



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG221/2009
от 16.03.2009

об утверждении Правил, касающихся микробиологических критериев для пищевых продуктов

Опубликован : 24.03.2009 в MONITORUL OFICIAL № 59-61 статья № 272 Data intrării în vigoare

ИЗМЕНЕНО

[ПП13 от 27.01.21, МО51-56/19.02.21 ст.47; в силу с 19.03.21](#)

На основании Закона №221-XVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности (Официальный монитор Республики Молдова, 2008 г., № 51-54, ст.153), Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2019 г., № 59-65, ст. 120), в целях обеспечения общественного здоровья Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

[Формула принятия изменена ПП13 от 27.01.21, МО51-56/19.02.21 ст.47; в силу с 19.03.21]

1. Утвердить Правила, касающиеся микробиологических критериев для пищевых продуктов (прилагаются).
2. Министерству сельского хозяйства и пищевой промышленности совместно с Министерством здравоохранения и Министерством экономики принять необходимые меры по выполнению настоящего постановления.
3. Правила, утвержденные настоящим постановлением, вступают в силу через шесть месяцев после опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Зинаида ГРЕЧАНЫЙ

№ 221. Кишинэу, 16 марта 2009 г.

Утверждены

Постановлением Правительства

№ 221 от 16 марта 2009 г.

Правила, касающиеся микробиологических критериев для пищевых продуктов

Глава I

Основные положения

1. Настоящие Правила, устанавливают микробиологические критерии для определенных микроорганизмов и механизмы применения, которые экономические агенты продовольственного сектора должны соблюдать в случае применения общих и специальных требований по гигиене.

Правила, касающиеся микробиологических критериев для пищевых продуктов (в дальнейшем - *Правила*) перелагают Регламент (ЕС) №2073/2005 комиссии от 15 ноября 2005 года о микробиологических критериях для пищевых продуктов, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 338 от 22 декабря 2005 г., с последующими изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) № 2017/1495 комиссии от 23 августа 2017 г.

3. Настоящие Правила не противоречат другим санитарно-ветеринарным и санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам, относящимся к отбору проб и исследований, для количественного определения микроорганизмов, их токсинов или метаболитов, как в пищевых продуктах, подозрительных на опасность, так и в рамках анализа риска.

4. Основные определения, используемые в настоящих Правилах, имеют следующее значение:

микроорганизмы – бактерии, вирусы, дрожжи, плесень, водоросли, паразитирующие протозои, микроскопические глисты, а также их токсины и метаболиты;

микробиологический критерий – критерий, определяющий степень допустимости продукта, партии пищевых продуктов или процесса на основе отсутствия, наличия или числа микроорганизмов, и/или количества токсинов/метаболитов в единице (единицах) массы, объема, площади или партии;

критерий пищевой безопасности – критерий, определяющий степень допустимости продукта или партии пищевых продуктов, применяемый к продуктам, размещенным на рынке;

критерий гигиены процесса – критерий, который указывает степень допустимости функционирования процесса производства. Данный критерий не применяется к продуктам, размещенным на рынке. Он устанавливает ориентировочный уровень заражения, превышение которого требует исправительных мер, предназначенных для сохранения гигиены процесса в соответствии с законодательством в пищевой области;

партия – группа или серия идентифицируемых продуктов, полученных в результате определенного процесса в практически идентичных условиях и произведенных в том же месте в установленный производственный период;

срок хранения – период, соответствующий периоду, предшествующему предельному сроку годности, либо минимальный срок годности;

пищевые продукты, готовые к употреблению, – пищевые продукты, которые производитель или изготовитель определяет для потребления непосредственно в пищу, которые не требуют приготовления или другого трансформирования для выведения или уменьшения до допустимого уровня опасных микроорганизмов;

пищевые продукты, предназначенные грудным детям, – пищевые продукты, предназначенные для специального пищевого употребления грудными детьми в первые четыре-шесть месяцев жизни, которые удовлетворяют пищевые потребности этой категории лиц;

пищевые продукты, предназначенные для некоторых специальных медицинских целей, – категория пищевых продуктов, предназначенных для специального питания, специально обработанных или составленных и предназначенных для диетического режима пациентов и используемых только под наблюдением врача. Они предназначены для исключительного или частичного употребления пациентами с ограниченной, ослабленной или нарушенной способностью принимать, переваривать, абсорбировать, метаболизировать или выделять обычные продукты или пищевые элементы, которые они или их метаболиты содержат, или предназначенных для пациентов с другими пищевыми потребностями, определенными медицинскими методами, диетический режим которых не может быть реализован только изменением нормальной диеты или использованием других продуктов, предназначенных для специального пищевого использования, или их комбинированием;

проба – набор, состоящий из одной или более единиц или из части материи, отобранный различными методами из значительного количества материи, который имеет целью поставку информации об определенной характеристике популяции или изучаемой материи и предоставление основания для принятия решения о данной популяции или о данной материи или о процессе, в результате которого она произошла;

репрезентативная проба – проба, в которой сохраняются характеристики партии, из которой она была отобрана, особенно в случае, когда любой продукт или элементарный отбор из партии характеризуется той же степенью вероятности, что и часть пробы;

соблюдение микробиологических критериев – получение удовлетворительных или допустимых результатов, предусмотренных в приложении № 1 к настоящим Правилам, в случае, если тестируются значения, установленные для этих критериев, путем отбора проб, проведения анализов и применения корректирующих мер с учетом указаний компетентного органа.

проростки – продукт, полученный при прорастании семян и их развития в воде или в другой среде, собранный до развития настоящих листьев, предназначенный для использования целиком, в том числе в виде семян

Глава II

Общие требования

5. Экономические агенты продовольственного сектора обеспечивают соответствие пищевых продуктов релевантным микробиологическим критериям, установленным в приложении №1 к настоящим Правилам. С этой целью на всех этапах производства, обработки и распределения пищевых продуктов, в том числе на этапе розничной торговли, экономические агенты продовольственного сектора применяют меры в контексте процедур, основанных на принципах НАССР и на применении установившихся практик по гигиене, чтобы удостовериться, что:

a) поставка, манипуляция и обработка сырья и пищевых продуктов, подвергающихся контролю, осуществляются с соблюдением критериев гигиены процесса;

b) критерии безопасности пищевых продуктов, применяемые в течение всего срока хранения

продуктов, соблюдаются в условиях распределения, хранения и использования, которые предусмотрены в разумном порядке.

6. Экономические агенты продовольственного сектора, ответственные за изготовление продукта, проводят исследования в соответствии с настоящим Правилам с целью проверки соблюдения критериев в течение всего срока хранения. Данная мера применяется в основном к пищевым продуктам, готовым к употреблению, в которых может размножаться *Listeria monocytogenes* и которые могут представлять для общественного здоровья риск, связанный с *Listeria monocytogenes*.

Предприятия продовольственного сектора могут сотрудничать в проведении данных исследований.

Рекомендации по проведению указанных исследований могут быть включены в руководство по установившейся практике каждого предприятия.

Глава III

Исследования на основе критериев

7. Экономические агенты продовольственного сектора проводят исследования на основе микробиологических критериев, установленных в приложении № 1 к настоящим Правилам, в случае утверждения или проверки правильности функционирования своих процедур, основанных на принципах НАССР и на установившейся практике по гигиене.

8. Экономические агенты продовольственного сектора устанавливают адекватную частоту отбора проб, за исключением случаев, когда приложением №1 к настоящим Правилам предусмотрена специфическая частота отбора. Экономические агенты продовольственного сектора принимают такое решение в контексте процедур, основанных на принципах НАССР и на установившейся практике по гигиене с учетом инструкции по использованию пищевых продуктов.

9. Частота отбора проб может быть адаптирована в зависимости от характера и размера предприятий продовольственного сектора при условии, что безопасность продовольствия не ставится под угрозу.

Глава IV

Специальные правила к тестам и отбору проб

10. Аналитические методы, а также планы и методы отбора проб, указанные в приложении № 1 к настоящим Правилам, применяются в качестве референтных методов.

11. Пробы отбираются из зон обработки и из оборудования, использованного при производстве пищевых продуктов, в случае, если такие отборы проб необходимы для обеспечения соблюдения установленных критериев. Для данных отборов проб стандарт ISO 18593 используется как референтный метод.

12. Экономические агенты продовольственного сектора, производящие пищевые продукты, готовые к употреблению, которые могут представлять риск заражения *Listeria monocytogenes* для общественного здоровья, отбирают пробы из зон обработки и из использованного оборудования в целях обнаружения присутствия *Listeria monocytogenes* как часть их системы отбора проб.

13. Экономические агенты продовольственного сектора, которые производят начальные обезвоженные формулы или обезвоженные пищевые продукты для специальных медицинских целей, предназначенные для грудных детей в возрасте до шести месяцев, представляющие риск заражения *Enterobacter sakazakii*, осуществляют мониторинг зоны обработки и используемого оборудования для обнаружения присутствия энтеробактерий как части их системы по отбору проб.

14. Число единиц, которые должны быть отобраны в соответствии с планами отбора проб, установленными в приложении № 1 к настоящим Правилам, может быть сокращено в случае, если экономический агент продовольственного сектора может доказать, на основе исторической документации, что располагает эффективными процедурами, основанными на НАССР.

15. В случае, если целью тестов является оценка степени допустимости определенной партии пищевых продуктов или определенного процесса, должны соблюдаться, по меньшей мере, планы отбора проб, предусмотренные в приложении № 1 к настоящим Правилам.

16. Экономические агенты продовольственного сектора могут использовать другие процедуры отбора проб и тестирования в случае, если они могут доказать компетентному органу, что данные процедуры предоставляют, как минимум, эквивалентные гарантии. Такие процедуры могут включать использование альтернативных пунктов отбора проб и анализ развития.

Тесты на основе некоторых микроорганизмов и альтернативных смежных микробиологических лимитов, а также тестирование других аналитов, кроме микробиологических, допускаются только для критериев гигиены процесса.

Использование альтернативных аналитических методов допускается в случае, если методы валидируются на основе референтного метода, изложенного в приложении №1 к настоящим Правилам, и в случае, если используется запатентованный метод, сертифицированный третьим лицом в соответствии с протоколом, установленным в стандарте EN/ISO 16140, или с другими аналогичными протоколами, признанными на международном уровне.

В случае, если экономический агент продовольственного сектора желает использовать другие аналитические методы, кроме валидированных и сертифицированных в соответствии с абзацем третьим настоящего пункта, данные методы должны валидироваться согласно протоколам, признанным на международном уровне, а их использование должно быть авторизовано компетентным органом.

17. В случае, если выполняются требования, касающиеся присутствия *Salmonella* в мясном фарше, мясных изделиях, предназначенных для употребления, приготовленных из всех видов, указанных в приложении № 1 к настоящим Правилам, производитель партий данных продуктов, поставляемых на рынок, должен их четко этикетировать для информирования потребителя о необходимости приготовления до готовности перед употреблением.

Глава V

Неудовлетворительные результаты

18. В случае, если результаты тестов на основе критериев, изложенных в приложении № 1 к настоящим Правилам, неудовлетворительные, экономические агенты продовольственного сектора принимают меры, предусмотренные в пунктах 19-21 настоящих Правил, совместно с

другими коррективными мерами, установленными в их процедурах, основанных на НАССР, и другие меры, необходимые для охраны здоровья потребителя.

Наряду с этим экономические агенты продовольственного сектора принимают меры по выявлению причин неудовлетворительных результатов в целях предотвращения повторного появления недопустимого микробиологического заражения. Данные меры могут включать изменение процедур, основанных на НАССР, или другие меры по контролю гигиены пищевых продуктов.

19. В случае, если тесты на основе критериев пищевой безопасности, изложенных в приложении № 1 к настоящим Правилам, дают неудовлетворительные результаты, продукт или партия пищевых продуктов отзывается или возвращается на производственное предприятие в соответствии с частью (2) статьи 8 Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов. Несмотря на это, продукты, поставляемые на рынок, но еще находящиеся на уровне розничной торговли и не соответствующие критериям пищевой безопасности, могут подвергаться обработке методом, нейтрализующим данный риск. Такая обработка может производиться только экономическими агентами продовольственного сектора, кроме экономических агентов уровня розничной торговли.

Экономический агент продовольственного сектора может использовать партию в других целях, кроме тех, для которых она была изначально предназначена, при условии, что данная обработка не представляет никакого риска для общественного здоровья и здоровья животных и предпринята в рамках процедур, основанных на НАССР и на установившейся практике по гигиене, и авторизована компетентным органом.

[Пкт.19 изменен ПП13 от 27.01.21, МО51-56/19.02.21 ст.47; в силу с 19.03.21]

20. В случае неудовлетворительных результатов по критериям гигиены производственного процесса должны приниматься меры, предусмотренные в приложении № 1 к настоящим Правилам.

Глава VI

Анализ эволюции

21. Экономические агенты продовольственного сектора анализируют эволюцию результатов тестов и в случае, если констатируется эволюция, склонная к неудовлетворительным результатам, принимают без промедления адекватные меры для исправления ситуации с целью предотвращения появления микробиологических рисков.

Заключительные положения Глава VII

«Методы исследования»;

22. Результаты тестов зависят от использованного аналитического метода, при котором референтный метод ассоциируется с каждым микробиологическим критерием. Экономические агенты продовольственного сектора имеют возможность использовать другие аналитические методы, помимо референтных, в частности ускоренные методы, при условии, что их применение поставляет эквивалентные результаты. Помимо этого, необходимо составить план отбора проб для каждого критерия в отдельности в целях гарантирования его применения. Допускается использование других систем отбора проб и тестирования, в том числе применение альтернативных индикаторных организмов, при условии, что данные системы предоставляют эквивалентные гарантии по безопасности пищевых продуктов.

Органы, ответственные за внедрение настоящих Правил, разрабатывают предложения по пересмотру или дополнению микробиологических критериев, установленных настоящими Правилами, с учетом эволюции в области пищевой безопасности и микробиологии пищевых продуктов.

23. Микробиологические критерии, предусмотренные в настоящих Правилах, могут пересматриваться и, в случае необходимости, изменяться или дополняться с учетом эволюции в области пищевой безопасности и микробиологии пищевых продуктов. Это предусматривает прогресс в области науки, технологии и методологии, эволюции уровней превалентности и зараженности, эволюции популяции уязвимых потребителей, а также возможных результатов оценки риска а также европейским законодательством в данной области, принятым национальным законодательством Республики Молдова.

Глава VIII

Исследования, проводимые экономическими агентами в продовольственном секторе

24. Исследования, упомянутые в пункте 6 настоящих Правил, включают:

1) спецификации для физико-химических характеристик продукта, такие как pH, a_w (активность воды), содержание соли, концентрация консервантов и система упаковки, принимая во внимание условия хранения и обработки, вероятность заражения и предусмотренный срок хранения;

2) соотнесение с имеющейся научной литературой и результатами исследований характера развития и выживания данных микроорганизмов.

25. При необходимости экономический агент продовольственного сектора на основании вышеуказанных исследований проводит дополнительные исследования, которые могут содержать:

1) разработку предиктивных математических моделей для данных пищевых продуктов с использованием критических факторов развития или выживания для данных микроорганизмов из продукта;

2) тесты, анализирующие о способности данного адекватно иннокулированного микроорганизма развиваться или выживать в продукте в разных условиях хранения, которые могут быть разумно предусмотрены;

3) исследования по оценке развития и выживания данных микроорганизмов, которые могут присутствовать в продукте в период срока годности в условиях хранения. В условиях распределения, хранения и использования, которые могут быть разумно предусмотрены, учитываются вариабельность, присущая продукту, данным микроорганизмам, и условия обработки и хранения.

Глава IX

Правила отбора и подготовки проб для испытаний

Раздел 1

Общие правила для отбора и подготовки проб для испытаний

26. В отсутствие более конкретных правил отбора и подготовки проб для испытаний используются в качестве эталонных методов соответствующие стандарты ISO (Международная организация по стандартизации) и рекомендации Codex Alimentarius.

Раздел 2

Отбор бактериологических проб в бойнях и на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов, мяса механической обвалки и свежего мяса

27. Правила отбора проб для туш крупного рогатого скота, свиней, овец, коз и лошадей, описанных в стандарте ISO 17604:2013 SM „Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб для микробиологического анализа туш”, включают в себя:

- 1) разрушающие и неразрушающие методы отбора проб;
- 2) выбор зон для отбора проб;
- 3) правила для хранения и транспортировки проб.

Каждый отбор проводится выборочно с пяти туш.

Зоны для отбора проб выбираются с учетом технологии убоя, используемой на каждом объекте.

28. Отбор проб образцов для исследования на энтеробактерии и количества аэробных колоний проводится с 4 участков каждой туши.

Четыре образца ткани, представляющие общую площадь 20 см², отбираются деструктивным методом.

При использовании неразрушающего метода для этой цели общая площадь отборки должна быть не менее 100 см² (50 см² для мелких жвачных) для каждой зоны отбора проб.

29. Отбор проб для исследования на сальмонеллы осуществляется с использованием метода абразивной губки. Должны быть выбраны поверхности, которые скорее всего заражены. Общая площадь должна быть не менее 400 см².

При отборе проб с разных участков туши они объединяются перед исследованием.

30. Правила отбора проб с туш мяса птиц и свежего мяса птицы включают в себя:

- 1) отбор бойнями целых туш птиц с кожей шеи для обнаружения сальмонелл и *Campylobacter*;
- 2) отбор предприятиями по обвалке и переработке, кроме расположенных рядом с бойней

по обвалке и переработке лишь мяса, полученного на этой бойне, проб для анализа на обнаружение сальмонелл.

Во время этого процесса предоставляется приоритет, по возможности, целым тушкам птиц с кожей шеи, но должно обеспечиваться исследование и кусков птиц с кожей и/или кусков птиц без кожи или с маленькими участками кожи, и этот выбор делается на основе оценки рисков.

31. Бойни должны включать в свои планы отбора пробс тушки птиц, происходящих из поголовий с неизвестным статусом относительно сальмонелл или с позитивным статусом относительно сальмонелл *Enteritidis* или *Typhimurium*.

32. Если испытания проводятся с целью проверки соответствия критериев гигиенических процедур, указанных в позициях 2.1.5 и 2.1.9 приложения к настоящим Правилам, в отношении *Salmonella* и *Campylobacter* в тушках птицы на бойнях, соблюдаются следующие условия:

1) в той же лаборатории образцы кожи с шеи должны быть взяты случайным образом по крайней мере у 15 тушек птиц, после их охлаждения во время каждого сеанса отбора проб. Перед исследованием образцы кожи с шеи по крайней мере трех тушек домашней птицы того же поголовья происхождения должны быть объединены в образец весом 26 г. Таким образом, образцы кожи с шеи образуют конечные образцы 5 × 26 г (требуется 26 г для проведения анализов на *Salmonella* и *Campylobacter*, параллельно с использованием одного образца). После отбора проб образцы хранятся и транспортируются в лабораторию при температуре не менее 1°C и не более 8°C, а интервал времени между отбором проб и тестированием на *Campylobacter* должен составлять не более 48 часов, чтобы обеспечить сохранение целостности образцов. Образцы, которые достигли температуры 0°C, не должны использоваться для проверки соответствия критерия на *Campylobacter*. Образцы 5 × 26 г используются для проверки соблюдения гигиенических критериев процедур, указанных в позициях 2.1.5, 2.1.9 и 1.28 приложения к настоящим Правилам. Чтобы приготовить исходную суспензию в лаборатории, в тестируемое количество 26 г добавляется девять объемов (234 мл) забуференной пептонной воды (buffered peptone water – BPW). Перед использованием его доводят до комнатной температуры. Эту смесь обрабатывают в stomacher или пульсаторе в течение примерно одной минуты. Образование пены можно избежать удаляя как можно больше воздуха из мешка stomacher. 10 мл (~ 1 г) этой исходной суспензии переносят в пустую стерильную пробирку, и 1 мл из этих 10 мл используют для подсчета колоний *Campylobacter* на селективных культуральных средах. Остальная часть основной суспензии (250 мл ~ 25 г) используется для обнаружения *Salmonella*;

2) в двух разных лабораториях образцы кожи с шеи должны быть взяты случайным образом по крайней мере из 20 тушек птицы, после охлаждения их во время каждого сеанса отбора проб. Перед исследованием образцы кожи с шеи по крайней мере от трех тушек птицы того же поголовья происхождения должны быть объединены в образец весом 35 г. Таким образом, образцы кожи на шее образуют конечные образцы из 5 × 35 г, которые затем разделяют для получения конечных образцов 5 × 25 г (для тестирования на *Salmonella*) и 5 × 10 г (для тестирования *Campylobacter*). После отбора проб образцы хранятся и транспортируются в лабораторию при температуре не менее 1°C и не более 8°C, а интервал времени между отбором проб и тестированием на *Campylobacter* должен составлять не более 48 часов, чтобы обеспечить целостность образцов. Образцы, которые достигли температуры 0°C, не должны использоваться для проверки соответствия критерия на *Campylobacter*. Образцы 5 × 25 г используются для проверки соблюдения гигиенических критериев процедур, указанных в позициях 2.1.5 и 1.28 приложения к настоящим Правилам. Окончательные пробы по 5 × 10 г также используются для проверки соблюдения гигиенического критерия процедур,

указанных в позиции 2.1.9 приложения к настоящим Правилам.

33. Для исследований на наличие сальмонеллы в свежем мясе птицы, кроме тушек птицы, отбираются пять образцов не менее 25 г каждый из той же партии.

Проба, отобранная с кусков бройлера с кожей, должна содержать кожу и тонкую полоску поверхностных мышц, если количества кожи недостаточно, чтобы сформировать образец.

Проба, отобранная с кусков бройлеров без кожи или с небольшим количеством кожи, должна содержать один или несколько тонких полосок поверхностных мышц вдобавок к любой имеющийся коже для получения достаточного образца.

Куски мяса отбираются таким образом, чтобы включать в себя как можно большую площадь.

Раздел 3

Руководство по отбору проб

34. Подробное руководство по отбору проб с туш, в частности того, что касается зон отбора проб, согласно гигиеническим требованиям к пищевым продуктам может быть включено в справочники лучших практик.

35. Экономические агенты продовольственного сектора, действующие в сфере боен или предприятий по производству туш, мясного фарша, полуфабрикатов из мяса или мяса механической обвалки, отбирают пробы для микробиологических анализов не менее одного раза в неделю, в разные дни недели.

36. При отборе проб из мясного фарша и мясных полуфабрикатов для анализов на *E. coli* и число аэробных колоний, а также отборе проб из туш для анализов на энтеробактерии и число аэробных колоний частота может быть сокращена до одного раза в две недели, если получают удовлетворительные результаты в течение шести недель подряд.

37. Для отбора образцов фарша, мясных полуфабрикатов, тушек и свежего мяса птицы для анализа на *Salmonella* частота может быть уменьшена до одного раза в две недели, если удовлетворительные результаты будут получены в течение 30 последовательных недель.

Частота отбора проб на *Salmonella* уменьшается, если существует национальная программа по контролю *Salmonella*, разработанная в соответствии с положениями санитарно-ветеринарных норм по контролю и снижению распространенности сальмонеллы в поголовьях животных, утвержденных Постановлением Правительства №398/2012, и соответствующая программа включает тесты, которые заменяют выборку, описанную выше.

В случае отбора проб для анализа *Campylobacter* туш домашней птицы, частота может быть уменьшена до одного раза в две недели, если удовлетворительные результаты получены в течение 52 последовательных недель. Частота отбора проб для *Campylobacter* уменьшается с момента, когда Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов вводит в действие программу по контролю для *Campylobacter* в соответствии с положениями статьи 29 Закона № 221/2007 в отношении санитарно-ветеринарной деятельности. Если программа контроля для *Campylobacter* показывает низкий уровень заражения поголовья, частота отбора проб может продолжать уменьшаться, если такой низкий уровень заражения *Campylobacter* получен в течение 52 последовательных недель на объектах происхождения кур для откорма.

38. В мотивированных случаях, в соответствии с положениями ст. 181 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 г. о ветеринарно-санитарной деятельности, в результате анализа рисков и после выдачи ветеринарно-санитарной авторизации Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов, в соответствии с Перечнем разрешительных документов, утвержденным Законом № 160 от 22 июля 2011 о регулировании предпринимательской деятельности путем разрешения, малые бойни и малые предприятия, производящие фарш, субпродукты и свежее мясо птиц в небольших количествах, в соответствии с требованиями гигиены к пищевым продуктам, освобождаются от обязанности соблюдения частоты отбора проб.

Раздел 4

Нормы отбора проб для проростков

39. Экономические агенты продовольственного сектора, производящие проростки, проводят предварительное исследование проб для всех партий семян. Репрезентативная проба содержит не менее 0,5% от массы партии семян в виде подпробы в 50 г и выбирается на основе структурированной эквивалентной с точки зрения статистики стратегии отбора проб, проверенной компетентным органом.

В целях предварительного тестирования экономический агент продовольственного сектора должен поместить на проращивание семена репрезентативной пробы в те же условия, что и остальную часть партии семян, предназначенных для проращивания.

40. В целях отбора проб и тестирования проростков и сточных оросительных вод экономические агенты продовольственного сектора, производящего проростки, отбирают пробы для микробиологических исследований на стадии, когда вероятность нахождения *E. coli*, производящего токсин Shiga (STEC) и *Salmonella* spp., является наивысшей, но не ранее 48 часов от начала проращивания.

Образцы проростков исследуются в соответствии с требованиями, установленными п. 1.18 и 1.29 приложения к настоящим Правилам.

41. Если экономический агент продовольственного сектора, производящий проростки, располагает планом отбора проб, в том числе процедурами по отбору и пунктами по отбору проб сточных оросительных вод, он может заменить требования по отбору проб, в соответствии с планами отбора проб, установленными в п. 1.18 и 1.29 приложения к настоящим Правилам, анализом пяти проб воды по 200 мл, использованной для орошения проростков.

В таких случаях требования, установленные п. 1.18 и 1.29 приложения к настоящим Правилам, применяются в отношении анализа 200 мл воды, используемой для орошения проростков.

42. При первом тестировании партии семян экономические агенты продовольственного сектора могут вводить на рынок проростки, только если результаты микробиологического анализа соответствуют требованиям, установленным в п. 1.18 и п. 1.29 приложения к настоящим Правилам, или пределу отсутствия в 200 мл, если исследуются оросительные сточные воды.

43. Экономические агенты продовольственного сектора, производящие проростки, отбирают пробы для микробиологического исследования не реже одного раза в месяц на стадии, когда вероятность нахождения *E. coli*, производящего токсины Shiga (STEC) и *Salmonella* spp., является наивысшей, но не ранее 48 часов от начала проращивания.

44. В обоснованных случаях и располагая ветеринарно –санитарной авторизацией, выданной Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов,экономические агенты продовольственного сектора,производящие проростки, освобождаются от отбора проб при следующих условиях:

1) предоставляют компетентному органу гарантии по внедрению системы управления безопасностью пищевых продуктов на объекте, которая может включать меры в рамках процесса производства, снижающей микробиологический риск;

2) исторические данные подтверждают, что в течение шести месяцев подряд до получения авторизации все партии различных типов проростков, производимых на объекте, соответствовали критериям безопасности пищевых продуктов, указанным в п. 1.18 и 1.29 приложения к настоящим Правилам»;

[приложение](#)

[Приложение изменено ПП13 от 27.01.21, МО51-56/19.02.21 ст.47; в силу с 19.03.21]