

**Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование  
Российской Федерации**  
**Государственные санитарно-эпидемиологические правила  
и гигиенические нормативы**

---

**2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ  
И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Гигиенические требования безопасности  
и пищевой ценности пищевых продуктов**

**Дополнения и изменения № 2  
к СанПиН 2.3.2.1078—01**

**Санитарно-эпидемиологические правила  
и нормативы  
СанПиН 2.3.2.1280—03**

**Минздрав России  
Москва • 2004**

**2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ  
И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Гигиенические требования безопасности  
и пищевой ценности пищевых продуктов**

**Дополнения и изменения № 2  
к СанПиН 2.3.2.1078—01**

**Санитарно-эпидемиологические правила  
и нормативы  
СанПиН 2.3.2.1280—03**

**ББК 51.23я8**

**Г46**

**Г46 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.—М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004.—34 с.**

**ISBN 5—7508—0561—1**

1. Разработаны: ГУ НИИ питания РАМН (В. А. Тутельян, Г. Н. Шатров, И. Н. Аксюк, А. К. Батурина, В. Г. Высоцкий, М. Г. Гаппаров, О. В. Георгиева, И. Я. Конь, Л. В. Кравченко, С. Н. Кулакова, И. П. Луковцева, В. К. Мазо, Л. Н. Майорова, Н. Р. Ефимочкина, В. Б. Спиричев, Б. П. Суханов, С. А. Хотимченко, С. А. Шевелева, К. И. Эллер); ГНЦ Институтом биофизики (Э. В. Петухова, Н. К. Шандала); НИИ экологии человека и окружающей среды им. А. Н. Сысина (Ю. А. Рахманин, Р. И. Михайлова); Департамент госсанэпиднадзора Минздрава России (А. И. Петухов, В. Н. Брагина).
2. Рекомендованы Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве России.
3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г. Г. Онищенко 9 апреля 2003 г.
4. Введены в действие с 25 июня 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. № 41.
5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 мая 2003 г., регистрационный номер 4603.

**ББК 51.23я8**

© Минздрав России, 2004  
© Федеральный центр госсанэпиднадзора  
Минздрава России, 2004



**Министерство здравоохранения Российской Федерации  
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

15.04.03

Москва

№ 41

О введении в действие санитарно-  
эпидемиологических правил и нормативов  
СанПиН 2.3.2.1280—03

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1280—03 «Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 9 апреля 2003 г., с 25 июня 2003 г.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Г. Г. ОНИЩЕНКО". Below the signature is a horizontal line.

Г. Г. ОНИЩЕНКО

\* Зарегистрированы в Минюсте России 22.03.02 № 3326 с дополнениями 04.06.02 № 3499.

УТВЕРЖДАЮ

Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации,  
Первый заместитель Министра  
здравоохранения Российской Федерации  
Г. Г. Онищенко

9 апреля 2003 г.

Дата введения: 25 июня 2003 г.

**2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ  
И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Гигиенические требования безопасности  
и пищевой ценности пищевых продуктов**

**Дополнения и изменения № 2  
к СанПиН 2.3.2.1078—01**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

**СанПиН 2.3.2.1280—03**

---

Внести изменения и дополнения в СанПиН 2.3.2.1078—01.

**В главе II «Общие положения»:**

**1. В пункте 2.1 слова «биологических веществ» изменить на «биологически активных веществ» и пункт изложить в следующей редакции:**

«2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений».

**2. В пункте 2.18** в первом предложении между словами «диетического и специализированного питания» и «пищевые добавки» вставить слова «пробиотические продукты» в следующей редакции:

«2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:».

**3. В пункте 2.19** между словами «детский» и «или их эквивалентов» вставить слова «пробиотический продукт» в следующей редакции:

«2.19. Использование терминов «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский», «пробиотический продукт» или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком».

**4. В пункте 2.20** исключить слова «пестицидов (в т. ч.)» и закрывающую скобку и изложить в следующей редакции:

«2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке».

### **В главе III «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»:**

**5. В пункте 3.20** первый и третий абзацы изложить в следующей редакции.

Абзац первый: «В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов».

Абзац третий: « $B = (A/H) \cdot {}^{90}\text{Sr} + (A/H) \cdot {}^{137}\text{Cs}$ , где A – значение удельной активности  ${}^{90}\text{Sr}$  и  ${}^{137}\text{Cs}$  в пищевом продукте (Бк/кг), H – допустимый уровень удельной активности для  ${}^{90}\text{Sr}$  и  ${}^{137}\text{Cs}$  в том же продукте (Бк/кг)».

**В приложении 1 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»:**

**6. В пункте 1.1.4.4** по строке показателей «второго сорта» в колонке 7 вставить слова «то же».

**7. В пункте 1.1.5 колонки 1 и 3 по строке показателей «Токсичные элементы» изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда).	Токсичные элементы:	по п. 1.1.2	

**8. В пункте 1.1.5.4 колонку 5 изложить в редакции: «0,1\*».**

**9. В пункте 1.1.8 в колонке 1 изменить слово «сублимированной» на «сублимационной».**

**10. В пункте 1.1.9**

- в колонке 1 исключить слово «подмороженные» и изложить в редакции: «Мясо птицы, в т. ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)»;
- в колонке 4 по строке «левомицетин» изложить в редакции: «<0,01».

**11. В пункте 1.1.9.2 по строке «-мясокостные, бескостные в панировке, с соусом, маринованные» в колонке 2 изменить показатель с  $<5 \cdot 10^5$  на  $<1 \cdot 10^6$ .**

**12. В пункте 1.1.11.9 по строке «-жареные, отварные» в колонке 7 изменить показатель с  $<\text{не более } 1 \cdot 10^4 \text{ КОЕ/г}$  на  $<\text{не более } 1 \cdot 10^3 \text{ КОЕ/г}$ .**

**13. В пункте 1.1.17 в колонке 2 «Показатели» добавить строку «Микробиологические показатели» в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Микробиологические показатели	по п. 1.1.16.3	

**14. В пункте 1.2.1 в разделе «Микробиологические показатели»:**

- в п. п. 1.2.1.1—1.2.1.5 название колонки 2 изменить с «КМАФАнМ, КОЕ/г, не более» на «КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup> (г), не более»;
- в п. п. 1.2.1.6—1.2.1.10 в названиях колонок 2 и 6 изменить единицу измерения с «КОЕ/г» на «КОЕ/см<sup>3</sup> (г)».

**15. В пункте 1.2.2 в разделе «Микробиологические показатели» колонки 2, 3, 4 объединить под общим заголовком, название которого изменить с «Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются» на «Масса продукта (г), в которой не допускаются», а колонку 5 сделать отдельной и изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (коли- формы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		

**16. В пунктах 1.2.3 и 1.2.6 в разделе «Микробиологические показатели» название объединенных колонок 3, 4 изменить с «Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются» на «Масса продукта (г), в которой не допускаются».**

**17. В пункте 1.2.4 в разделе «Микробиологические показатели» название объединенных колонок 3, 4, 5 изменить с «Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются» на «Масса продукта (г), в которой не допускаются».**

**18. В пункте 1.2.7 в разделе «Микробиологические показатели»:**

- название колонки 2 изменить с «КМАФАнМ, КОЕ/г, не более» на «КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup> (г), не более»;
- название объединенных колонок 3, 4, 5 изменить с «Масса продукта (г), в которой не допускаются» на «Масса продукта (г, см<sup>3</sup>), в которой не допускаются».

**19. В пункте 1.2.9 в разделе «Микробиологические показатели»:**

- в колонке 2 единицу измерения изменить с «КОЕ/г» на «КОЕ/см<sup>3</sup> (г)»;
- колонку 1 дополнить словами «пробиотических продуктов» и изложить в следующей редакции: «Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов».

**20.** В пункте 1.2.9.2 колонку 1 дополнить словами «пробиотических продуктов» и изложить в следующей редакции: «Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов».

**21. В пункте 1.2.10**

- в колонке 1 между словами «заквасочной пробиотической» вставить союз «и» изложить в следующей редакции: «Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры»;

- в шапке раздела «Микробиологические показатели» единицу измерения объединенных колонок 3, 4 изменить с «(г, см<sup>3</sup>)» на «(г)».

**22. В пункте 1.2.11 в колонке 1 заменить слово «Молосодержащие» на «Молокосодержащие».**

**23. В пункте 1.3.1 в колонке 1 слова «рыба свежая» изменить на «рыба-сырец» и изложить в следующей редакции: «Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих».**

**24. В пункте 1.3.1.1 в колонке 1 слова «рыба свежая» изменить на «рыба живая» и изложить в следующей редакции: «Рыба-сырец и рыба живая».**

**25. В пункте 1.3.2 в показателе «Токсичные элементы»:**

- в колонке 4 («Примечание») по строке «олово» исключить слова «для консервов» и изложить в редакции «в сборной жестянной таре»;

- в колонке 4 («Примечание») по строке «хром» исключить слова «для консервов» и изложить в редакции «в хромированной таре».

**26. В пункте 1.3.2.3 в колонке 1 исключить слова «в масле» и изложить в следующей редакции: «Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т. ч. из лососевых рыб)».**

**27. В пункте 1.3.3 в колонке 1 группу продуктов дополнить словами «соленая, пряная» и изложить в следующей редакции: «Рыба сущеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению».**

**28. В пункте 1.3.3.2 в колонке 1 изменить название группы продуктов по строкам и изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	КМА-ФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т. ч. замороженная:						
- неразделанная	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	*то же <i>V. parahaemolyticus</i> – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- разделанная, в т. ч. в нарезку (куском, сервировочная)	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	*то же <i>V. parahaemolyticus</i> – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения, в т. ч. в нарезку	$7,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,1*	25	* то же

29. В пункте 1.3.3.3 в колонке 1 изменить название продукции, а также изменить показатели в колонках 5 и 7 и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.3.3. Рыба разделенная подкопченная, малосоленая, в т. ч. филе	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы *в упакованной под вакуумом

30. В пункте 1.3.3.4 в колонке 1 название продукции «Рыба соленая, пряная, маринованная» дополнить словами «в т. ч. замороженная» и изложить в следующей редакции: «Рыба соленая, пряная, маринованная, в т. ч. замороженная».

31. В пункте 1.3.3.5 в колонки 5, 6 и 7 внести изменения и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.3.5. Рыба вяленая	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	1,0	25*	*–только сальмонеллы; плесени – не более 50 КОЕ/г; дрожжи – не более 100 КОЕ/г

32. В пункте 1.3.3.7 в колонке 3 («БГКП») изменить показатель с «1,0» на «0,1».

**33. В пункте 1.3.7**

- в колонке 1 изменить названия группы продуктов;
- показатель «Радионуклиды» по строкам «цезий-137» и «стронций-90» в колонках 1 и 4 дополнить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся:			
– моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	10,0 5,0 2,0 0,2 200 100	Бк/кг Бк/кг
– водоросли и травы морские	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	0,5 5,0 1,0 0,1 200 100	Бк/кг Бк/кг

- 34. В пункте 1.3.7.1 в разделе «Микробиологические показатели» в колонке 1 изменить название групп продуктов и показатели по строкам и изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостврии	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла – ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):						
– живые	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	–	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морских
– охлажденные, мороженые	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	–	25	то же
Нерыбные объекты промысла – двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):						
– живые	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	<i>E. coli</i> в 1 г не допускаются, <i>Enterococcus</i> – в 0,1 г не допускаются <i>V. parahaemolyticus</i> – в 25 г не допускается, для морских
– охлажденные, мороженые	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25	<i>V. parahaemolyticus</i> – не более 100 КОЕ/г, для морских

**35.** В пункте 1.3.7.8 в колонке 1 изменить название групп продуктов и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечание
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них:						
– водоросли и травы морские – сырец, в т. ч. замороженные	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	–	25*	*то же
– водоросли и травы морские сушеные	$5 \cdot 10^4$	1,0	–	–	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕН/г
– джемы из морской капусты	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	–	25*	*только сальмонеллы

**36.** В пункте 1.4.1, показатели «Микотоксины», в колонках 2, 3 и 4, а также показатели «Вредные примеси», изменить названия и показатели по строке «Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов» в колонках 2, 3 и 4, и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.1. Зерно продо- вольственное, в т. ч. пшеница, ржь, тритика- ле, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	<b>Микотоксины:</b> афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксизиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	T-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
<b>Вредные примеси:</b>			
Зараженность вреди- телями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)	не допуска- ется		
Загрязненность вреди- телями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)	15	суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более	

**37. В пункте 1.4.4**

- в показателях «Вредные примеси» исключить строку «для муки пшеничной»;
- в показателях «Вредные примеси» по строке «зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба» колонку 4 («Примечание») дополнить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.4. Мука пшеничная, в т. ч. для макарон- ных изделий, ржа- ная, тритикалевая, кукурузная, ячмен- ная, просянная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая	<b>Вредные примеси:</b> зараженность воз- будителем «карто- фельной болезни» хлеба	не допускается	для муки пшенич- ной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сор- тов; через 36 часов по- сле пробной лабо- раторной выпечки

- 38. В пункте 1.4.7.1 колонку 1 изменить и изложить в следую-  
щей редакции: «Хлебобулочные изделия (в т. ч. пироги, блинчики) с  
фруктовыми и овощными начинками».**

**39.** В пункте 1.5.4 по строке «афлатоксин В<sub>1</sub>» в колонке 4 («Примечание»), исключить слова «какао-продукты».

**40.** В пункте 1.6.2 по строке «Токсичные элементы, нитраты, пестициды», колонку «Примечание» дополнить текстом: «в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте».

**41.** В пункте 1.6.2.2 по строке «-фрукты и ягоды (сухофрукты)» колонку 5 («Плесени, КОЕ/г, не более») изменить с « $1 \cdot 10^2$ » на « $5 \cdot 10^2$ ».

**42.** В пункте 1.6.5 показатель «Токсичные элементы» по строкам 1, 2, 3, 4 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы		
– соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	свинец	0,5 0,4 1,0	овощные фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
– напитки, пищевой лед	свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	
– концентраты		по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте

**СанПиН 2.3.2.1280—03**

**43. В пункте 1.6.5.10 колонку 1 изменить и изложить в следующей редакции: «Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т. ч. ароматизированные».**

**44. В пункте 1.6.9.2 в колонке 2 показатель БГКП по строке «Орехи обжаренные» изменить с «0,01» на «0,1».**

**45. В пункте 1.7.1 в показателях «Пестициды» по строке «гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -,  $\beta$ -,  $\gamma$ -изомеры)» колонку 4 изменить и изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	Пестициды*: гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)	0,2 0,4 0,5	соя, хлопчатник; лен, горчица, рапс; подсолнечник, арахис, кукуруза

**46. В пункте 1.7.6.4 в колонке 1 слово «сливочное» заменить словом «из коровьего молока» и изложить в следующей редакции: «Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59 %».**

**47. В пункте 1.7.7 в показателе «Радионуклиды» по строке «стронций-90» в колонке 3 изменить «60» на «80» и изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 80	Бк/кг то же

**48.** В пункте 1.7.8 в колонке 1 изменить название группы продуктов и изложить в следующей редакции: «Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания».

**49.** В пункте 1.8.1 в колонках 2, 3 и 4 исключить показатели и изложить в новой редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.8.1. Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная)*	K бутилированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.02, регистрационный номер 3415)		

**50.** В пункте 1.8.5.2 колонку 6 («Примечания») по строке «на подсластителях» дополнить словами «микроорганизмов, КОЕ/100 см<sup>3</sup>, не более» и изложить в следующей редакции: «\*-количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см<sup>3</sup>, не более».

**51.** В пунктах 1.8.6 и 1.8.7 в разделе «Микробиологические показатели» в колонке 2 изменить единицу измерения показателя с «КОЕ/100 см<sup>3</sup>» на «КОЕ/см<sup>3</sup>».

**52.** В пункте 1.9.1 показатели «Микотоксины», колонки 2, 3 и 4 изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксизиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

**53. В пункте 1.9.1 в разделе «Микробиологические показатели» дополнить группу продуктов строкой «1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные» в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостродии	Примечание
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более

**54. В пункте 1.9.4, показатели «Микотоксины», колонки 2, 3 и 4 изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Микотоксины: афлатоксин B <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксцинаваленол	0,7 1,0	из пшеницы из ячменя
	зеаараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

**55. В пункте 1.9.5, показатели «Микотоксины», колонки 2, 3 и 4 по строкам «- напитки, в т. ч. сквашенные; тофу и окара» и «-напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие» изложить в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: – напитки, в т. ч. сквашенные; тофу и окара	<b>Микотоксины:</b> афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиваленол	0,7 1,0	из пшеницы из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
– напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	<b>Микотоксины:</b> афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
	дезоксиваленол	0,7 1,0	из пшеницы из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

**56.** В пункте 1.9.5.1 в названии продукта исключить слова «на основе» и изложить в следующей редакции: «Напитки из бобов сои».

**57.** В пункте 1.9.6 в колонке 1 изменить название группы продуктов, а также изменить показатели «Токсичные элементы» в колонке 4 («Примечания») по строкам «свинец» и «мышьяк» и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы: свинец  мышьяк	2,0  5,0 10,0  3,0	карагинан, гуммиарбик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантовая, гелановая, конжаковая мука агар, альгинаты пектин, камеди: гхати, тары, карайи пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука

58. В пункте 1.9.10 «Бульоны пищевые сухие» дополнить после показателя «Радионуклиды» строку «Микробиологические показатели» в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Микробиологические показатели	по п. 1.9.14.7	

59. В пункте 1.9.12. по строке «йод» в колонке 4 дополнить примечание единицей измерения «мг/г» и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень – $0,04 \pm 0,015$

**60.** В пункте 1.10.4.1 в 1 колонке дополнить название группы продуктов словами «в т. ч. с пребиотическим действием» и изложить в следующей редакции: «БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды), в т. ч. с пребиотическим действием».

**61.** В пункте 1.10.8 в колонке 1 изменить слова «маточкино молочко» на «маточное молочко».

**62.** В пункте 1.10.11 в разделе «Микробиологические показатели» по строкам «Дрожжи» и «Плесени» изменить колонки 3 и 4 и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спируллина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Дрожжи	10 100	KOE/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же, для водорослей
	Плесени	50 100	KOE/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же, для водорослей

**63.** В пункте 1.10.11 по строке «нитраты» в 4 колонку внести слова «для БАД на основе водорослей».

#### В приложении 2.

**64.** Исключить пункт 2.1 «Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов» и перевести его в приложение 17 (справочное) с изменением названия и изложить в редакции:

**17. Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов  
в отдельных пищевых продуктах**

**В приложении 3 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания»**

**65. В пункте 3.1.1 раздел 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)»:**

**«Для детей от 0 до 5 месяцев»:**

- в колонке 1 по строке «Углеводы» исключить (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза);
- в колонке 2 по строке «ретинол (A)» изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-ЭКВ/л»;
- исключить строку «Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки».

**«Для детей от 5 до 12 месяцев»:**

- в колонке 1 по строке «Углеводы» исключить (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза);
- в колонке 4 по строке «йод» «изменить» «—» на «+»;
- в колонке 2 по строке «ретинол (A)» изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-ЭКВ/л»;
- в колонке 3 по строке «цианкобаламин ( $B_{12}$ )» изменить показатель с «1,5—2,5» на «1,5—3,0»;
- исключить строку «Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки».

**66. В пункте 3.1.1.1 раздел 2 «Показатели безопасности» («Микробиологические показатели»):**

• в продукте «Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)» по строке «Молочнокислые микроорганизмы» в графе 3 изменить единицу измерения с «КОЕ/см<sup>3</sup>» на «КОЕ/г»;

• в продукте «Жидкие кисломолочные смеси» по строке «Плесени» в колонке 3 изменить единицу измерения с «КОЕ/г» на «КОЕ/см<sup>3</sup>».

**67. В пункте 3.1.1.2 раздел 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)»:**

- в колонке 1 по строке «Углеводы» исключить (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза, сахароза, крахмал и др.);

- по строке «ретинол (А)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-экв/л».

**68. В пункте 3.1.1.3 раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта):**

- по строке «ретинол (А)» в колонках 2 и 3 изменить единицу измерения и показатель и изложить в следующей редакции:

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Ретинол (А)	мкг-экв	100—200	—	Для витаминизированных продуктов

**69. В пунктах 3.1.1.1, 3.1.1.2, 3.1.1.3 дополнить название раздела 2 словами «(в готовом к употреблению продукте)» и изложить в следующей редакции:**

«2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте).»

**70. В пункте 3.1.1.5:**

- в разделе 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «кальций» в колонке 3 изменить показатель «160—200» на «150—200»;

- в разделе 2 «Показатели безопасности» («Микробиологические показатели») исключить строку «Молочнокислые микроорганизмы»;

- в разделе 2 по строке «перекисное число» в колонке 3 дополнить примечание словами «для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами» и изложить в следующей редакции: «ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами».

**71. В пункте 3.1.1.7**

- в разделе 1 «Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)» по строке «ретинол (А)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг» на «мкг-экв»;

## СанПиН 2.3.2.1280—03

- в разделе 1 «Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)» по строке «железо» в колонке 5 сделать примечание «для обогащенных продуктов»;
- в разделе 2 «Показатели безопасности» в разделе «Микробиологические показатели» название продукта «сухие напитки» дополнить словами «требующие термической обработки после восстановления» и изложить в редакции «сухие напитки, требующие термической обработки продукта»;
- дополнить раздел 2 «Показатели безопасности» в разделе «Микробиологические показатели» группой продуктов «Сухие напитки инстантного приготовления» в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Микробиологические показатели:</b>		
– сухие напитки инстантного приготовления	по п. 3.1.1.2	Смеси инстантного приготовления

**72.** В пункте 3.1.2.1, раздел 2 «Показатели безопасности», в колонке 1 показатель «Радионуклиды» дополнить словами «(в готовом к употреблению продукте)» и изложить в следующей редакции: «Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте)».

**73.** В пункте 3.1.2.2 раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта):

- по строке «углеводы» в колонке 3 заменить показатель «70—80» на «70—85»;
- по строке «энергетическая ценность» в колонке 3 заменить показатель «315—460» на «315—480».

**74.** В пункте 3.1.2.3 раздел 2 «Показатели безопасности» изложить в новой редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
<b>Антибиотики*: (в готовом к употреблению продукте)</b>		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклической группы	не допускается	< 0,01 ед./г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед./г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед./г
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин B <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00015
афлатоксин M <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002
дезоксиваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каши
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной пшеничной, ячменной каши
T-2 токсин	не допускается	< 0,05
<b>Пестициды**:</b>		
гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
<b>Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):</b>		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:	по п. 3.1.2.1	

### 75. В пункте 3.1.3

- раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта), в показателе «Углеводы, в т. ч. моно- и дисахариды» исключить строку «в т. ч. моно- и дисахариды» по колонкам 1, 2, 3, 4.

- раздел 2 «Показатели безопасности», между строками «Нитраты» и «Радионуклиды» вставить новую строку «5-оксиметилфурфурол» в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2.2	для фруктовых соков и нектаров

76. В пункте 3.1.4.1, раздел 2 «Показатели безопасности», («Антибиотики\*») исключить строку «кафлатоксин В!».

77. В пункте 3.1.4.2, раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «Белок» в колонке 3 изменить показатель «8» на «12».

78. В пунктах 3.1.5.1 и 3.1.5.2 в разделе 2 «Показатели безопасности» по строке «Гистамин» в колонке 3 изложить примечание в следующей редакции: «тунец, скумбрия, лосось, сельдь».

79. В пункте 3.2.1.1, раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «Белок» в колонке 3 изменить показатель «10—14» на «12—14».

80. В пункте 3.2.1.2, раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «Белок» в колонке 3 изменить показатель «8» на «12».

81. После пункта 3.2.1.3 «Мясные полуфабрикаты» изменить нумерацию двух пунктов:

- пункта 7.2.1.4 «Паштеты и кулинарные изделия» на пункт 3.2.1.4 с тем же названием;

- пункт 7.2.2 «Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия» изложить в следующей редакции: п. 3.2.2 «Макаронные и хлебобулочные изделия».

82. В пункте 3.3.1, раздел 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)», по строке «ретинол (A)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-экв/л».

83. В пункте 3.3.2

- раздел 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)», по строке «ретинол (A)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-экв/л»;

- раздел 2 «Показатели безопасности» («Микробиологические показатели»), между строками «БГКП колиформы» и «*B. cereus*» добавить строку «*S. aureus*» в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<i>S. aureus</i>	1,0	масса (г), в которой не допускаются

**84. В пункте 3.3.3:**

- название пункта «Сухой молочный высокобелковый продукт» изменить и изложить в следующей редакции: «Сухие молочные высокобелковые продукты».

В разделе 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)»:

- по строке «Белок», в колонке 3 изменить показатель с «70» на «40—90»;
- строки «Жир», «Углеводы» и «Энергетическая ценность» исключить;
- по строке «железо» в колонке 3 изменить допустимый уровень с «110» на «11»;
- по строке «ретинол (А)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мг» на «мг-экв».

В разделе 2 «Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) по строке «Радионуклиды» в колонке 2 исправить индекс с «7.3.1» на «3.3.1».

**85. В пункте 3.3.4** в разделе 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)» – «Крупы» и «Макаронные изделия» – по строке «Белок» в колонке 3 изменить показатель с «0,5» на «1,0».

**86. В пункте 3.3.5** в разделе 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)»:

- по строке «Белок», колонка 3, изменить показатель с «18—22» на «15—22»;
- по строке «Углеводы», в колонке 1, исключить текст в скобках (декстринмальтоза), а в колонке 3 изменить показатель с «70—90» на «70—95»;
- по строке «железо», в колонке 3 изменить показатель с «8—12» на «6—14»;

- по строке «ретинол (A)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-экв/л», а в колонке 3 изменить показатель с «500—600» на «500—800»;
- по строке «фолиевая кислота (Вс)» в колонке 3 изменить показатель с «30—100» на «50—100».

В разделе 2 «Показатели безопасности» строку «Микотоксины» изменить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Микотоксины: афлатоксин M <sub>1</sub>	не допускается	< 0,00002

**87. В пункте 3.3.5.1 в разделе 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)»:**

- по строке «Белок» в колонке 3 изменить показатель с «16—20» на «20—80»;
- по строке «Углеводы» в колонке 1 исключить текст в скобках (декстринмальтоза);
- по строке «L-карнитин» в колонке 3 изменить показатель с «10—205» на «10—25»;
- строку «Энергетическая ценность» исключить;
- по строке «ретинол (A)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-экв/л».

**88. В пункте 3.3.6.1, раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «ретинол (A)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мг» на «мкг-экв», а в колонке 3 изменить показатель с «0,1» на «100».**

ретинол (A)	мкг-экв	100		
-------------	---------	-----	--	--

**89. В пункте 3.3.7, раздел 1, по строке «ретинол (A)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг/л» на «мкг-экв/л».**

**90. В конце пункта 3.3, под таблицей, примечание «\*\*\* Продукты без фенилаланина...» изменить и изложить в следующей редакции:**

«\*\*\* Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям».

**91.** В пункте 3.4 в колонке 2 единицу измерения КМАФАнМ изменить с «КОЕ/г» на «КОЕ/см<sup>3</sup> (г)».

**92.** В пункте 3.4.3 по строке «- все продукты, кроме бифилина» колонки 6 и 7 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (коли-формы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. мопосуто-гены	
– все продукты, кроме бифилина	–	3,0	10,0	10,0	50*	* только сальмонеллы; бифидобактерии 1 · 10 <sup>6</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1 · 10 <sup>7</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4

**93.** В пункте 3.4.4 по строке «- творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т. п.» колонки 6 и 7 изменить и изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
– творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т. п.	–	1,0	–	1,0	50*	* только сальмонеллы; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4

**94. В пункте 3.5.1:**

- раздел 1 «Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)», по строке «ретинол (А)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мг/л» на «мкг-экв/л», а показатель в колонке 3 изменить с «0,5—1,5» на «500—1 500»;
- название раздела 2 дополнить словами «(в готовом к употреблению продукте)» и изложить в следующей редакции: «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)».

**95. Пункт 3.5.1.1 «Сухие продукты инстантного приготовления» изложить в следующей редакции:**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
КМАФАНМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускается
E. coli	10	то же
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

**96. В пункте 3.5.1.2 исключить знак «\*» после слова «молока».**

**97. В пункте 3.5.1.3**

- по строкам «Плесени» и «Дрожжи» в колонке 3 изменить единицу измерения с «КОЕ/г» на «КОЕ/см<sup>3</sup>»;

- между строками «*S. aureus*» и «Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*» дополнить строкой «*B. cereus*» в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<i>B. cereus</i>	1,0	объем (см <sup>3</sup> )

**98. В пункте 3.5.2:**

- раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «витамин А» в колонке 1 изменить название на «ретинол (А)», в колонке 2 изменить единицу измерения с «мкг» на «мкг-ЭКВ»;

- раздел 2 «Показатели безопасности», в колонке 1 название строки «Пестициды: Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -,  $\beta$ -,  $\gamma$ -изомеры) ДДТ и его метаболиты», а также колонку 2 изменить и изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Пестициды**:	по п. 3.1.2.1	

- раздел 2 «Показатели безопасности», в колонке 1 строку «Радионуклиды» дополнить словами «(в готовом к употреблению продукте)» и изложить в следующей редакции: «Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте)».

**99. В пункте 3.5.3:**

- раздел 1 «Пищевая ценность (в 100 г продукта)», по строке «ретинол (А)» в колонке 2 изменить единицу измерения с «мг» на «мкг-ЭКВ», а в колонке 3 изменить показатель с «0,1—0,3» на «100—300»;

- раздел 2 «Показатели безопасности», по строке «5-оксиметилфурфурол» колонки 2 и 3 изменить и изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
5-Оксиметилфурфурол	по п. 2.2	для фруктовых соков и нектаров

**100.** В пункте 3.6.2.5 в колонке 1 в названии группы продуктов исключить «крупа манная».

**101.** В пункте 3.6.3.1 по строке «Токсичные элементы» колонки 2, 3, 4 изложить в новой редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы	по п. 3.1.3	В пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)

**102.** В пункте 3.6.4 «Мясо убойных животных в тушах и отрубах» в разделе «Микробиологические показатели» по строке «парное» колонки 3, 4 и 5 изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
		БГКП (coliформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. мопоситогенес
– парное	10	1,0	–	25

**103.** В пункте 3.6.4.1 в показателе «Антибиотики» по строкам «левомицетин», «тетрациклиновой группы», «гризин» и «бацилтратин» колонку 4 изложить в следующей редакции:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	<b>Антибиотики*:</b>		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед./г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед./г
	бациллацин	не допускается	< 0,02 ед./г

**104. В пункте 3.6.6:**

- по строке «Гистамин» в колонке 4 изложить примечание в следующей редакции: «тунец, скумбрия, лосось, сельдь»;
- в разделе «Микробиологические показатели», в колонке 1 название группы продуктов изменить: «рыба свежая» на «рыба-сырец», «замороженная» на «мороженая».

**105. В пункте 3.6.8 показатель «Пестициды\*\*» дополнить строкой «ДДТ и его метаболиты» в следующей редакции:**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
3.6.8. Масло коровье высший сорт	<b>Пестициды**:</b>  ДДТ и его метаболиты	0,2	

**106. В пункте 3.6.9, «Токсичные элементы», по строке «свинец» в колонке 3 изменить показатель с «1,0» на «0,5», по строке «мышьяк» – с «0,5» на «1,0».**

**107. В пункте 3.6.9.11 колонку 2 («КМАФАнМ») дополнить показателем «1 · 10<sup>4</sup>».**

**В приложении 7 «Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов».**

**108. В индексе Е1521 в графе 2 пищевой добавки «Стевия...» исключить слово «стевиозид» и изложить в следующей редакции: «Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них».**

СанПиН 2.3.2.1280—03

**109. Между индексами «E422» и «E430» вставить строку с индексом «E425» Конжак (Конжаковая мука) в следующей редакции:**

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
E425	Конжак (Конжаковая мука) (KONJAC (KONJAC FLOOR)) (i) Конжаковая камедь (KONJAC GUM) (II) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE)	загуститель

**110. Между индексами «E959» и «E965» вставить 2 строки с индексами «E960» «Стевиозид» и E962 «Твинсвит» в следующей редакции:**

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
E960	Стевиозид (STEVIOSIDE)	подсластитель
E962	Твинсвит (TWINSWEET)	подсластитель

**111. В индексе E1521 в графе 2 между пищевыми добавками «хлоридом железа» и «юглоном» вставить строку с пищевой добавкой «эритрит (ERYTHRITOL)» и изложить в следующей редакции:**

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
-	Эритрит (ERYTHRITOL)	подсластитель

**Гигиенические требования безопасности  
и пищевой ценности пищевых продуктов**

**Дополнения и изменения № 2  
к СанПиН 2.3.2.1078—01**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.3.2.1280—03**

**Редакторы Акопова Н. Е., Кожока Н. В.  
Технический редактор Климова Г. И.  
Подписано в печать 30.08.04**

**Формат 60x88/16**

**Печ. л. 2,25  
Заказ 65**

**Тираж 3000 экз.**

**Министерство здравоохранения Российской Федерации  
101431, Москва, Рахмановский пер., д. 3**

**Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован  
Издательским отделом  
Федерального центра госсанэпиднадзора Минздрава России  
125167, Москва, проезд Аэропорта, 11.  
Отдел реализации, тел. 198-61-01**