | | |
| | | | | Растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90 |
| | | | | Влага | | ГОСТ 15113.4-77 |
| | | | | Растворимость в воде | | ГОСТ 8756.11-70 |
| | | | | Сернистый ангидрид | | ГОСТ 25555.3-92 |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-92 |
| | | | | Металлопримеси | | ГОСТ 15113.2-77 |

Примечание: Настоящий перечень может уточняться и дополняться по мере развития Системы.
Радионуклиды определяются по всем видам продукции.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-------------------------------|--------|---|---|-------------------------------------|----------------------|
| 8. | Красители натуральные пищевые | 916950 | | Токсичные элементы: | МБТ N 5061-89 МЗ СССР (по сырью) | МУ 01-19/47-92 ГКСЭН |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 |
| | | | | Нитраты | - " - | ГОСТ 29270-91 |
| | | | | Пестициды | - " - | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | - " - | |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек | | ГОСТ 26972-86 |
| | | | | бактерии рода сальмонелла | | ГОСТ Р 50480-93 |
| | | | | Красящие вещества | | |
| | | | | Растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90 |
| | | | | Влага | | ГОСТ 15113.4-77 |
| | | | | Растворимость в воде | | ГОСТ 8756.11-70 |
| | | | | Сернистый ангидрид | | ГОСТ 25555.3-92 |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-92 |
| | | | | Металлопримеси | | ГОСТ 15113.2-77 |

Примечание: Настоящий перечень может уточняться и дополняться по мере развития Системы.
Радионуклиды определяются по всем видам продукции.

ТАБЛИЦА
физико-химических и органолептических показателей
для идентификации однородной и малокомпонентной
пищеконцентратной продукции

| N пп | Наименование продукции | Показатели |
|---------|--------------------------|---|
| 1. | Кофе Кофейные напитки | Массовая доля кофеина Массовая доля экстрактивных веществ Органолептика |
| 2. | Чай | Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ Массовая доля танина Органолептика |
| 3. | Цикорий | Массовая доля инулина Органолептика |
| 4. | Кисели | Органолептика (по красителю) |
| 5. | Пряности | Массовая доля эфирных масел Органолептика |
| 6. | Красители натуральные | Массовая доля красящих веществ |

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Продукты сахарной промышленности относятся к продукции с гарантированным сроком годности более 30 суток (длительного хранения).

2. Обязательную сертификацию их проводят по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации заявителя.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продуктов сахарной промышленности, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытания, приведены в приложении 10-1.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации продуктов сахарной промышленности

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|---|------------|------------------|--|--|--|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытания показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Продукты сахар- ной промышлен- ности: | | | | | |
| | Сахар-песок | 911120 | 1701 | Токсичные элементы: | ГОСТ 21-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР | |
| | Сахар-рафинад | 911130 | 1701 | свинец кадмий медь цинк ртуть мышьяк Пестициды | ГОСТ 22-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР МБТ N 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26931-86 - - ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах пи- тания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-93гг. Методы по определению мик- роколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Кисленко 1992г. Т. 1, 2. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|-----------------------------------|---|--|
| | | | | Микробиологические показатели: | МБТ N 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | | Радионуклиды ^{х)} | Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-134-137 и стронция-90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | Методика рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980 |

Примечание. ^{х)} Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ И ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Обязательная сертификация продукции винодельческой промышленности производится предприятиями первичного виноделия.

На предприятиях вторичного виноделия обязательной сертификации подлежит продукция собственного изготовления. При сертификации продукции, полученной с предприятий первичного виноделия, ОС переоформляет сертификат при условии сохранения качества продукции.

2. При поступлении на сертификацию напитков и вино-водочной продукции необходимо провести их идентификацию в следующем порядке:

проверка состояния упаковки и маркировки в соответствии с требованиями нормативных документов и Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей";

проверка соответствия продукции ее принадлежности к группе по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию (крепость, массовая концентрация сахаров, приведенного экстракта, титруемых и летучих кислот, массовая доля сухих веществ, органолептическая оценка).

В случае возникающих вопросов при идентификации винопродукции, в том числе, коньяка, рекомендуется обращаться в НПО пиво-безалкогольной и винодельческой промышленности, Дегустационный Совет (119021, Москва, ул. Россоломо, 7).

При отрицательном результате идентификации продукция не подлежит сертификации по заявленному наименованию на соответствие ее по показателям безопасности.

3. Обязательная сертификация напитков и вино-водочных продуктов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 7а, а также может применяться схема сертификации, основанная на заявлении-декларации заявителя.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации напитков и вино-водочных продуктов, нормативных документов приведен в приложении 11.1.

4. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний по группам продукции:

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| напитки безалкогольные, сиропы, квасы | ГОСТ 6687.0-86 |
| пиво | ГОСТ 12786-80, ГОСТ Р 50503-93 |
| воды минеральные | ГОСТ 23268.0-91 |
| вина, виноматериалы, коньяки | ГОСТ 14137-74 |
| водка | ГОСТ 5363-93 |
| изделия ликеро-водочные | ГОСТ 4828-83 |
| спирт этиловый питьевой 95%-ый | ГОСТ 5964-93 |

Для всей вышеупомянутой продукции - по ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26929-86.

5. Срок действия сертификатов соответствия на импортную винопродукцию, водку и ликеро-водочные изделия без обозначения даты изготовления устанавливают от момента ее сертификационных испытаний:

на вина натуральные (коллекционные, марочные, выдержанные, контролируемых наименований по происхождению) - не более 3-х лет;

на вина натуральные (без выдержки) - в соответствии с установленными в действующих государственных стандартах гарантийными сроками хранения по видам продукции;

на водку и ликеро-водочную продукцию - в соответствии с требованиями ГОСТ 12712-80 "Водки и водки особые. Технические условия" и ГОСТ 7190-93 "Изделия ликеро-водочные. Общие технические условия".

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,
ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
НАПИТКОВ, ВИНО-ВОДОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И СПИРТА ЭТИЛОВОГО

| N пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТНВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|---------|---------------------------|---------|--------------|--|--|--|
| | | | | | устанавливающие показатели | определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Напитки безалкогольные | 918500 | 2202 | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк | ГОСТ 28188-89 МБТ N 5061-89 МЗ СССР | МУ 01-19/47-11-92ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 МУ 5178-90 МЗ СССР (для ртути) ГОСТ 18963-73 |
| | | | | Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов Колиформные бактерии | | ГОСТ 10444.15-75 ГОСТ 9225-84 |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | МУ по санитарно-бак- териологическому контролю на предприя- тиях общественного |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----------|--------|---|---|--|---------------|--|
| | | | | | | питания и торговле пищевыми продуктами N2657, утв. МЗ СССР 31.12.82 г. |
| | | | | Пищевые добавки: Консервирующие вещества: | | ГОСТ Р 50502-93 |
| | | | | Бензойная кислота | | ТИ по применению бен- зоата натрия в произ- водстве безалкоголь- ных напитков, утв. Минпищепромом СССР 07.02.80 г. |
| | | | | Юглон | | ТИ по применению кон- серванта юглона в производстве безалко- гольных напитков, утв. НПО ПБВП 23.02.93 г. |
| | | | | Сорбиновая кислота | | ТИ по применению сор- бата калия в произ- водстве безалкоголь- ных напитков, утв. НПО ПБВП 25.03.93 г. ТИ 10-05031531-367-93 |
| 2. Сиропы | 918520 | | | Токсичные элементы по п. 1 | ГОСТ 28499-90 | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------|---|---|--|-------------------------------|
| | | | | Микробиологические показатели: КОЕ | | ГОСТ 18963-73 |
| | | | | Пищевые добавки: | | |
| | | | | Консервирующие веществ: | | ГОСТ Р 50502-93 |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | По п.1 |
| 3. | Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов | 918530 | | Токсичные элементы по п.1 | ГОСТ 28538-90 | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | | |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки Колиформы | | ГОСТ 18963-73 ГОСТ 9225-84 |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | По п.1 |
| 4. | Смеси сухого растительного сырья для при- готовления безалкогольных напитков | 918518 | | Зараженность амбарными вредителями и внешние признаки микробиологичес- кой порчи | Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продукции | ГОСТ 15113.2-77 |
| | | | | Токсичные элементы по п.1 | - " - | По п.1 |
| 5. | Винные кулеры | 918513 | | Токсичные элементы по п.1 | - " - | По п.1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------------------------------------|---|---|--|------------------|
| | | | | Микробиологические показатели: КОЕ | | ГОСТ 18963-73 |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | По п. 1 |
| 6. | Концентраты, концентрирован- ные основы, (бальзамы); композиции | 918550 918560 918570 918580 | | Токсичные элементы по п.1 | Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продукции | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | | |
| | | | | количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов | | ГОСТ 10444.15-75 |
| | | | | Колиформные бактерии | | ГОСТ 9225-84 |
| | | | | Плесневые грибы и дрожжи | | ГОСТ 26670-91 |
| 7. | Минеральные воды лечебные, лечебно-столо- вые, столовые, ароматизиро- ванные, высо- коминерализо- ванные (рассо- лы), щелочные лечебно-столо- вые | 918540 | | Массовая концентрация свинца | ГОСТ 13273-88 МБТ N 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 18293-72 |
| | | | | Массовая концентрация селена | | ГОСТ 19413-84 |
| | | | | Массовая концентрация нитрит-ионов | | ГОСТ 23268.8-78 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------|--------|--------|---|---|-----------------------|--|
| | | | | Массовая концентрация бромид-ионов | | ГОСТ 23268.15-78 |
| | | | | Массовая концентрация йодид-ионов | | ГОСТ 23268.16-78 |
| | | | | Массовая концентрация мышьяка | | ГОСТ 23268.14-78 |
| | | | | Микробиологические показатели: | | ГОСТ 18963-73 |
| | | | | БПК, патогенные микро- организмы | | ГОСТ 18963-73 |
| 8. Пиво, напитки | 918420 | 220300 | | Токсичные элементы | ГОСТ 3473-78 | По п.1 |
| солодовые, | 918532 | | | железо | МБТ N 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26928-86 |
| напитки брожения | | | | N-нитрозамины (для пива, выработанного из соло- да, изготовленного с использованием сушилок открытого типа) | | Методика определения N-нитрозаминов в соло- де, сусле и пиве, утв. Институтом пита- ния МЗ СССР 25.05.81 г. |
| | | | | Микробиологические элементы: | | ГОСТ 18963-73 |
| | | | | КОЕ | | |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | По п.1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------------|--------|---|---|---------------------|--|
| 9. | Дрожжи жидкие | 918442 | | Токсичные элементы по п.1 Микробиологические показатели: бактерии в 100 кл дрожжей дикие дрожжи | ТУ 10-04--06-156-88 | По п.1 Инструкция санитар- но-микробиологическо- го контроля пивова- ренного и безалко- гольного производства ГАП СССР 04.11.87 г. ИК 10-04-140-87 |
| | | | | бактерии группы кишеч- ной палочки | | ГОСТ 18963-73 |
| | | | | патогенные микроorganiz- мы, в т.ч. сальмонеллы | | Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабора- торных исследований в учреждениях санэпидс- лужбы при пищевых от- равлениях", утв. МЗ СССР 20.12.73г. N 1135 |
| 10. | Экстракты солодовые | | | Токсичные элементы: медь мышьяк свинец кадмий ртуть | ТУ 10-04-06-114-88 | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 Му 5178-90 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|--|------------------|--|---|--|
| | | | | Микробиологические элементы: количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов (содержание бактерий) дрожжи микроскопические грибы (плесени) бактерии группы кишечной палочки патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | | Инструкция санитар- но-микробиологическо- го контроля пивова- ренного и безалко- гольного производства, ГАП СССР 04.11.87 г. ИК 10-04-140-87 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 18963-73 По п. 1 |
| 11. | Вина виноград- ные, плодовые, игристые, со- ветское шам- панское, вина виноградные газированные ные (шипучие), виноматериалы виноградные обработанные | 917100 917300 917210 917220 917520 | 2204 2205 | Токсичные элементы: мышьяк медь свинец кадмий цинк железо свободная и общая сернистая кислота | ГОСТ 7208-93 ГОСТ 18.5-883 ГОСТ 28616-90 ГОСТ 28685-90 ГОСТ 12134-873 ГОСТ 13918-88 МБТ N 5061-89 Минздрава СССР | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка) ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 ГОСТ 14351-73 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|--------|------|--|---|--|
| 12. | Виноматериалы плодовые обработанные | 917536 | | Токсичные элементы: медь свинец кадмий цинк мышьяк железо общая сернистая кислота | ГОСТ 28615-90 МБТ N 5061-89 Минздрава СССР | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка) ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 ГОСТ 14351-73 |
| 13. | Коньяки | 917410 | 2208 | Токсичные элементы: мышьяк медь свинец железо кадмий цинк метиловый спирт | ГОСТ 13741-91 ГОСТ 12494-779 МБТ N 5061-89 Минздрава СССР | ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 13194-74 |
| 14. | Напитки винные (виноградные и плодовые) | 917625 | | Токсичные элементы: медь свинец кадмий цинк мышьяк железо | Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции | МУ 01-19/47-11-92 (кроме мышьяка) ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 |
| | Напитки крепкие алкогольные, Бренди, винные, яблочные Бренди | 917420 | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------------------------|--------|---|--|--|---|
| 15. | Водка | 918100 | Токсичные элементы: По п. 14 ртуть сивушные масла метиловый спирт альдегиды эфиры | ГОСТ 12712-80 МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 14 ГОСТ 5363-93 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 5363-93 - " - - " - - " - | |
| 16. | Спирт этиловый питьевой 95%-ный | 918118 | Токсичные элементы: По п. 15 ртуть | ГОСТ 5963-67 МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 14 ГОСТ 5964-93 ГОСТ 26927-86 | |
| 17. | Изделия ликеро- водочные | 918100 | Токсичные элементы: По п. 14 ртуть | ГОСТ 7190-93 МБТ 5061-89 МЗ СССР | По п. 14 ГОСТ 26927-86 | |

Примечание: "Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля"
определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Обязательная сертификация кондитерских изделий проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7 для продукции длительного хранения; для продукции кратковременного хранения – по схемам 2а, 3а, 4а, 5, а также может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и для продукции кратковременного хранения.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации кондитерских изделий, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 12-1.

3. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели подтверждены документами, полученными от поставщика и подтверждающими соответствие используемого сырья, вспомогательных материалов, компонентов рецептуры требованиям безопасности, выданными уполномоченным на то органом; документами, подтверждающими соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (НД, включая разрешение органов Госкомсанэпиднадзора).

Перед реализацией сертифицированной кондитерской продукции, после длительного хранения, по решению Органа по сертификации, продукции инспекционный контроль продукции (независимо от схемы сертификации) по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превысить установленные нормативы безопасности (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и микотоксины).

4. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации кондитерских изделий осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с ГОСТ 5904-82 "Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб".

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации кондитерских изделий

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|----------------------------------|------------|------------------|---|---|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Мучные кондитер- ские изделия | 913000 | 1905 | Токсичные элементы: свинец медь цинк кадмий ртуть мышьяк Пищевые добавки Микробиологические показатели | Медико-биологические требования и сани- тарные нормы ка- чества продовольст- венного сырья и пи- щевых продуктов N5061-89 МЗ СССР | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 |
| | | | | | МБТ 5061-89 МЗ СССР СанПиН N 1923-78 от 29.09.78 | ГОСТ 28181-84 СанПин N 1923-78 от 29.09.78 |
| | | | | | МБТ 5061-89 МЗ СССР от 1.08.89 | ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 14031-68 |
| | Печенье | 913031 | | | ГОСТ 24901-89Е МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Вафли | 913037 | | | ГОСТ 14031-68 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Драже | 912200 | | | ГОСТ 7060-79 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------|--------|---|--|---|--------------------------------------|--|
| Шоколад | 912500 | | | | ГОСТ 6534-89Е МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| Халва | 912700 | | | | ГОСТ 6502-69 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | Пищевые добавки | | СанПин N 1923-78 от 29.09.78 | СанПин N 1923-78 от 29.09.78 |
| | | | Пестициды | | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ по определению микро- количеств пестицидов в продуктах питания, кор- мах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-93гг. |
| | | | Микробиологические показатели Зола и магнитная примесь Сернистая кислота | | МБТ 5061-89 МЗ СССР | ГОСТ 26670-85 ГОСТ 14031-68 ГОСТ 5901-87 ГОСТ 26811-86 |
| Пастила | 912850 | | | | ГОСТ 6441-77 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| Конфеты | 912002 | | | | ГОСТ 4570-73Е МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| Мармелад | 912006 | | | | ГОСТ 6442-89 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| Карамель | 912100 | | | | ГОСТ 6477-88 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| Ирис | | | | | ГОСТ 6478-69Е МБТ 5061-89 МЗ СССР | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--------|---|---|--|---|
| | Восточные сла- дости (типа мяг- ких конфет) | 912900 | | | ГОСТ Р 50230-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | | | Микотоксины: афлатоксин В ₁ зеараленон | | | МР 2273-90 МЗ СССР МР 4082-86 МЗ СССР МР 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР ГОСТ 28001-88 |
| | Галеты | 913031 | | | ГОСТ 14032-68 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Крекер | 913031 | | | ГОСТ 14033-68 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Рулеты бисквитные | | | | ГОСТ 14621-78 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Торты и пироже- ные | 913034 | | | | |
| | Кексы | 913610 | | | ГОСТ 15052-69 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Пряничные изделия | 913300 | | | ГОСТ 15810-80 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| | Восточные сла- дости (мучнистые) | | | | ГОСТ Р 50228-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР | |
| 2. | Сахаристые кон- дитерские изде- лия | 912000 | Токсичные элементы: свинец медь | | МБТ 5061-89 МЗ СССР | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26931-86 МУ 5178-90 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----------------------------|---|---|----------------------------|--|--|--|
| | | | | цинк кадмий ртуть мышьяк | | ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26930-86 |
| Для всех видов продукции | | | Радионуклиды ^{x)} | Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-134, -137 и стронция-90 в пищевых продуктах. ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93) | МР по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г. | |

Примечание: ^{x)} Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации крахмала, пищевкусовых продуктов

| NN пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы | |
|----------|----------------------------|------------|------------------|--|--|---|
| | | | | | Устанавливающие показатели | Определяющие методы испытаний показателей |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Соль поваренная пищевая | 919200 | | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Радионуклиды | МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 13830-91 Е | МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме ртути и мышьяка) ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 МР по санитарному контролю за содержанием радиоактив- ных веществ в объектах вне- шней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г. |
| 2. | Мед | 988200 | | Пестициды Оксиметилфурфурол Диастазное число Олово | ГОСТ 19792-87 | ГОСТ 19792-87 ГОСТ 26935-86 МУ по определению микроко- личеств пестицидов в про- дуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-1993, Методы определения микро- количеств пестицидов, т. 1-2, под редакцией М. А. Клименко, 1992г. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|----------------------------|---|---|---|---|
| 3. | Крахмал: кукурузный картофельный | 918800 918730 918980 | Токсичные элементы: по п.1 Массовая доля сер- нистого ангидрида Металломагнитные примеси Радионуклиды | ГОСТ 7697-82 ГОСТ 7699-78 и др НД на продукцию МБТ 5061-89 МЗ СССР ВДУ-93 | По п.1 ГОСТ 7698-93 ГОСТ 13496-73 По п.1 | |
| 4. | Кислоты пищевые: лимонная молочная винная | 919943 919944 917622 | Токсичные элементы: мышьяк, свинец, медь, цинк, олово | ГОСТ 908-79 Е ГОСТ 490-79 ГОСТ 21205-83 и др.НД на продукцию | ГОСТ 908-79 Е ГОСТ 490-79 ГОСТ 26930-86- -ГОСТ 26932-86 ГОСТ 21205-83 ГОСТ 26935-86 ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка) | |

ВРЕМЕННЫЕ ПРАВИЛА СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ПРОИЗВОДИМОЙ ФЕРМЕРСКИМИ ХОЗЯЙСТВАМИ

1. Настоящий документ разработан в соответствии с Законами Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг", "О крестьянском (фермерском) хозяйстве" и устанавливает правила обязательной сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов, производимых (крестьянскими) хозяйствами и Ассоциациями фермерских хозяйств (далее по тексту - фермерское хозяйство) на территории Российской Федерации для реализации.

Наличие настоящих правил не исключает возможность по инициативе фермерского хозяйства сертифицировать производимые им продовольственные сырье и пищевые продукты по общим правилам Системы сертификации ГОСТ Р.

2. Сертификация пищевой продукции, производимой фермерскими хозяйствами может проводиться на основе заявления-декларации руководителя фермерского хозяйства, подтверждающего безопасность производимой пищевой продукции или системы качества.

Форма заявления-декларации приведена в Приложении 15.

К заявлению-декларации прилагаются все имеющиеся на текущий момент документы (в том числе выданные ранее фермерскому хозяйству территориальными службами Минсельхозпрода России, Госкомсанэпиднадзора России и других государственных органов управления, прямо или косвенно подтверждающие безопасность пищевой продукции.

3. Документами, прямо или косвенно подтверждающие безопасность пищевой продукции, могут служить:

3.1 Для растениеводческой продукции:

- протоколы испытаний;^{*)}
- паспорт поля или сертификат качества почв земельного участка, выданный агрохимической службой;
- заключение регионального центра станции защиты растений

^{*)} В п.3 имеется ввиду протокол, содержащий результаты испытаний пищевой продукции и продовольственного сырья по одной или нескольким ее характеристикам, выданный фермерскому хозяйству агрохимическими, санитарно-эпидемиологическими службами, станциями защиты растений и испытательными лабораториями других организаций, аккредитованными в Системе сертификации ГОСТ Р.

или агрохимической службы о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, стимуляторов роста, биопрепаратов и мелиорантов);

- заключение органа по карантину растений, в случае проведения обработки против карантинных объектов;

- заключение Госсанэпидслужбы.

3.2 Для продукции животноводства, мяса, птицы, яиц, рыбы, продуктов пчеловодства и др.:

- протоколы испытаний;

- ветеринарный сертификат (свидетельство) или другой документ, утвержденный Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России для конкретного вида продукции; ^{х)}

- заключение Госсанэпидслужбы.

3.3 Для продуктов переработки плодов, овощей, мяса, молока, рыбы, мяса птицы и др.:

- протоколы испытаний;

- документ территориальной службы Госкомсанэпиднадзора о санитарно-гигиеническом состоянии производства продукции; ^{х)}

- документы, подтверждающие соответствие используемого сырья, тары и упаковки требованиям безопасности (сертификаты-ответствия, заявления-декларации поставщиков и др.);

- гигиеническое заключение (гигиенический сертификат), выданное на этапе постановки продукции на производство в соответствии с "Положением о порядке выдачи гигиенического сертификата" территориальной службой Госкомсанэпиднадзора. ^{х)}

4. Заявление-декларация и прилагаемые документы подаются полномочному представителю органа по сертификации в районе или непосредственно в орган по сертификации.

Полномочные представители могут быть созданы в сельской местности на базе территориальных служб Минсельхозпрода России (проектно-изыскательские центры агрохимслужбы, госинспекции по закупкам и качеству сельхозпродукции, станции защиты растений, органы государственного ветеринарного надзора и др.) и на базе Госсанэпиднадзора России.

Полномочные представители органов по сертификации на местах должны пройти определенную подготовку по программе эксперта по сертификации и иметь официальное удостоверение на право проведения работ, представленное им органом по сертификации.

^{х)} Наличие данного документа для сертификации обязательно

5. Полномочный представитель органов по сертификации проводит на месте проверку условий производства, по результатам которой составляет акт, в котором отражает объемы и состояние производства, возможность использования информации каждого представленного документа, необходимость и объем дополнительных испытаний.

При этом следует учитывать: специфику продукции и степень ее потенциальной опасности, объем и продолжительность производства, стабильность условий производства, репутацию фермерского хозяйства по отношению к качеству производимой продукции.

Орган по сертификации анализирует представленные документы и определяет возможность использования их в качестве доказательства соответствия заявленной пищевой продукции, установленным требованиям безопасности.

При необходимости дополнительные испытания могут быть проведены в лаборатории ближайшей служб государственного контроля и надзора федеральных органов исполнительной власти, либо в аккредитованной испытательной лаборатории.

6. При положительных оценках состояния производства и продукции орган по сертификации или его полномочный представитель выдает сертификат-соответствия на определенный срок действия.

7. Действия сертификата распространяется:

- для растениеводческой продукции - на весь урожай, полученный в данном фермерском хозяйстве за год;
- для продукции животноводства, мяса птицы, яиц, рыбы, продуктов пчеловодства и др. - на прогнозируемый объем реализации продукции, производимой данным фермерским хозяйством;
- для продуктов переработки плодов, овощей, мяса, молока, рыбы, мяса птицы и др. - на прогнозируемый объем реализации продукции, производимой данным фермерским хозяйством.

8. Срок действия сертификата устанавливается органом по сертификации (полномочным представителем) с учетом срока годности (срока хранения) данной продукции, но не более одного года.

9. На основании сертификата фермерское хозяйство может получать лицензию на применение знака-соответствия по ГОСТ Р 50460-92 и маркировать им продукцию (тару, упаковку).

10. Оплата работ по сертификации осуществляется фермерскими хозяйствами на основе утвержденных расценок.

ЗАЯВЛЕНИЕ-ДЕКЛАРАЦИЯ

О безопасности товара, произведенного _____
наименование предприятия,

адрес и реквизиты

Изготовитель товара в лице _____
должность, фамилия, имя, отчество

заявляет, что продукция _____
наименование, тип, вид, марка, номер и размер

партии, дата выработки (при необходимости), наименование

документа, по которому выпускается продукция, код К-ОКП

соответствует всем требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей, охрану окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным для данной продукции в действующих на момент заявления нормативных документах

наименование и обозначение государственного стандарта

санитарных норм и правил и других документов

Заявление-декларация оформлено на основании _____

наименование документа*)

Регистрационный номер заявления-декларации
N _____ от "_____" _____ 199 г.

Действительно до "_____" _____ 199 г. (или в течение срока
годности продукции).

Зарегистрировано органом по
сертификации

Изготовитель

наименование органа и его

реквизиты

реквизиты

подпись

Регистрационный номер _____
от "_____" _____ 199 г.

"_____" _____ 199 г.

подпись

"_____" _____ 199 г.

М. П.

М. П.

*) _____
указывается сертификат системы качества, данные испытаний, анализов, проверок и др.

Приложение 16

Форма заявки на проведение сертификации продукции

наименование органа по сертификации.

адрес

З А Я В К А
на проведение сертификации продукции
в Системе сертификации

наименование системы

1. наименование предприятия-изготовителя, продавца (далее-заявитель)

код ОКП-0

Юридический адрес

Телефон Факс Телекс

В лице Ф.И.О. руководителя

заявляет, что наименование вида продукции, код ОКП

Выпускается серийно или партия (каждое изделие при единичном
производстве), выпускаемая по наименование и реквизиты

документации изготовителя (ТУ стандарт), соответствует требо-
ваниям наименование и NN стандартов

и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие
требованиям указанных стандартов по схеме номер схемы сертификации

2. Заявитель обязуется:
выполнять все условия сертификации;
обеспечивать стабильность сертифицированных характеристик
продукции, маркированной знаком соответствия;
оплатить все расходы по проведению сертификации.

3. Дополнительные сведения

Руководитель предприятия подпись, инициалы, фамилия

Главный бухгалтер подпись, инициалы, фамилия

Печать

Дата

*) если заявителем является продавец, то после слова "выпускаемая"
записывается изготовителем наименование изготовителя

**РЕШЕНИЕ
по заявке на проведение сертификации**

N _____ от " ____ " _____ 199 ____ г.

Рассмотрев заявку _____
наименование предприятия-изготовителя

_____ продавца

Юридический адрес _____

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____

На сертификацию _____
наименование продукции, код ОКП

Орган по сертификации решает:

1. Сертификация будет проведена по схеме _____
номер схемы

_____ сертификации

2. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям

_____ наименование и обозначение нормативно-технических документов

3. Оценка производства будет проведена _____

_____ наименование аккредитованной организации

_____ адрес, вид проверки

4. Инспекционный контроль за продукцией будет осуществляться
путем испытания образцов, _____ взятых в торговле и (или) у изготовителя
с периодичностью _____

5. Работы проводятся на основе _____
хозяйственный договор

_____ тариф, другие варианты оплаты

6. Испытания для сртификации следует провести в _____
наименование

_____ аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

Печать

Руководитель органа по
сертификации

личная _____ расшифровка
подпись _____ подписи

" ____ " _____ 199 ____ г.

А К Т
отбора образцов (проб)

от " " _____ 199__г.

Наименование изготовителя (заявителя) _____

Наименование и адрес организации, где производился отбор

образцов (проб)

Наименование вида продукции _____

Единица измерений _____

Размер партии _____

Результат наружного осмотра партии _____
состояние упаковки, маркировки

Дата выработки _____

Проба (образец) отобрана в соответствии с ГОСТ _____

Количество отобранных образцов _____

_____ масса, упаковочные единицы

(для испытаний _____)

(для контрольных образцов _____)

Цель отбора: испытание продукции по показателям безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ, СанПиН и т.п.

Место и дата отбора проб _____

Подписи:

От изготовителя (заказчика) _____

_____ подпись

_____ Ф.И.О

От лаборатории или
органа по сертификации

_____ подпись

_____ Ф.И.О

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----|
| 1. Область применения..... | 2 |
| 2. Общие положения..... | 2 |
| 3. Структура системы сертификации пищевой продукции..... | 10 |
| 4. Порядок сертификации пищевой продукции..... | 10 |
| 5. Рассмотрение апелляций..... | 18 |
| Приложение 1. Порядок сертификации продукции детского питания..... | 19 |
| Приложение 2. Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки..... | 42 |
| Приложение 3. Порядок сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий..... | 48 |
| Приложение 4. Порядок сертификации растительного масла и масложировых продуктов..... | 53 |
| Приложение 5. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки..... | 59 |
| Приложение 6. Порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, на соответствие требованиям безопасности..... | 75 |
| Приложение 7. Порядок сертификации молока и молочных продуктов..... | 85 |
| Приложение 8. Порядок сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки..... | 94 |
| Приложение 9. Порядок сертификации пищевых концентратов..... | 114 |
| Приложение 10. Порядок сертификации продуктов сахарной промышленности..... | 123 |
| Приложение 11. Порядок сертификации напитков, вин, коньяков и ликеро-водочной продукции..... | 127 |
| Приложение 12. Порядок сертификации кондитерских изделий..... | 138 |
| Приложение 13. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации крахмала, пищевкусовых продуктов..... | 143 |
| Приложение 14. Временные правила сертификации пищевой продукции производимой фермерскими хозяйствами..... | 145 |

УДК 658.562

Рубрика: контроль качества

ОКСТУ 0004

Ключевые слова: обязательная сертификация; пищевые продукты; продовольственное сырье; порядок проведения обязательной сертификации; показатели, подтверждаемые при обязательной сертификации; заявление-декларация; заявка на проведение сертификации; решение по заявке; акт отбора образцов