



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG6/2025

от 15.01.2025

**Об утверждении Упрощенных требований
к деятельности малых производителей
продовольственного сектора и внесении
дополнений в Постановление Правительства
№ 643/2003 об утверждении Методологических
норм и критериев классификации структур по
туристическому приему с функциями размещения
и питания**

Опубликован : 25.02.2025 в MONITORUL OFICIAL № 89-95a статья № 84 Data intrării în vigoare

На основании части (16) статьи 3 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., № 7-17, ст. 60), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить:

1.1. Общие требования к деятельности малых производителей пищевых продуктов, согласно приложению № 1;

1.2. Требования к производству и розничной реализации малых партий пищевых продуктов животного происхождения, согласно приложению № 2;

1.3. Требования к производству и розничной реализации малых партий пищевых продуктов неживотного происхождения, согласно приложению № 3.

2. В Постановление Правительства № 643/2003 об утверждении Методологических норм и критериев классификации структур по туристическому приему с функциями размещения и питания (Официальный монитор Республики Молдова, 2003 г., № 99-103, ст. 680), с последующими изменениями, внести следующие изменения:

2.1. пункт 1 дополнить абзацем следующего содержания:

«Требования к туристическим и агротуристическим пансионатам, оказывающим услуги по приготовлению пищи и питанию, согласно приложению № 3.»;

2.2. дополнить приложением № 3 следующего содержания:

«Приложение № 3

ТРЕБОВАНИЯ
к туристическим и агротуристическим пансионам,
оказывающим услуги по приготовлению пищи и питанию

Глава I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Требования к туристическим и агротуристическим пансионам, оказывающим услуги по приготовлению пищи и питанию (в дальнейшем – *Требования*), представляют собой общие требования к обработке пищевых продуктов для поставщиков услуг сельского туризма, занимающихся обработкой пищевых продуктов.

2. Требования не распространяются на туристические и агротуристические пансионы, сельские дома и лагеря отдыха, которые не оказывают услуги по приготовлению пищи и питанию (в том числе на те, которые пользуются услугами кейтеринга или в которые пищевые продукты доставляются другими предприятиями пищевой промышленности), а также на туристические и агротуристические пансионы, сельские дома и лагеря отдыха, гости которых готовят пищу для личного потребления.

3. Туристические и агротуристические пансионы, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию, указанные в приложении № 1, подлежат официальной регистрации в области безопасности пищевых продуктов в соответствии с главой V¹ Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

4. Туристические и агротуристические пансионы, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию и занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны обеспечивать безопасность и качество данных пищевых продуктов.

5. Для целей настоящих Требований используются понятия, определенные в Законе № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов и в Законе № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов, а также следующее понятие:

обработка пищевых продуктов – любое воздействие на пищевые продукты или действия с пищевыми продуктами или их отдельными компонентами (включая производство, приготовление, обработку, упаковку, хранение, транспортировку, распределение, поставку, предложение к продаже, продажу), которые могут повлиять на безопасность, качество и пищевую ценность пищевых продуктов.

Глава II

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И ПРИБОРАМ

6. В туристических и агротуристических пансионатах, сельских домах и лагерях отдыха, оказывающих услуги по приготовлению пищи и питанию, помещения, где обрабатываются пищевые продукты, должны быть чистыми, содержащимися в порядке, отремонтированными и оборудованными в соответствии с положениями глав IV и V

Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

7. В местах приготовления, обработки и хранения пищевых продуктов должны применяться процедуры борьбы с вредителями, а также в данные помещения должен быть предотвращен доступ домашних животных.

8. Помещения, где обрабатываются пищевые продукты, должны быть обеспечены питьевой водой (горячей и/или холодной).

9. При использовании маломасштабных систем питьевого водоснабжения должны соблюдаться требования Санитарного регламента по маломасштабным системам питьевого водоснабжения, утвержденного Постановлением Правительства № 1466/2016. Отбор проб питьевой воды должен осуществляться на месте потребления воды не реже одного раза в год или чаще по эпидемиологическим показаниям согласно положениям пункта 74 того же Санитарного регламента.

10. Емкости для транспортировки и хранения пищевых продуктов должны быть закрыты во избежание контаминации и должны содержаться в надлежащем состоянии – без трещин или сколов, в которых могут присутствовать микробиологические загрязнители.

11. Оборудование, приборы и другие установки, используемые для обработки пищевых продуктов, должны поддерживаться в надлежащем состоянии, быть чистыми и изготовленными из материалов, которые можно чистить и при необходимости дезинфицировать.

12. Оборудование и приборы, используемые для производства пищевых продуктов, должны поддерживаться в рабочем состоянии, содержаться в чистоте, быть защищены от контаминации и использоваться в соответствии с техническими инструкциями.

13. Моющие средства и химическая продукция для уборки помещений, оборудования и санитарных узлов должны использоваться и храниться отдельно, и должны быть отмечены соответствующим образом (надписями, цветами и т.д.).

14. Лица, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны иметь в распоряжении и использовать чистящие средства и при необходимости дезинфицирующие средства для очистки и/или дезинфекции помещений, оборудования и другого инвентаря, а также для обеспечения гигиены рук.

15. Моющие средства и химическая продукция, применяемые для обеспечения гигиены помещений и оборудования (очистка и дезинфекция), используемых для обработки пищевых продуктов, должны храниться в оригинальной упаковке в месте, предназначенном и используемом по назначению, в соответствии с инструкцией по их применению. При необходимости для дезинфекции помещений, оборудования и другого инвентаря могут использоваться биоцидные препараты. Биоцидные препараты необходимо применять согласно инструкции по их применению в соответствии с рекомендациями производителя, с учетом паспортов безопасности биоцидных препаратов и сроков их годности.

16. Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие остатки должны быть удалены как можно скорее из помещений, где обрабатываются пищевые продукты. Контейнеры для отходов должны закрываться и должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно было легко чистить и, при необходимости, дезинфицировать.

17. Отходы должны сортироваться и удаляться ежедневно по окончании работы по очистке установок, во время, не совпадающее со временем приемки сырья или рабочим временем. Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие остатки могут компостироваться в соответствии с положениями частей (6) и (7) статьи 3¹ Закона № 209/2016 об отходах.

18. Транспортные средства или рефрижераторы, перевозящие пищевые продукты, должны быть чистыми, исправными, содержаться надлежащим образом и быть хорошо оборудованными для защиты пищевых продуктов от контаминации и обеспечения необходимых условий транспортировки и непрерывной холодной цепи.

19. Туристические и агротуристические пансионы, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию и занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны предоставить посетителям туалеты и обеспечить условия для надлежащей гигиены рук и/или дезинфекции. Возле входа в столовую на хорошо видном месте должна быть вывешена информация о необходимости соблюдения личной гигиены (гигиена рук, респираторная гигиена и т. д.) и должно быть установлено устройство для дезинфекции. Посетители должны иметь возможность пользоваться туалетом и мыть руки с мылом под проточной водой. В туалете должно быть жидкое мыло, дезинфицирующее средство для рук и при необходимости сушилки для рук (или многоразовые полотенца).

Глава III

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

20. Туристические и агротуристические пансионы, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию, должны обрабатывать пищевые продукты, предварительно внедрив процедуры, основанные на принципах анализа рисков и определения критических контрольных точек (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) или требованиях руководств по добросовестной гигиенической практике, утвержденных Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов.

21. Действия по контролю и управлению безопасностью пищевых продуктов должны быть зарегистрированы таким образом, чтобы была возможна прослеживаемость пищевого продукта, его ингредиентов и поставщика, а также компаний, которым поставляются переработанные продукты.

22. Указанные в приложении № 1 туристические и агротуристические пансионы могут готовить и подавать кулинарную продукцию и использовать в меню продукты животного и неживотного происхождения, полученные или собранные в их собственном хозяйстве или приобретенные у малых производителей в том же или соседних населенных пунктах.

23. Туристические и агротуристические пансионаты, сельские дома и лагеря отдыха, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию, составляют меню в зависимости от ассортимента и наличия сезонных продуктов.

24. Туристические и агротуристические пансионаты, сельские дома и лагеря отдыха, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию, могут использовать в меню вино, произведенное из собственного сырья, в соответствии с положениями части (1) статьи 21 Закона № 57/2006 о винограде и вине.

25. Готовые к употреблению пищевые продукты не должны контактировать (через руки, весы, инструменты и другое оборудование) с сырьем, таким как свежее мясо, свежая рыба, немытые сырые яйца, а также с другими возможными источниками контаминации.

26. Пищевые продукты, прошедшие тепловую обработку, подлежат употреблению только после того, как они были нагреты до внутренней температуры не менее 75 °C, за исключением пищевых продуктов, для которых по кулинарным или технологическим соображениям предусмотрена другая температура тепловой обработки, при условии, что это не влияет на безопасность продукта. Готовые продукты, которые подаются горячими, должны храниться в теплоудерживающих устройствах (контейнерах) при температуре не ниже 63 °C и употребляться в день приготовления.

27. Пищевые продукты, прошедшие тепловую обработку, должны остужаться не более четырех часов, за исключением кондитерских изделий с кремовыми начинками, которые можно хранить при комнатной температуре не более двух часов.

28. Остуженные пищевые продукты следует хранить в холодильнике при температуре не выше 4 °C до 24 часов. После повторной термической обработки срок реализации пищевых продуктов не должен составлять более 1 часа.

29. При замораживании пищевых продуктов конечная температура продукта (после термической стабилизации) должна постоянно поддерживаться на уровне -18°C или ниже во всех точках. Продукты замораживаются в соответствии с установленными техническими требованиями.

30. Туристические и агротуристические пансионаты, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию, должны следить за тем, чтобы холодильное оборудование не было перегружено.

31. Замороженные пищевые продукты следует размораживать в холодильнике, микроволновой печи или под холодной водой и не допускать соприкосновения продукта с этой водой и контаминации иными способами.

32. Туристические и агротуристические пансионаты, оказывающие услуги по приготовлению пищи и питанию, должны использовать оборудование и инструменты, необходимые для поддержания и контроля правильной температуры. Мониторинг температуры пищевых продуктов и сырья, и при необходимости готовых блюд следует осуществлять с помощью термометра.

33. Яйца, используемые для приготовления пищи, необходимо предварительно мыть специальными моющими средствами. Лица, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, после прикосновения к немытым яйцам, должны помыть или продезинфицировать руки.

34. Запрещается использование пищевых продуктов и сырья, если есть подозрение, что они небезопасны или имеют признаки порчи либо просрочены.

35. Запрещается смешивать свежие пищевые продукты с ранее приготовленными продуктами.

36. Запрещается использовать жиры, не предназначенные для жарки, или жиры, изменившие свой характерный цвет, запах или вкус.

37. Запрещается обрабатывать пищевые продукты в случае аварии или отключения водоснабжения или канализации, прекращения подачи горячей и/или холодной воды или электроэнергии, выхода из строя холодильного оборудования, ремонта, дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений для обработки пищевых продуктов.

38. Для производства небольших партий пищевых продуктов животного и/или неживотного происхождения могут использоваться одни и те же помещения, разделенные на зоны, если технологический поток не пересекается и строго соблюдаются добросовестные гигиенические практики для контроля рисков.

Глава IV

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЦАМ, ЗАНИМАЮЩИМСЯ ОБРАБОТКОЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

39. Персонал, вовлеченный в производственный процесс, должен соблюдать требования, указанные в статье 16 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов. Запрещается обрабатывать пищевые продукты лицам, у которых проявляются клинические признаки:

39.1. диареи и/или рвоты;

39.2. лихорадки, боли в горле;

39.3. выделений из носа, глаз или ушей;

39.4. открытых ран на коже, инфекционного заболевания кожи или заболевания, которое может передаваться через пищевые продукты.

40. Мясо свиней, овец и коз, полученное в результате традиционного убоя животных, может быть использовано для приготовления блюд, которые подаются в туристам, при соблюдении следующих условий:

40.1. животные были выращены на собственном объекте, на объектах собственников в данном населенном пункте или в соседних населенных пунктах;

40.2. животные идентифицированы и зарегистрированы в соответствии с Регламентом о процедурах и документах, связанных с Государственным регистром животных, утвержденным Постановлением Правительства № 828/2022;

40.3. у собственного объекта имеются код объекта и записи событий, связанных с прибытием животных, а традиционный убой осуществляется в присутствии назначенного официального ветеринарного врача или участкового ветеринарного фельдшера для проведения инспекции при до убойном и послеубойном осмотре;

40.4. перед убоем назначенный официальный ветеринарный врач или участковый ветеринарный фельдшер проводят клинический осмотр животных, а после убоя – мяса и органов;

40.5. назначенный официальный ветеринарный врач или участковый ветеринарный фельдшер регистрируют результаты осмотра в специальном журнале, который ведет владелец туристического или агротуристического пансиона или сельского дома.

41. При приготовлении кулинарных блюд, подаваемых туристам, может быть использовано также мясо птиц и зайцеобразных, традиционно забитых в туристическом или агротуристическом пансионе, либо в сельском доме. Птицы и зайцеобразные, выращиваемые на собственных объектах, на непрофессиональных животноводческих предприятиях, в том числе из соседних населенных пунктов, должны сопровождаться копией медицинской карты непрофессионального животноводческого предприятия и декларацией домашнего производителя в соответствии с положениями статьи 12¹ Закона №231/2010 о внутренней торговле, или ветеринарно-санитарным сертификатом для объектов, прошедших процедуру ветеринарно-санитарной авторизации, в соответствии со статьей 18 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности.

42. При приготовлении кулинарных блюд, подаваемых туристам, могут использоваться продукты растительного происхождения, приобретенные у отечественных производителей в соответствии с положениями статьи 12¹ Закона № 231/2010 о внутренней торговле, только в отношении которых обеспечено соблюдение правил применения фитосанитарных средств и удобрений.

43. При приготовлении кулинарных блюд, подаваемых туристам, могут использоваться предназначенные для употребления в пищу человеком куриные яйца, молоко и молочные продукты от животных и птиц, выращенных на собственных объектах, на непрофессиональных животноводческих предприятиях, в том числе из соседних населенных пунктов, которые должны сопровождаться копией медицинской карты непрофессионального животноводческого предприятия и декларацией домашнего производителя в соответствии с положениями статьи 12¹ Закона № 231/2010 о внутренней торговле, или ветеринарно-санитарным сертификатом для объектов, прошедших процедуру ветеринарно-санитарной авторизации, в соответствии со статьей

18 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности.».

3. Контроль за соблюдением настоящих Требований возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

4. Настоящее постановление вступает в силу по истечении 60 дней с даты опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Дорин РЕЧАН

Контрассигнует:

Министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Людмила Катлабуга

№ 6. Кишинэу, 15 января 2025 г.

Приложение № 1

к Постановлению Правительства №6/2025

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

к деятельности малых производителей пищевых продуктов

Глава I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Общие требования к деятельности малых производителей пищевых продуктов (в дальнейшем – *Требования*) устанавливают:

1.1. основанные на добросовестных практиках упрощенные гигиенические требования к производственным помещениям, приборам и оборудованию для переработки и обработки пищевых продуктов, к процессам их переработки и распределения, а также к персоналу, участвующему в обработке пищевых продуктов;

1.2. малые партии продуктов животного и неживотного происхождения, поставляемые напрямую или реализуемые в розницу конечным потребителям или торговым единицам.

2. Для целей настоящих Требований используются понятия, определенные в Законе № 231/2010 о внутренней торговле, в Законе № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов и в Законе № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов. Понятия «мясные продукты» и «мясные изделия» используются в том смысле, в каком они определены в Требованиях к качеству мясных изделий и продуктов, утвержденных

Постановлением Правительства № 624/2020. Понятия «молоко сырое» и «молочные продукты» используются в том смысле, в каком они определены в Требованиях к качеству молока и молочных продуктов, утвержденных Постановлением Правительства № 158/2019. Также используются следующие понятия:

бойня малой мощности для птиц и/или зайцеобразных на уровне объекта – предприятие с соответствующими помещениями и оснащением на уровне объекта, где осуществляется убой птиц и/или зайцеобразных с собственного объекта только в определенный период рабочего дня или в течение всего рабочего дня, но не каждый рабочий день недели;

бойня малой мощности для копытных домашних животных – бойня для крупного рогатого скота, свиней, овец и коз, где убой осуществляется только в определенный период рабочего дня или в течение всего рабочего дня, но не каждый рабочий день недели, и где происходит разделка мясного сырья на туши, полутуши или четверти туш;

малые партии продуктов животного происхождения – количество продуктов животного происхождения, реализуемое производителем в розницу непосредственно конечному потребителю или местным мелкорозничным торговым единицам, в соответствии с таблицей 3 приложения № 2, к которому применяются настоящие Требования;

малые партии продуктов неживотного происхождения – количество первичных продуктов растительного происхождения и пищевых продуктов, полученных из сырья неживотного происхождения, реализуемое производителем в розницу непосредственно конечному потребителю или местным мелкорозничным торговым единицам, в соответствии с таблицами 1 и 2 приложения № 3, к которому применяются настоящие Требования;

мясная лавка – предприятие с соответствующими помещениями и оснащением, в котором осуществляется прием свежего мяса, включая туши, полутуши, четверти туш и обрезь со скотобоен, хранение, разделка, производство рубленого мяса, готовых мясных полуфабрикатов и/или мясных продуктов в ограниченном ассортименте, максимум до пяти видов, розничная продажа, в соответствии с положениями ветеринарно-санитарной нормы и нормы безопасности пищевых продуктов;

центр по переработке малых партий цельного молока с собственного объекта – предприятие с помещениями и оборудованием для переработки сырого молока, полученного от животных с собственного объекта, в молочную продукцию, в ограниченном ассортименте, максимум до пяти видов; в эту категорию включены помещения и элементы на уровне объектов, где сырое молоко, полученное от животных с собственного объекта, перерабатывается в молочные продукты, которые реализуются непосредственно конечному потребителю в месте их получения, или продаются в розницу;

конечный потребитель – потребитель, который последним приобретает пищевой продукт и не использует его в операциях или в деятельности пищевого предприятия/учреждения;

мясной магазин – предприятие с соответствующими помещениями и оснащением, в котором осуществляется прием свежего мяса, включая туши, полутуши, четверти туш и обрезь с объектов, прошедших процедуру ветеринарно-санитарной авторизации или зарегистрированных в области безопасности пищевой продукции, его хранение, обвалка, порционирование и/или рубка по просьбе потребителя, и его розничная реализация конечному потребителю;

малый производитель – юридическое или физическое лицо с организационно-правовой формой индивидуального предприятия или крестьянского хозяйства, или осуществляющее независимую деятельность в соответствии с положениями Налогового кодекса №1163/1997 –сельскохозяйственные производители, животноводы, которые занимаются производством и прямой или розничной реализацией малых партий пищевых продуктов конечному потребителю, мелкорозничным торговым единицам или предприятиям общественного питания;

первичные продукты растительного происхождения – продукты растительного происхождения, такие как зерновые, фрукты, овощи и травы которые производятся, выращиваются или культивируются, а также транспортируются в пределах фермы, а также хранятся и обрабатываются на ней (без существенного изменения их характера), и в последующем транспортируются на предприятие;

первичные продукты животного происхождения – продукты, полученные в результате первичного производства, в том числе продукты животноводства, продукты охоты и рыболовства, как определено в статье 2 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов;

предприятие по сбору, маркировке и упаковке яиц – предприятие, на котором проводятся операции по сбору, маркировке и упаковке яиц, полученных от около 1 000 кур-несушек и от около 2 000 перепелок;

предприятие по переработке малых партий молока – предприятие с помещениями и оборудованием для переработки сырого молока с животноводческих объектов, прошедших процедуру ветеринарно- санитарной авторизации, для производства молочной продукции в ограниченном ассортименте, максимум до 5 видов, предназначенных для розничной реализации;

розничная торговля – обработка и/или переработка пищевых продуктов и их хранение в местах продажи или доставки конечному потребителю на местном рынке Республики Молдова.

Глава II

ОБЯЗАННОСТИ МАЛЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА

3. Производители продовольственного сектора, на которых распространяются положения настоящих Требований, должны вводить пищевые продукты на рынок только в том случае, если они были переработаны и обработаны исключительно на

предприятиях, которые были официально зарегистрированы в области безопасности пищевой продукции, в соответствии с главой V¹ Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов. Малые производители продовольственного сектора применяют добросовестную гигиеническую практику на всех этапах производства, переработки и распределения пищевых продуктов, находящихся под их контролем.

4. Малые производители продовольственного сектора, которые должны соблюдать настоящие Требования, могут применять процедуры, основанные на принципах анализа рисков и определения критических контрольных точек (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) и на руководствах о принципах добросовестной практики, охватывающих все стадии технологического производственного потока.

5. Малые производители продовольственного сектора применяют руководства по добросовестной практике, разработанные и утвержденные в соответствии с частью (1) статьи 4 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

6. Производители, осуществляющие розничную торговлю продуктами животного происхождения, должны иметь регистрацию в области безопасности пищевой продукции для предприятия по производству пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с позицией 16 раздела II приложения №1 к Закону №160/2011 о регулировании предпринимательской деятельности путем разрешения.

7. Малые производители продовольственного сектора, реализующие пищевые продукты в мелкорозничных торговых единицах, должны гарантировать, что полученная и реализуемая конечному потребителю продукция не представляет опасности для общественного здоровья и что выполнены все изложенные в настоящих Требованиях условия, касающиеся:

7.1. маркировки;

7.2. обеспечения прослеживаемости;

7.3. безопасности сырья и готовой продукции;

7.4. контроля пригодности воды для питья;

7.5. обучения персонала;

7.6. наблюдения за состоянием здоровья;

7.7. уничтожения вредителей (насекомых, грызунов, птиц и т.д.);

7.8. утилизации отходов;

7.9. содержания и гигиены помещений и оборудования;

7.10. применения процедур добросовестной гигиенической практики, основанных на принципах безопасности пищевой продукции, установленных в руководствах по добросовестной практике, или, в зависимости от обстоятельств, предварительных процедур с учетом типа предприятия, производственной мощности и

специфики предприятия.

8. Если в ходе осуществленного контроля Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов констатирует, что требования законодательства в области безопасности пищевых продуктов и правила, касающиеся здоровья и благополучия животных, не соблюдаются, оно может распорядиться о следующих мерах:

8.1. введение санитарных процедур или любых других мер, которые будут сочтены необходимыми для обеспечения безопасности пищевой продукции или соблюдения законодательства в области пищевых продуктов и правил, касающихся здоровья и благополучия животных;

8.2. ограничение или запрет введения на рынок и официальные изъятие/отзыв пищевых продуктов;

8.3. разрешение на использование пищевых продуктов в целях, отличных от тех, для которых они изначально предназначались;

8.4. наказания за правонарушение в соответствии с положениями Кодекса Республики Молдова о правонарушениях № 218/2008;

8.5. запрет на осуществление деятельности, в отношении которой не соблюдены санитарные, ветеринарные условия и условия безопасности пищевой продукции, предусмотренные национальным законодательством.

9. Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов направляет соответствующему производителю письменное уведомление о своем решении относительно меры, которая будет применена в соответствии с пунктом 9, а также о мотивах принятого решения, и информирует его о праве подать иск в административный суд против решения, против применяемой процедуры и против установленных сроков.

10. В случае обнаружения несоответствующей и вышедшей из-под непосредственного контроля производителя продукции, производитель в течение максимум 24 часов инициирует изъятие продукции с рынка и у потребителей.

11. Для того чтобы изъять продукцию с рынка, производитель должен располагать информацией о мелкорозничных торговых единицах, в которые была доставлена продукция.

12. Не соответствующие требованиям продукты, изъятые с рынка и у потребителей, должны быть изолированы от других продуктов в условиях, ограничивающих доступ к ним.

13. Приостановление деятельности осуществляется в соответствии с частью (8) статьи 31³ Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

14. Срок устранения недостатков начинается с даты уведомления Национальным

агентством по безопасности пищевых продуктов и может быть установлен, в зависимости от обстоятельств, совместно с оператором продовольственного сектора, но не может превышать 90 дней.

15. Розничная торговля продуктами животного происхождения может осуществляться до тех пор, пока соблюдаются санитарные и ветеринарные условия и условия безопасности пищевой продукции, в соответствии с настоящими Требованиями.

16. Малые производители продовольственного сектора обязаны уведомлять Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов о любых изменениях в своей деятельности.

Глава III

УПРОЩЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПРОЦЕССУ

Раздел 1

Общие требования к производственным помещениям

17. Пищевые предприятия должны содержаться в чистоте и находиться в надлежащем рабочем состоянии.

18. Предприятие должно быть спроектировано таким образом, чтобы контаминированные зоны были отделены от чистых. Если такой возможности нет, технологические процессы должны быть разделены по времени и осуществляться только после надлежащей санитарной обработки.

19. Для хранения сырья, упаковочных материалов, для производственного процесса и для хранения готовой продукции является обязательным наличие разграниченных пространств.

20. Пищевые добавки и пищевые ароматизаторы должны храниться в отдельных помещениях или шкафах, которые обозначены соответствующим образом и доступ к которым ограничен.

21. Для хранения оборудования, контактирующего с пищевыми продуктами, инструментов и посуды, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, а также инвентаря для санитарной обработки предприятия должны быть оборудованы отдельные и соответствующим образом обозначенные шкафы.

22. Напольное покрытие должно быть выполнено из водоотталкивающего, водостойкого, моющегося материала и не должно иметь трещин. Необходимо предотвращать или избегать скопления воды. Те же требования необходимо соблюдать и к настенному покрытию, по крайней мере до соответствующей высоты.

23. Двери должны иметь гладкую и водостойкую поверхность.

24. Все помещения должны иметь достаточное естественное и/или искусственное освещение. Источники освещения должны быть легко очищать они должны иметь защитное покрытие для предотвращения контаминации пищевых продуктов в случае повреждения источника освещения.

25. Помещения, в которых обрабатываются пищевые продукты, должны хорошо вентилироваться. Вентиляция может осуществляться естественным и/или искусственным способом, но при этом она должна обеспечивать, чтобы воздух, поступающий в помещение, не становился источником контаминации и не загрязнял сырье и продукты, упаковку и оборудование, необходимые на разных этапах обработки пищевых продуктов.

26. Любые отверстия в помещении должны быть защищены защитными экранами, чтобы предотвратить проникновение грызунов, насекомых и других вредителей. Если окна или створка в верхней части окна открываются, для защиты от проникновения насекомых необходимо использовать сетки.

27. Раздевалка или шкаф для одежды должны быть чистыми и содержаться в порядке, а также должны быть сконструированы таким образом, чтобы была возможность хранить отдельно верхнюю одежду, чистую рабочую одежду и использованную рабочую одежду.

28. Туалеты должны быть подключены к канализационной системе и не выходить непосредственно в помещения, где обрабатываются пищевые продукты, либо располагаться за пределами пищевого предприятия на соответствующем расстоянии. Рекомендуется указывать информацию с предупреждением о необходимости мытья рук, а также, в соответствующих случаях, об обязанности снимать защитные одежду перед посещением туалета.

29. Пищевые производства должны быть оборудованы установленными умывальниками, предназначенными для мытья рук и подключенными к горячей и/или холодной проточной воде. Должны быть доступны дезинфицирующие средства, мыло и одноразовые полотенца или приспособления для дезинфекции и сушки рук.

30. Мойки для мытья пищевых продуктов должны быть отделены от умывальников для мытья рук.

Раздел 2

Содержание приборов и оборудования

31. Приборы и оборудование, используемые в производственном процессе, должны содержаться в чистоте и поддерживаться рабочем состоянии.

32. Весоизмерительные приборы, термометры должны быть метрологически поверены.

33. Проверка точности средств измерений, используемых в производственном процессе, может быть основана на простом сравнении с другими метрологически

поверенными средствами измерений.

34. Содержание производственного оборудования на предприятиях по производству пищевых продуктов животного происхождения должно осуществляться в соответствии с положениями статьи 13 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

35. Все аппараты и устройства, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть:

35.1. чистыми, не поврежденными коррозией, изготовленными из материалов, не загрязняющих обрабатываемые пищевые продукты;

35.2. установлены таким образом, чтобы их можно было чистить, мыть, при необходимости дезинфицировать не только их, но и свободные участки вокруг них.

36. Можно использовать одно и то же оборудование/умывальник для мытья и дезинфекции рук, инструментов и емкостей.

37. Должен быть обеспечен регулируемый поток воды.

38. Оборудование, контактирующее с пищевыми продуктами, инструменты и посуда, которые также могут контактировать с ними (в дальнейшем – *инвентарь*), должны надлежащим образом обрабатываться/очищаться и соответствовать правилам гигиены и инструкциям по эксплуатации, и быть предназначенными для этой цели.

39. Допускается использование деревянного инвентаря и деревянной мебели, а текстильных изделий, но их необходимо соответствующим образом содержать и своевременно обновлять. Текстильные изделия следует стирать и кипятить после каждого использования и хранить в сухом месте.

Раздел 3

Чистка и дезинфекция

40. Моющие, чистящие средства и биоцидные средства, предназначенные для гигиены помещений, производственного оборудования и личной гигиены, должны храниться в оригинальной упаковке в специально отведенном для этого месте (например, в шкафу) и использоваться по назначению, в соответствии с инструкциями производителей таких изделий. Для мытья и очистки поверхностей могут использоваться обычные бытовые моющие и чистящие средства. Для дезинфекции поверхностей, оборудования, внутренних помещений или рук следует использовать только биоцидные продукты, которые зарегистрированы государством и включены в Национальный реестр биоцидных продуктов, в соответствии с требованиями производителя.

41. Для разных видов уборки и дезинфекции должны существовать четкие инструкции: что, когда, как и кем выполняется. Обычные этапы уборки и дезинфекции включают: удаление видимой грязи с последующей очисткой, затем ополаскивание,

дезинфекцию и снова ополаскивание.

42. Уборка должна начинаться в зонах с высоким риском контаминации и заканчиваться в зонах с низким риском контаминации. Материалы и установки для чистящего оборудования для зон с низким риском контаминации должны отличаться от тех же для зон с высоким риском контаминации, и ни в коем случае не должны перемещаться из сильно контаминированной зоны в слабо контаминированную. Особое внимание необходимо уделить возможности контаминации продезинфицированных поверхностей из-за брызг, образующихся при ополаскивании других поверхностей.

43. Питьевая вода и/или чистящее средство, либо дезинфицирующее средство должны использоваться в количестве, необходимом для достижения желаемого эффекта с точки зрения очистки и/или дезинфекции.

44. Для контроля дезинфекционных мероприятий осуществляются визуальные проверки очистки и отбор проб для анализа.

Раздел 4

Борьба с вредителями

45. В местах приготовления, обработки или хранения пищевых продуктов должны применяться эффективные меры борьбы с вредителями, особое внимание необходимо уделять профилактическим мероприятиям.

46. Наружные стены должны быть без трещин или щелей, окружающая территория должна быть чистой и свободной от отходов, которые могли бы служить укрытием для вредителей, а к зонам, подлежащим очистке, должен быть открыт доступ. Доступ домашних или диких животных должен быть запрещен/предотвращен.

47. На окнах должны быть установлены сетки для защиты от насекомых. Электронные устройства для борьбы с насекомыми должны использоваться в соответствии с их техническими характеристиками.

48. Двери должны быть закрыты. Допускается их открывать только при необходимости. Пространства между дверьми и полами должны быть защищены от вредителей.

49. Неиспользуемое оборудование и помещения должны содержаться в чистоте.

50. Необходимо применять программу борьбы с вредителями, а химические вещества, используемые для борьбы с вредителями, должны быть зарегистрированы государством и включены в Национальный реестр биоцидных продуктов. Ловушки для насекомых (включая электрические ловушки для насекомых) не должны размещаться непосредственно над местами, где обрабатываются или хранятся пищевые продукты.

51. Рекомендуются обращаться к специализированной службе по борьбе с вредителями, но это не является обязательным при условии, что персонал сможет продемонстрировать свою компетентность.

Раздел 5

Меры по предотвращению физической и химической контаминации в процессе производства

52. Необходимо уделять повышенное внимание мерам по предотвращению физической и химической контаминации в процессе производства и обеспечить наличие инструкции по действиям в случае разбития стекла, твердого пластика, поломки ножей и т.д.

53. Смазочные материалы должны быть пригодными для пищевых продуктов при использовании в средах, где обрабатываются пищевые продукты и где существует вероятность случайного контакта с пищевыми продуктами.

54. Сырье и материалы для упаковки пищевых продуктов должны храниться и обрабатываться (взвешиваться, смешиваться, упаковываться) таким образом, чтобы избежать накопления грязи, контакта с токсичными (химическими) веществами, чтобы предотвратить попадание в пищевые продукты инородных материалов (металлических частиц, древесной стружки, гальки), а также избежать образования конденсата или развития плесени на поверхности продукта.

Раздел 6

Управление аллергенами

55. На последующих этапах производства пищевых продуктов для предотвращения или минимизации риска контаминации аллергенами необходимо:

55.1. уделять особое внимание поступающему сырью, в том числе путем запроса информации о конкретных ингредиентах, входящих в состав этого сырья, а также о непреднамеренно присутствующих в сырье аллергенах;

55.2. обеспечить осведомленность персонала об управлении аллергенами и уделять особое внимание правильному хранению (с минимальным риском перекрестной контаминации других продуктов), маркировке аллергенов и применению рецептур к этим продуктам – в случае, если регламентированные аллергены или продукты, содержащие эти аллергены, используются в качестве сырья или ингредиентов;

55.3. применять строгие меры для минимизации перекрестной контаминации продуктами, которые могут содержать регламентированные аллергены, других продуктов, не содержащих аллергенов либо содержащих другие аллергены.

56. На всех этапах, когда нет возможности в плановом порядке проверить отсутствие остатков аллергенов, следует уделять повышенное внимание частоте и тщательности очистки оборудования.

Раздел 7

Управление отходами

57. Пищевые отходы, субпродукты животного происхождения и производные продукты, не предназначенные для потребления человеком, а также другие остатки должны быть удалены из помещений, где присутствуют пищевые продукты.

58. Малые производители собирают субпродукты животного происхождения и производные продукты, не предназначенные для потребления человеком, и без неоправданной задержки транспортируют эти отходы в специализированные подразделения или объекты для их обработки, использования или утилизации в условиях, исключающих риски для общественного здоровья и для здоровья животных, в соответствии с положениями Закона № 129/2019 о субпродуктах животного происхождения и производных продуктах, не предназначенных для потребления человеком.

59. В отступление от пункта 58, в целях предотвращения и минимизации риска причинения вреда общественному здоровью и здоровью животных субпродуктами животного происхождения и производными продуктами, не предназначенными для потребления человеком, малые производители должны иметь договор об оказании услуг с авторизированными операторами для утилизации и транспортировки этих субпродуктов.

60. Пищевые и непищевые отходы, образующиеся в процессе производства, должны храниться в закрытых мусорных контейнерах, которые легко чистить и с которыми необходимо обращаться таким образом, чтобы предотвратить контаминацию мест, где обрабатываются пищевые продукты. Необходимо немедленно удалять отходы из мест, где обрабатываются пищевые продукты. Контейнеры для отходов должны быть герметичными и устанавливаться таким образом, чтобы предотвратить проникновение животных и вредителей. Контейнеры необходимо очищать и при необходимости дезинфицировать.

61. Все отходы должны быть утилизированы с соблюдением гигиенических норм, с обеспечением защиты окружающей среды и таким образом, чтобы эти отходы не являлись прямым или косвенным источником контаминации в соответствии с положениями Закона № 209/2016 об отходах.

Раздел 8

Контроль воды и воздуха

62. Операторы продовольственного сектора должны убедиться, что используемая вода является питьевой и не представляет риска контаминации.

63. В дополнение к подробным требованиям, изложенным в статье 15 Закона №296/2017 об общих требованиях гигиены к пищевым продуктам, операторы продовольственного сектора должны регулярно проводить микробиологический и химический анализ воды, находящейся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами:

63.1. если в производственном процессе используется питьевая вода из сети общего пользования, необходимо ежегодно проводить микробиологические исследования питьевой воды для определения наличия в ней бактерий *кишечной палочки* и кишечных энтерококков;

63.2. если в производственном процессе используется питьевая вода из собственных источников, необходимо ежегодно проводить микробиологические исследования питьевой воды для определения наличия в ней *кишечной палочки* и кишечных энтерококков, а также с интервалом в 3 года – исследования химических показателей.

64. Если результаты лабораторных исследований указывают на то, что вода не соответствует требованиям, предъявляемым к питьевой воде, ее нельзя использовать в производственном процессе.

65. Вентиляционные системы должны быть прочными. Их необходимо содержать в чистоте, чтобы они не стали источником контаминации.

66. Следует избегать образования конденсата в зонах производства, обработки или хранения пищевых продуктов, особенно там, где они подвергаются воздействию или не упакованы.

Раздел 9

Контроль температуры в рабочих и складских помещениях

67. Складские и производственные помещения должны быть оборудованы термометрами для мониторингования температуры и относительной влажности воздуха, которые необходимо регулировать.

68. Необходимо также мониторировать температуру продукта во время его хранения и транспортировки.

69. Мониторинг осуществляется ежедневно, но записи разрешается вести только в случае отклонений. Записи также должны содержать предпринятые корректирующие действия.

70. Колебания температуры должны быть сведены к минимуму, например, путем использования отдельного помещения/морозильной камеры для заморозки продуктов в отличие от того, которое используется для хранения замороженных продуктов.

Раздел 10

Требования к персоналу, участвующему

в производственном процессе

71. Персонал, участвующий в производственном процессе, должен соответствовать требованиям, указанным в статье 16 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

Глава IV

ДОБРОСОВЕСТНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА, ПРИМЕНИМАЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПРОЦЕССУ

Раздел 1

Требования к сырью

72. Сырье животного происхождения, полученное на предприятии, в обязательном порядке должно сопровождаться сертификатом качества, выданным производителем в соответствии со статьей 13¹ Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов, и/или ветеринарным сертификатом в соответствии с позицией 7 раздела III приложения №1 к Закону № 160/2011 о регулировании предпринимательской деятельности путем регулирования.

73. При получении сырья операторы продовольственного сектора должны проверить его соответствие сопроводительным документам, целостность упаковки и наличие соответствующей маркировки без необходимости отбора проб для лабораторных исследований.

74. Перед началом производственного процесса сырье должно быть тщательно проверено. Запрещается использование какого бы то ни было сырья, если о нем известно или имеются подозрения, что:

74.1. он не пригоден для потребления человеком;

74.2. у него имеются признаки порчи или изменились его внешний вид и органолептические свойства;

74.3. у него истек срок годности;

74.4. он загрязнен микроорганизмами, паразитами или продуктами их деятельности, химическими загрязнителями или другими токсическими веществами.

75. Сырье должно храниться в заводской упаковке производителя в условиях относительной температуры и влажности, рассчитанных на сохранение его качества и защиту от контаминации. Если упаковка была вскрыта, на нее наносится отметка с датой вскрытия и обеспечивается, чтобы после вскрытия продукт не представляет опасности контаминации.

76. Операторы продовольственного сектора должны следить за тем, чтобы холодильные склады не были перегружены.

Раздел 2

Требования к обработке продуктов

в производственном процессе

77. Все этапы производственного процесса на пищевом предприятии могут проходить в одном помещении, если можно избежать перекрестной контаминации, а этапы обработки разделены в зависимости от места и даты.

78. Во избежание перекрестной контаминации при обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить разделение технологических производственных потоков необработанной и переработанной пищевой продукции. Пересечения технологических потоков производства пищевых продуктов (например, разделка, упаковка или другие производственные процессы, характерные для мясных продуктов и полуфабрикатов) можно избежать, разделив этапы их производства по времени уборкой, мойкой, дезинфекцией помещения (места) после каждого этапа или процесса.

79. Пищевые продукты должны производиться по утвержденным производителем рецептурам, технологическим описаниям (технологическим инструкциям) или в соответствии с другими документами.

80. Пищевые продукты должны перерабатываться или подготавливаться (потрошиться, нарезать, обрабатываться, упаковываться, храниться, транспортироваться и т.д.) таким образом, чтобы избежать опасности контаминации (сырье не должно вступать в непосредственный контакт с производимыми пищевыми продуктами), с соблюдением общих гигиенических требований.

81. Операторы продовольственного сектора должны обеспечивать прослеживаемость производимых пищевых продуктов и сырья, используемого в производстве пищевых продуктов, а также хранить информацию, указанную в статье 11 Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов. Документы, необходимые для обеспечения прослеживаемости, упомянутой в настоящем пункте, должны храниться в течение не менее шести месяцев после истечения срока годности продукции.

82. Каждый пищевой продукт должен сопровождаться рецептурой и технологическим описанием способа производства, в которых должны быть перечислены все ингредиенты продукта, их количество до и после обработки, технологический процесс производства (температура и время термической обработки) и другие физико-химические показатели, относящиеся к продукту (например, pH), материалы, используемые для упаковки, особые условия хранения продукта.

83. Температура, продолжительность термической обработки и другие существенные технологические параметры должны мониториться в процессе пастеризации или другой термической обработки продукта. Разрешается не осуществлять ежедневную запись основных технологических параметров. Вести записи можно только в случае отклонений. Они должны включать в себя предпринятые корректирующие действия.

84. Процессы производства и упаковки, а также хранение продукта должны осуществляться в условиях, минимизирующих риск контаминации, возможность бактериальной контаминации или образования токсинов.

85. Производитель должен убедиться, что весь производственный процесс

завершился, а также были ли применены соответствующие технологические принципы; обеспечить соблюдение гигиенических требований и не допустить любой возможной контаминации продукта, такой как перекрестная контаминация, вторичная контаминация (особенно после термической обработки), а также не допустить порчи продукта, брожения и других изменений качества (вкуса, запаха, внешнего вида) и безопасности.

Раздел 3

Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов

86. Для упаковки пищевых продуктов или для других целей, где возможен контакт с пищевыми продуктами, могут использоваться только продукты и материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, которые не причиняют вреда здоровью человека и соответствуют требованиям, предусмотренным в Санитарном регламенте на материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства № 308/2011.

87. Для пищевых продуктов, представленных в нерасфасованном виде для реализации конечному потребителю, или для пищевых продуктов, упакованных в месте их реализации, по просьбе покупателя, а также для предварительно упакованных для их непосредственной реализации в обязательном порядке указывается информация, указанная в пунктах а), b), c) и f) части (1) статьи 8 Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов. Информация размещается на плакате/информационном панно или на другом носителе на видном и доступном для потребителей месте.

88. Для пищевых продуктов животного происхождения, в дополнение к положениям пункта 81, обязательной является маркировка знаком здоровья или идентификационным знаком в соответствии с подпунктом а) пункта 15 и пунктами 16 и 17 Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010.

89. Расфасованные пищевые продукты, произведенные в небольшом количестве и доставляемые непосредственно конечным потребителям и/или розничным торговцам и/или предприятиям общественного питания, необязательно должны сопровождаться декларацией пищевой ценности.

90. Информация о годности продукции устанавливается с учетом вида продукции, способа ее изготовления, ее состава, используемой упаковки и условий хранения продукции и маркируется в соответствии со статьей 8 Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

91. Сырье и пищевые продукты должны перевозиться в чистых транспортных средствах, специально предназначенных для этой цели. Транспортные средства должны быть надлежащим образом очищены и продезинфицированы.

ТРЕБОВАНИЯ

к производству и розничной реализации малых партий продуктов животного происхождения

Глава I

ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. Предприятие по переработке продуктов животного происхождения может не располагать отдельными помещениями для сырых продуктов животного происхождения, туш и их частей, для хранения пищевых продуктов животного происхождения, для их засолки и выдержки, если оно гарантирует и может доказать Национальному агентству по безопасности пищевых продуктов, что при хранении пищевых продуктов животного происхождения перекрестная контаминация будет исключена.

2. Сырье для пищевых продуктов животного происхождения может храниться, засаливаться, выдерживаться в оборудованной для этой цели холодильной установке, расположенной в помещении для обработки пищевых продуктов животного происхождения.

3. Допустимо, чтобы предприятие по переработке продуктов животного происхождения не располагало отдельным помещением для разделки свежего мяса, если свежее мясо разделяется на этапе, не связанном с текущим процессом пищевого производства, что позволяет избежать перекрестной контаминации.

4. Предприятие по переработке продуктов животного происхождения может не располагать отдельным помещением для хранения и обработки (взвешивания, смешивания и т. д.) специй, пищевых добавок и другого сырья, если специи, пищевые добавки и другое сырье могут храниться в оборудованных для этой цели шкафах и обрабатываться в специально оборудованных местах, расположенных в помещении, где производится корм для животных.

5. Предприятие по переработке продуктов животного происхождения может располагать коптильней, расположенной снаружи, если обеспечивается защита продуктов животного происхождения от загрязнения и внешних факторов окружающей среды при транспортировке под открытым небом из производственных помещений в коптильню и во время копчения, а также если может быть обеспечена транспортировка продуктов животного происхождения в упаковке, накрытыми пленкой и т. д.

6. Если в раздевалке для сотрудников не могут быть установлены душ и туалет, их можно установить рядом с производственными помещениями.

7. На предприятии по переработке продуктов животного происхождения после проведенной оценки риска загрязнения в производственных помещениях можно устанавливать деревянные двери и окна, если их поверхность покрыта легко моющимся и дезинфицируемым слоем (краской).

8. На предприятии по переработке продуктов животного происхождения разрешается заносить предназначенные для разделки туши, их части и сырые пищевые продукты и выносить изготовленные пищевые продукты животного происхождения через одну и ту же дверь в разное время, обеспечив при этом предотвращение перекрестной контаминации и защиту от внешних факторов окружающей среды.

9. На предприятии по переработке продуктов животного происхождения разрешается использовать древесину в помещениях и/или местах переработки пищевых продуктов животного происхождения (например в местах, где происходит копчение, засолка, запекание, хранение, упаковка и т.д.), если, учитывая технологию производства пищевых продуктов животного происхождения, обеспечивается защита данных продуктов от контаминации.

10. Допускается транспортировка пищевых продуктов транспортными средствами, на которых им будет обеспечена защита от контаминации содержание при температуре, указанной в условиях хранения пищевых продуктов.

11. В исключительных случаях, на ограниченный период времени, до двух часов, допускается отклонение от температурного режима при приготовлении, погрузке, транспортировке на склады, витрины или подаче продуктов питания потребителям, если такое несоблюдение температурного режима не сопряжено с риском для безопасности пищевых продуктов.

12. Производитель мясных продуктов в целях самоконтроля должен не реже двух раз в год проводить микробиологические испытания мясной продукции на индексы *Listeria monocytogenes* и *salmonella spp.*

13. Производитель мясных изделий в целях самоконтроля отбирает пять образцов мясных изделий из нескольких разных мест приготовления мяса из одной производственной партии. Допускается не исследовать по отдельности все пять образцов мясных полуфабрикатов в лаборатории, а сформировать из них объединенный образец и провести лабораторное исследование по согласованию с Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов.

14. Микробиологический анализ пищевых продуктов животного происхождения должен проводиться со следующей периодичностью:

Периодичность отбора проб мясных изделий и рубленого мяса

Еженедельное производство

Исходная частота

Снижение частоты вследствие
шести удовлетворительных
последовательных результатов

До 200 кг рубленого мяса	<i>Salmonella spp</i> : количество аэробных колоний и кишечной палочки: одна проба каждые два месяца	<i>Salmonella spp</i> : количество аэробных колоний и кишечной палочки: одна проба каждые четыре месяца
До 300 кг мясных изделий	<i>Salmonella spp E. coli</i> : одна проба каждые два месяца	<i>Salmonella spp E. coli</i> : одна проба каждые четыре месяца

**Периодичность отбора проб при производстве мяса птицы
(критерии гигиены процесса)**

Ежемесячный объем производства мяса птицы.	Исходная частота	Снижение частоты вследствие 12 удовлетворительных последовательных результатов
До 1 000 кг в месяц	<i>Salmonella spp. u</i> <i>Campylobacter spp.:</i> одна проба, состоящая из 15 образцов, один раз в четыре недели	<i>Salmonella spp. u</i> <i>Campylobacter spp.:</i> одна проба, состоящая из 15 образцов, один раз в восемь недель

**Периодичность отбора проб при производстве мяса крупного рогатого скота, свиней, овец, коз
(критерии гигиены процесса)**

Ежемесячный объем производства крупного рогатого скота, овец, коз свиньи:	Исходная частота	Снижение частоты вследствие удовлетворительных последовательных результатов
15 голов/неделю	Количество аэробных колоний и <i>Enterobacteriaceae</i> :	Количество аэробных колоний и <i>Enterobacteriaceae</i> :
овцы или козы:	проба, состоящая из пяти туш,	образец, состоящий из пяти
20 голов/неделю	каждые четыре недели, три	туш, один раз в квартал
крупный рогатый скот:	раза подряд	<i>Salmonella spp.:</i> проба,
5 голов/неделю	<i>Salmonella spp.:</i> проба, состоящая из пяти туш	состоящая из пяти туш, один
	каждые четыре недели, 12 раз	раз в квартал
	подряд	

15. Пастеризация или термическая обработка должны регистрироваться в журнале учета температурного режима только в случае установленных отклонений температуры и в случае действий, необходимых для правильной термической обработки пищевых продуктов.

16. Питательная вода, используемая для производства пищевых продуктов, должна соответствовать положениям Закона № 182/2019 о качестве питьевой воды.

17. Пищевые продукты животного происхождения должны соответствовать положениям Санитарного регламента о загрязнителях в пищевых продуктах, утвержденного Постановлением Правительства № 520/2010.

18. Пищевые добавки и их количество, используемые при производстве пищевых продуктов животного происхождения, должны соответствовать Санитарному регламенту о пищевых добавках, утвержденному Постановлением Правительства № 229/2013.

Глава II

ТРЕБОВАНИЯ К МЯСУ И МЯСНЫМ ПРОДУКТАМ

Раздел 1

Требования к копченому мясу и мясным копченостям

19. Для копчения пищевых продуктов в коптильнях, установленных снаружи, должны быть выделены специальные помещения или места с системой вентиляции, во избежание попадания дыма в другие производственные помещения.

20. К копчению пищевых продуктов предъявляются следующие требования:

20.1. запрещается сжигать окрашенную, лакированную, клееную или иную древесину, обработанную химикатами для образования дыма;

20.2. необходимо определить правильный способ копчения мясных и молочных продуктов и правильное время, за которое количество полициклических ароматических углеводородов не превысит предельно допустимую концентрацию;

20.3. лабораторный анализ копченых мясных и молочных продуктов на определение количества полициклических ароматических углеводородов необходимо проводить не реже одного раза в год;

20.4. копченые продукты нужно сразу охладить до температуры, необходимой для хранения;

20.5 пищевые продукты, коптящиеся в коптильнях под открытым небом, должны быть защищены от контаминации и атмосферного воздействия (например, до и после копчения они должны быть помещены в закрытые контейнеры).

Раздел 2

Требования к обработке мясных продуктов и/или мясных изделий

21. Сырье для производства мясных продуктов и полуфабрикатов (в дальнейшем – *мясные продукты*) должно транспортироваться в надлежащих гигиенических условиях и храниться при температуре не выше 7°C, субпродукты – при температуре не выше 3°C и мясо птицы – при температуре не выше 4°C.

22. Мясные продукты должны быть произведены в соответствии с рецептурами технологического процесса производства.

23. Сырье, из которого производятся мясные продукты, должно соответствовать положениям пункта 56 Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010.

24. В соответствии с пунктом 60 Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010, мясные продукты не могут быть изготовлены из:

24.1. женских и мужских органов полового аппарата, за исключением семенников;

24.2. органов мочевого аппарата, за исключением почек и мочевого пузыря;

24.3. хрящей гортани, трахеи и крупных бронхов;

24.4. глаз и век;

24.5. внешнего ушного канала;

24.6. мозолей;

24.7. головы домашней птицы (за исключением гребня, ушей и сережек), пищевода, зоба, кишок и органов полового аппарата.

25. Мясные продукты производятся на основе рецептов и/или технологических инструкций, разработанных и утвержденных производителем, с использованием сырья и вспомогательных материалов, в соответствии с Требованиями к качеству мясных изделий и продуктов, утвержденными Постановлением Правительства № 624/2020.

26. Термически обработанные мясные продукты, за исключением вареных и копченых колбас, а также ливерных или слабокопченых колбас, должны храниться при температуре от 0 °С до 6 °С.

27. Сырые мясные продукты рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до 15 °С, чистые колбасы высшего сорта или холодного копчения и упакованные продукты из рубленого мяса птиц высшего сорта – при температуре от 0 °С до 20 °С.

28. Охлажденные мясные изделия можно хранить при температуре не выше 4 °С, замороженные – не выше -18 °С.

Раздел 3

Минимальные эксплуатационные требования к бойням малой

мощности для копытных домашних животных и птиц и/или

зайцеобразных на уровне объекта

29. Минимальные условия для функционирования боен малой мощности устанавливаются на основании положений глав IV и V Постановления Правительства № 435/2010 об утверждении Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, без ущерба для:

29.1. соответствующих норм охраны здоровья животных и общественного здоровья, в том числе норм профилактики, контроля и искоренения некоторых трансмиссивных губчатых энцефалопатий;

29.2. требований в области благополучия животных и биозащиты;

29.3. требований к идентификации, регистрации животных и обеспечению прослеживаемости животных и получаемых продуктов животного происхождения.

30. Бойни малой мощности работают на основании сертификата о регистрации в области безопасности пищевых продуктов, выданного в соответствии с положениями Главы V¹ Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

31. Бойни малой мощности должны соответствовать следующим упрощенным требованиям:

31.1. с точки зрения конструктивных мероприятий и внутренних установок:

31.1.1. иметь крытый загон, при обустройстве которого необходимо учитывать эпидемиологические критерии и критерии благополучия животных, в зависимости от максимальной суточной мощности убоя (условие не является обязательным, если животные забиты сразу по прибытии на бойню и если они не перевозятся с расстояния более 50 км);

31.1.2. использовать одно и то же помещение бойни для нескольких этапов работы только при условии, что данные этапы будут последовательными и разделенными по времени и между ними будет проводиться очистка и дезинфекция, в зависимости от обстоятельств;

31.1.3. заботиться о защите туш, мяса и субпродуктов, которые еще не были доставлены;

31.1.4. иметь настенные и напольные покрытия, которые легко чистятся, дезинфицируются и изготовлены из коррозионностойких материалов, не позволяющих воде проникать и задерживаться;

31.1.5. иметь напольное покрытие, которое сконструировано таким образом, чтобы вода могла стекать в канализационную систему;

31.1.6. крышки стоков должны быть накрыты куполом, чтобы предотвратить появление неприятных запахов; на бойнях, на которых забивают крупный рогатый скот и овец, канализация должна быть защищена сеткой диаметром 6 мм;

31.1.7. иметь потолок, выполненный таким образом, чтобы не допускать скопления грязи, конденсата или плесени, а также чтобы его легко было чистить и дезинфицировать;

31.1.8. обеспечить защиту труб и кабелей;

31.1.9. иметь осветительные приборы, которые легко чистятся и обеспечены защитой от загрязнения стеклянных корпусов;

31.1.10. двери и окна на бойне должны быть герметично закрыты, чтобы обеспечить защиту от грызунов и насекомых; окна, выходящие на улицу, должны быть защищены сетками от насекомых;

31.1.11. туалеты на бойне должны быть в достаточном количестве и не выходить прямо в рабочие помещения; они должны быть оборудованы надлежащими средствами для мытья, дезинфекции и сушки рук;

31.2. с точки зрения гигиены:

31.2.1. установки и оборудование должны легко чиститься, дезинфицироваться, быть устойчивыми к коррозии;

31.2.2. установки и оборудование должны предотвращать контакт мяса с полами, стенами и крепежными элементами;

31.2.3. должно быть обеспечено достаточное количество ножей и других рабочих инструментов, подлежащих стерилизации за одну стадию, с тем чтобы они были достаточными в количественном и гигиеническом отношении на протяжении всего процесса убоя;

31.2.4. должно быть предусмотрено по одному стерилизатору как в грязном, так и в чистом помещении, в зависимости от обстоятельств;

31.2.5. должно быть обеспечено использование рабочих инструментов в гигиенических условиях;

31.2.6. готовая продукция, т.е. полутуши, четвертинки туши и субпродукты, должна храниться в холодных условиях, в помещениях, размер которых соответствует вместимости бойни;

31.2.7. после окончания ежедневной деятельности в обязательном порядке необходимо обеспечить уборку и дезинфекцию помещений, оборудования, установок и рабочей посуды;

31.2.8. питьевая вода должна быть обеспечена в достаточном количестве, из сети общего пользования или из собственного источника, и должна быть проверена в соответствии с законодательством;

31.2.9. на бойне не допустимо проникновение вредителей и обязательно наличие процедур по борьбе с грызунами;

31.3. с точки зрения обеспечения прослеживаемости и безопасности:

31.3.1. доубойный осмотр должен проводиться сразу же после прибытия животных на бойню;

31.3.2. должна быть обеспечена документально подтвержденная прослеживаемость движения животных, процесса убоя и доставки продукции, включая информацию о пищевой цепи, поэтому необходимо забивать только идентифицированных животных, а также обновлять базу данных в соответствии с законодательством;

31.3.3. должны соблюдаться нормы, связанные с благополучием животных во время убоя, путем обеспечения оборудования для фиксации и оглушения, соответствующего виду животных, подлежащих убою;

31.3.4. необходимо сообщать официальному ветеринарному врачу данные о

количестве, виде, категории и происхождении животных, подлежащих убою;

31.3.5. микробиологические испытания, применимые к пищевым продуктам, должны проводиться в соответствии с Правилами, касающимися микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденными Постановлением Правительства № 221/2009, с минимальной периодичностью, указанной в пункте 15;

31.3.6. маркировка и этикетирование мяса должны производиться в соответствии с подпунктом а) пункта 15 и пунктами 16 и 17 Постановления Правительства № 435/2010 об утверждении Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения;

31.3.7. убой домашних копытных животных должен осуществляться в соответствии с положениями Регламента о процедурах и документах, связанных с Государственным регистром животных, утвержденным Постановлением Правительства № 828/2022;

31.3.8. регистрация событий, связанных с поступлением животных и убоем на бойне, должна осуществляться официальным ветеринарным врачом или ветеринарным фельдшером под наблюдением официального ветеринарного врача, назначенного для проведения доубойного и послеубойного осмотра;

31.4. с точки зрения субпродуктов животного происхождения, не предназначенных для потребления человеком:

31.4.1. субпродукты, полученные в результате убоя, должны собираться в соответствии с гигиеническими требованиями на каждом предприятии;

31.4.2. если в пределах одной бойни забиваются животные, принадлежащие к нескольким видам, и субпродукты попадают в разные категории риска, их необходимо собирать по-разному в соответствии с правилами в данной области;

31.4.3. разрешается также использование одного контейнера, и в этом случае субпродукты животного происхождения, не предназначенные для потребления человеком, должны быть отнесены к категории наивысшего риска;

31.5. с точки зрения персонала:

31.5.1. для санитарно-ветеринарного персонала, обеспечивающего надзор и контроль за мясом, должна быть предусмотрена отдельная раздевалка или шкаф, в зависимости от обстоятельств, которые должны закрываться; шкаф может быть размещен в той же комнате, что и кабинет администратора бойни;

31.5.2. для небольшого числа сотрудников раздевалка может также состоять из одной комнаты, в которой можно соблюсти принцип «черно-белой системы» путем использования двух шкафов – одного для уличной одежды и другого для рабочей одежды;

31.5.3. рабочий персонал должен постоянно находиться в защитной одежде,

которую при необходимости можно сменить;

31.5.4. состояние здоровья работающего персонала должно периодически проверяться в соответствии с положениями соответствующего законодательства.

32. Туши/полутуши/четвертины и субпродукты, полученные на бойнях малой мощности, будут продаваться на национальной территории мясных магазинов, мясных лавок, туристических пансионатов, специализированных мясных магазинов, агропродовольственных ярмарок и рынков, а также мелкорозничных торговых единиц.

33. Ветеринарно-санитарная сертификация мяса и нанесение знака здоровья, который наносится на туши/ полутуши/ четверти и субпродукты, полученные на бойнях малой мощности, проводятся официальным ветеринарным врачом или ветеринарным фельдшером под контролем официального ветеринарного врача, назначенного Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов.

34. Утверждение знаков здоровья осуществляется в порядке, установленном в приказе Национального агентства по безопасности пищевых продуктов.

Глава III

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОКУ И МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ

Раздел 1

Требования к сырому молоку

35. Молоко должно поступать от животных (коров, овец или коз), содержащихся на фермах, имеющих ветеринарно-санитарную авторизацию. В случае непрофессиональных животноводческих предприятий, которые реализуют сырое молоко напрямую малому производителю, сырое молоко должно сопровождаться копией медицинской карты и декларацией домашнего производителя в соответствии с положениями статьи 12¹ Закона №231/2010 о внутренней торговле.

36. Молоко, предназначенное для реализации, должно быть охлаждено до температуры 6°C, быть пригодным для употребления в пищу, с рекомендованным сроком годности не более 24 часов после окончания производственного процесса, если не были проведены анализы молока, подтвердившие другой срок пригодности к употреблению.

37. Производитель молока должен один раз в год оценивать показатели качества и состава молока в референс-лаборатории в соответствии со частью (4) статьи 11 Закона №50/2013 об официальном контроле с целью проверки соответствия кормовому и пищевому законодательству и правилам, касающимся здоровья и благополучия животных.

38. Молоко, используемое для производства молочных продуктов, необходимо доить за два часа или охладить до 8°C.

39. Молоко из цистерн можно реализовывать на ферме только в отдельном специально оборудованном помещении, в специализированных магазинах или в отдельных продовольственных отделах и специальных павильонах рынка. Бак должен быть оборудован краном. Производитель молока должен создать подходящие условия для транспортировки молока, обеспечить надлежащую мойку и дезинфекцию цистерн.

40. Производитель молока может продавать сырое молоко, произведенное на ферме, из только резервуаров (цистерн), маркированных этикеткой. На этикетке должны быть указаны имя производителя, фамилия/правовая форма и наименование юридического лица, регистрационный номер, условия хранения молока, время доения, указания «сырое молоко» и «использовать только кипяченым».

41. Во время реализации молока его температура не должна превышать 6°C.

42. Молочные продукты могут продаваться только в обустроенных для этой цели торговых точках, отвечающих гигиеническим требованиям и имеющих холодильную установку.

43. Молочные продукты должны быть охлаждены и храниться при температуре не выше 6°C.

44. Предприятия по переработке молока должны соблюдать следующие требования к сырому молоку:

Рейтинги безопасности	Сырое молоко, используемое для производства молочных продуктов или продаваемое в торговых автоматах Исходная частота для расчета среднего геометрического значения	Сырое молоко, используемое для производства молочных продуктов или продаваемое в торговых автоматах Снижение частоты вследствие удовлетворительных результатов
Соматические клетки	Отбор проб осуществляется ежегодно: (один раз в месяц в течение трех месяцев подряд)	Каждые шесть месяцев в целях мониторинга берется одна проба
Общее количество микроорганизмов	Отбор проб осуществляется ежегодно: (два раза в месяц в течение двух месяцев подряд)	Каждые шесть месяцев в целях мониторинга берется одна проба

45. В случае несоответствия пробы, отбираемой каждые полгода в целях мониторинга, пробы отбираются с исходной частотой для расчета среднего геометрического значения.

Раздел 2

Микробиологический анализ на предприятиях

по переработке молока с небольшим объемом производства

46. Количество единиц отбора проб для микробиологического анализа на предприятиях по переработке молока с небольшим объемом производства может быть сокращено в соответствии с таблицами 1 и 2, если оператор продовольственного сектора может продемонстрировать на основе исторических данных, что он принимает эффективные меры в случае неудовлетворительных результатов в рамках процедур,

основанных на добросовестной гигиенической практике; данное сокращение может действовать до тех пор, пока полученные результаты соответствуют соответствующим пределам, установленным в приложении к Требованиям, касающихся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденных Постановлением Правительства №221/2009.

47. Частота проведения анализов устанавливается каждым производителем на основе таких факторов, как история продукта или его чувствительность; начинающим производителям необходимо проводить больше исследований продукта до тех пор, пока не будет собрано достаточно исторических данных, отражающих эффективность процедур, основанных на добросовестной гигиенической практики.

Таблица 1

Гигиенические критерии производственного процесса						
Вид готовой продукции	Микроорганизм	Цель	Схема отбора проб		Ограничения	
			n	c	m	M
Молочные или сывороточные сыры, прошедшие термическую обработку	Кишечная палочка	С целью валидации процесса	5	2	100 КОЕ/г	1 000 КОЕ/г
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0	100 КОЕ/г	
Сыры из сырого молока	Коагулазопозитивные стафилококки	С целью валидации процесса	5	2	104 КОЕ/г	105 КОЕ/г
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0	104 КОЕ/г	
Молочные сыры, подвергшиеся более слабой термической обработке, чем пастеризация, и сыры, созревшие из молока или сыворотки, которые прошли пастеризацию или более сильную термическую обработку, чем пастеризация	Коагулазопозитивные стафилококки	С целью валидации процесса	5	2	100 КОЕ/г	1 000 КОЕ/г
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0	100 КОЕ/г	
Сыры незрелые в виде мягкой пасты (свежие сыры) из молока или сыворотки, прошедшие пастеризацию или термическую обработку сильнее пастеризации	Коагулазопозитивные стафилококки	С целью валидации процесса	5	2	10 КОЕ/г	100 КОЕ/г
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0	10 КОЕ/г	

Критерии безопасности пищевых продуктов

Вид готовой продукции	Микроорганизм	Цель	Схема отбора проб	
			n	c
Различные виды сыров, которые могут или не могут поддерживать развитие <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	С целью валидации процесса	5	0
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0
Сыры, изготовленные из сырого молока или из молока, прошедшего термическую обработку ниже пастеризации	<i>Salmonella spp.</i>	С целью валидации процесса	5	0
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0
Сыры, упомянутые в критериях коагулазоположительных стафилококков	Стафилококковые энтеротоксины	С целью валидации процесса	5	0
		Для мониторинга, пока результаты соответствуют нормативным требованиям	1	0

n = количество единиц, составляющих пробу;

c = количество единиц выборки, дающих значения от **n** до **M**

Раздел 3

Гигиена дойки молочных животных

48. Для подготовки животного к доению необходимо выполнить следующие действия:

48.1. проверить состояние здоровья животного для выявления признаков инфекции или мастита;

48.2. промыть чистой теплой водой вымя и соски, чтобы удалить грязь и мусор;

48.3. высушить вымя чистым сухим полотенцем или одноразовыми салфетками.

48.4. продезинфицировать соски антисептическими растворами.

49. Для проведения процедуры доения необходимо предпринять следующие меры:

49.1. персонал, который осуществляет доение животных, должен мыть руки перед началом процесса;

49.2. персонал должен носить чистую одежду;

49.3. доильное оборудование должно быть чистым и ухоженным.

49.4. доильное оборудование необходимо мыть и дезинфицировать до и после каждого использования;

49.5. чтобы избежать контаминации молока, необходимо проверять целостность оборудования;

49.6. доение следует начинать вручную с помощью нескольких стимулирующих движений, чтобы вызвать выделение молока;

49.7. следует использовать правильную технику доения, чтобы предотвратить дискомфорт или травмы животного;

49.8. все соски необходимо выдоить полностью, чтобы не допустить инфицирования и получить максимальное количество молока.

50. После доения необходимо выполнить следующие действия:

50.1. продезинфицировать соски антисептическим раствором для предотвращения инфицирования;

50.2. дать высохнуть раствору антисептика на сосках естественным образом;

50.3. собрать молоко в чистые и гигиеничные емкости;

50.4. процедить молоко сразу после доения, чтобы удалить любые загрязнения;

50.5. быстро охладить молоко до температуры ниже 4°C, чтобы подавить рост бактерий;

50.6. хранить молоко в гигиенических условиях, в герметичных и чистых емкостях;

50.7. транспортировать молоко в надлежащих условиях охлаждения для поддержания его качества и безопасности.

Раздел 4

Требования к молочным продуктам,

полученным из овечьего и козьего молока

51. Устройство центра по переработке цельного молока, принадлежащего овцеводческим и козоводческим фермам, не должно совпадать с устройством производственной линии и не обязательно должно предполагать отдельный вход для прямого сырья и выход для готовой продукции, либо отдельный вход для непрямого сырья (например, сычужный фермент, соль и т. д.), упаковочных материалов или даже для персонала; стены, потолки и полы могут быть выполнены из легко дезинфицируемых, моющихся, устойчивых к коррозии материалов.

52. Производство молочной продукции должно происходить в отдельной зоне (помещении), где были предприняты все необходимые меры для исключения риска перекрестной контаминации.

53. Разрешается использовать одно и то же помещение фермы для нескольких этапов работы только при условии, что данные этапы будут последовательными и разделенными по времени и между ними будет проводиться очистка и дезинфекция, в

зависимости от обстоятельств.

54. Допускается использование одного и то же устройство для мытья рук и для мытья молочных продуктов при условии соблюдения необходимых мер по избежанию перекрестной контаминации.

55. Туалеты не должны непосредственно сообщаться с помещениями, где осуществляется обработка молока и молочных продуктов. Они могут находиться в отдельно оборудованных помещениях.

56. Можно оборудовать специальную зону, в которой перед началом работы персонал может переодеться и надеть защитные халаты; эта зона необязательно должна находиться в отдельном помещении.

57. Санитарные и дезинфицирующие средства должны храниться в отдельном помещении или, в зависимости от обстоятельств, в запираемом шкафу.

58. Если места недостаточно, посуду можно чистить, дезинфицировать и хранить в производственной зоне, при условии, что эти действия происходят после завершения производства.

59. Сырье и готовая продукция могут храниться в одной холодильной камере при условии соблюдения всех необходимых мер во избежание перекрестного загрязнения.

60. Приборы и посуда должны легко чиститься. Поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из материалов, пригодных для пищевых продуктов.

61. В зависимости от производственного процесса и вида получаемой продукции, должен быть предусмотрена зона для созревания сыра и холодильный склад для хранения готовой продукции.

62. Производственное предприятие должно располагать надлежащим источником питьевой воды, которую необходимо использовать при необходимости во избежание загрязнения молочных продуктов; достаточное количество питьевой воды может быть обеспечено из общественной сети или из собственного источника.

63. Производители должны разработать и внедрить соответствующие процедуры для обеспечения прослеживаемости, начиная с сырья и заканчивая получением готовой продукции.

64. Производители могут использовать добросовестную гигиеническую и внедрять программу самоконтроля.

Глава IV

ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ

СЫРОГО МОЛОКА ЧЕРЕЗ АВТОМАТЫ

Раздел 1

Требования к автоматам для прямой продажи сырого молока

65. Производители должны использовать добросовестную гигиеническую и внедрять программу самоконтроля.

66. Через автоматы владельцы животных могут реализовывать до 300 литров сырого коровьего молока через один автомат в день и до 100 литров сырого молока от других видов животных через один автомат в день.

67. Производитель, реализующий сырое молоко через автоматы, должен убедиться, что они:

67.1. изготовлены из материалов, которые легко моются, дезинфицируются как в помещении, так и на открытом воздухе;

67.2. оснащены системами охлаждения, позволяющими хранить сырое молоко при температуре не более +4°C и не менее 0°C; необходимо обеспечить надлежащую температуру хранения сырого молока даже в трубопроводе между молочным контейнером и распределительными путями, вплоть до крана;

67.3. поверхности автоматов, вступающие в непосредственный контакт с сырым молоком, находятся в надлежащем состоянии, легко чистятся и, при необходимости, дезинфицируются; для этого они должны быть изготовлены из гладких, моющихся, коррозионностойких и нетоксичных материалов;

67.4. проточный кран сконструирован таким образом, чтобы не допускать микробиологической контаминации, легко снимается для обеспечения возможности очистки и дезинфекции; под проточным краном в обязательном порядке имеется поддон для сбора любых утечек или капель, который необходимо содержать в чистоте;

67.5. резервуары для хранения сырого молока легко чистятся и дезинфицируются;

67.6. оборудованы датчиком температуры с внешним дисплеем, который периодически проверяется для повторной калибровки специализированным органом, аккредитованным для этой цели;

67.7. оператором пищевой промышленности, от которого поступает сырое молоко не менее одного года, осуществляется контроль температуры;

67.8. оборудованы системой, исключающей возможность продажи в случае отключения электроэнергии, которая влечет за собой повышение температуры молока выше максимального значения +4°C.

68. На автоматах по продаже молока в обязательном порядке должна отображаться хорошо видимая, легко читаемая и постоянно обновляемая следующая информация:

68.1. описание продукта: «Сырое молоко.... (от какого вида животного)»;

68.2. наименование фермы, на которой было получено сырое молоко, являющееся объектом прямой продажи, дата доения;

68.3. дата заполнения торгового автомата;

68.4. дата истечения срока годности молока;

68.5. инструкция по хранению молока в домашних условиях (например: хранить в холодильнике при температуре от 0°C до +4°C);

68.6. номер регистрации в области безопасности пищевых продуктов для каждого автомата и номер ветеринарно-санитарного разрешения на эксплуатацию животноводческого объекта.

69. В автоматах по прямой продаже сырого молока, оборудованных системой розлива, на таре должна быть указана следующая информация:

69.1. описание продукта: «Сырое молоко.... (от какого вида животного)»;

69.2. дата розлива (день, месяц, год);

69.3. дата истечения срока годности (день, месяц, год);

69.4. наименование молочных ферм и регистрационный номер, полное наименование местонахождение;

69.5. инструкция по хранению молока в домашних условиях (например: хранить в холодильнике при температуре от 0°C до +4°C).

70. Автоматы по продаже сырого молока должны располагаться в закрытых или открытых помещениях, в которых исключен любой риск контаминации, питаться от электричества, а также быть подключенными к источнику горячей и/или холодной питьевой воды, если они не оборудованы собственной системой санитаризации.

71. Автоматы для прямой продажи сырого молока должны быть расположены таким образом, чтобы у конечный потребителя не было доступа к резервуару для хранения молока.

72. Если в автоматах по продаже молока предлагается тара, которая непосредственно контактирует с молоком, она должна быть одноразовой, чистой и обеспечивать защиту от контаминации при транспортировке и хранении (например, пластиковые контейнеры, пакеты, пластиковые бутылки и т. д.).

73. Допускается прямая продажа сырого молока в тару конечного потребителя, ответственность же за обеспечение ее очистки и санобработки целиком возлагается на потребителя.

74. Автоматы, предназначенные для прямой продажи молока, должны иметь

следующие надписи, нанесенные сбоку и спереди: «СЫРОЕ МОЛОКО – к кипячению».

75. Если в результате официальных проверок, проведенных инспекторами Национального агентства по безопасности пищевых продуктов, или на основании результатов лабораторных исследований установлено, что молоко не соответствует параметрам качества и санитарии, установленным законодательством, а именно общему количеству микробов, количеству соматических клеток, остатков лекарственных средств, микробиологическим и физико-химическим показателям, принимается решение о приостановке или запрете продажи сырого молока до устранения несоответствия и решение об устранении выявленных недостатков в соответствии с положениями пункта 8 приложения № 1.

76. Автоматы по продаже сырого молока могут быть расположены как на уровне фермы, так и за ее пределами. Когда торговые автоматы по продаже сырого молока расположены за пределами фермы, операторы молочных ферм, владельцы торговых автоматов, обязаны разработать процедуры транспортировки молока с фермы к месту нахождения торгового автомата.

77. Автоматы по прямой продаже сырого молока пополняются молоком ежедневно.

78. Сырое молоко в торговом автомате, которое не было продано на день, когда осуществляется повторное заполнение автомата, должно быть доставлено на ферму, на которой оно было произведено, с соблюдением гигиенических и температурных условий и храниться в отдельном резервуаре. Нереализованное сырое молоко может быть использовано при изготовлении сыров со сроком созревания не менее 60 суток или может быть использовано в соответствии с положениями Ветеринарно-санитарной нормы для субпродуктов животного происхождения и производных продуктах, не предназначенных для потребления человеком, утвержденной Постановлением Правительства № 11/2022 и Закона № 129/2019 о субпродуктах животного происхождения и производных продуктах, не предназначенных для потребления человеком.

79. Автомат должен пополняться только сырым молоком от одного производителя.

80. Автоматы по продаже сырого молока пополняются непосредственно только производителем молока, которому принадлежат молочная ферма и автоматы по продаже молока.

81. В случае несоблюдения настоящих Требований применяются положения пункта 8 приложения № 1.

Раздел 2

Требования безопасности и гигиенические требования к сырому молоку, предназначенному для реализации

через автоматы

82. Сырое молоко, предназначенное для реализации через автоматы, должно отвечать следующим требованиям:

82.1. быть получено от животных, у которых отсутствуют симптомы инфекционного заболевания, которое может передаваться человеку через молоко;

82.2. быть получено от животных, которые находятся в хорошем состоянии здоровья и у которых нет признаков заболевания, которое могло бы привести к контаминации молока, и, в частности, которые не страдают от инфекции половых путей, сопровождающейся выделениями, энтеритом с диареей и лихорадкой или видимым воспалением вымени;

82.3. быть получено от животных, которым не вводились неразрешенные вещества или продукты, или от животных, которые не подвергались незаконному обращению;

82.4. быть получено от животных, для которых, в случае введения разрешенных продуктов или веществ, был соблюден установленный для таких продуктов или веществ период выведения;

82.5. быть получено от коров или буйволиц, принадлежащих к стаду, свободному или официально свободному от туберкулеза, бруцеллеза и энзоотического лейкоза крупного рогатого скота;

82.6. быть получено от самок других восприимчивых к туберкулезу и бруцеллезу видов, принадлежащих к стаду, регулярно проверяемому на туберкулез и бруцеллез, в соответствии с планом надзора, утвержденным Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов;

82.7. быть получено от овец или коз, принадлежащих ферме, официально свободной или свободной от бруцеллеза;

82.8. сырое молоко, предназначенное для непосредственной реализации конечному потребителю, должно соответствовать параметрам качества по микробиологическим критериям по общему количеству микробов, общему количеству соматических клеток и остатков антибиотиков;

82.9. быть получено с соблюдением всех гигиенических требований доения и охлаждаться, содержаться на ферме и надлежащим образом транспортироваться;

82.10. сырое молоко должно транспортироваться от места производства до автоматов в емкостях, изготовленных из материалов, которые легко моются и дезинфицируются, устойчивы к коррозии, которые не изменяют состав молока, не вызывают изменений в молоке (цвета, вкуса, запаха и т.д.) и не передают в молоко вещества, представляющие опасность для здоровья потребителя.

Раздел 3

**Требования к животноводческим фермам,
с которых получено сырое молоко, предназначенное
для реализации через автоматы**

83. Животноводческие фермы, с которых получают сырое молоко для прямой продажи через автоматы, должны соответствовать следующим требованиям:

83.1. иметь ветеринарно-санитарную авторизацию в соответствии со статьей 18 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности;

83.2. доильные установки, посуда и помещения, где хранится молоко после доения, обработки и охлаждения, должны быть расположены и построены таким образом, чтобы ограничить риск контаминации молока;

83.3. помещения, предназначенные для хранения молока после доения, должны быть надежно отделены от помещений, где содержатся животные;

83.4. поверхность оборудования, контактирующего с молоком (посуда, емкости, используемые для доения и транспортировки), должна легко чиститься, обслуживаться и дезинфицироваться, для чего необходимо использовать гладкие, моющиеся и нетоксичные материалы.

Глава V

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ МАЛЫХ ПАРТИЙ
ЯИЦ ПТИЦЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ
ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ**

84. Требования распространяются на производителей малых партий яиц птицы, предназначенных для потребления человеком, владеющих до 1 000 кур-несушек до 2 000 перепелок и поставляющих яйца на местный рынок, на розничные рынки или в мелкорозничные торговые единицы.

85. Требования не распространяются на физических и юридических лиц, которые владеют домашней птицей для собственного потребления.

86. Производители яиц, производящие малые партии яиц, могут поставлять яйца на местный рынок, если они зарегистрированы Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов, их деятельность была одобрена и они получили регистрационный номер (код производителя) в соответствии с положениями Ветеринарно-санитарной нормы по реализации пищевых яиц, утвержденной Постановлением Правительства № 1208/2008.

87. Производители малых партий яиц должны обеспечить прослеживаемость яиц на всех этапах их обработки.

88. Производители малых партий яиц должны не менее 1 года хранить документы, подтверждающие закупку кормов, профилактические мероприятия и проведение обработок птицы, производство и реализацию яиц и т.д., и представлять их по запросу в Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

89. На упаковке пищевых яиц птицы и на этикетке должна быть указана следующая информация:

89.1. наименование товара;

89.2. вид птицы;

89.3. срок годности (яйца должны быть доставлены потребителю в течение 21 дня с момента снесения);

89.4. код производителя и идентификационный номер;

89.5. особые условия хранения (потребители должны хранить купленные яйца в холоде);

89.6. имя, фамилия или наименование производителя, адрес производителя, поставляющие малые партии яиц.

90. Производители малых партий яиц должны располагать помещениями для обработки яиц:

90.1. зоной для сортировки, маркировки и упаковки яиц;

90.2. помещением для упаковки тары;

90.3. помещением для хранения уборочного и дезинфекционного оборудования и инструментов;

90.4. раздевалкой для персонала с раковинами и туалетом (если есть возможность пользоваться другими туалетами, расположенными рядом с предприятием по производству яиц, туалеты могут отсутствовать в указанном помещении).

91. Яйца, которые хранятся на предприятиях по переработке, должны быть чистыми, сухими, без посторонних запахов, эффективно защищенными от ударов и защищенными от прямого воздействия солнечных лучей.

Таблица 3

Малые партии продуктов животного происхождения

Тип предприятия	Наименование продукта/вида	Еженедельное количество продуктов, поступающих на местный рынок
-----------------	-------------------------------	---

Бойня малой мощности для копытных домашних животных	Крупный рогатый скот	до 5 голов/неделя
	Свиньи	до 15 голов/неделя
	Овцы/Козы	до 20 голов/неделя
Бойня малой мощности для птиц и/или зайцеобразных на уровне объекта	Птицы	до 500 голов/неделя
	Кролики	до 200 голов/неделя
Мясной магазин	Разделанное мясо	до 1 000 кг/неделя
	Рубленое мясо	до 200 кг/неделя
	Разделанное мясо	до 1 000 кг/неделя
Мясная лавка	Рубленое мясо	до 200 кг/неделя
	Мясные изделия	до 300 кг/неделя
	Мясные продукты	до 500 кг/неделя
	Цельное переработанное молоко крупного рогатого скота с собственного объекта	до 3 500 кг переработанного молока /неделя
Центр по переработке малых партий цельного молока с собственного объекта	Цельное переработанное овечье / козье молоко с собственного объекта	до 2 000 кг переработанного молока /неделя
Предприятие по переработке малых партий молока	Переработанное цельное молоко	до 2 000 кг переработанного молока /неделя

Приложение № 3

к Постановлению Правительства №6/2025

ТРЕБОВАНИЯ

к производству и розничной реализации малых партий

пищевых продуктов неживотного происхождения

Раздел 1

Требования к первичным продуктам растительного происхождения

1. Производители малых партий первичных продуктов неживотного происхождения должны зарегистрировать свою деятельность в соответствии с главой V¹ Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

2. Первичные продукты должны соответствовать требованиям к качеству и реализации, а также санитарным нормам, не содержать остатков пестицидов и загрязняющих веществ сверх допустимых норм и быть защищенными от воздействия загрязнения, влаги, плесени, насекомых, грызунов, солнечных лучей и других источников тепла и холода, а также других факторов, которые могут повлиять на безопасность и качество данных продуктов.

3. При поставке первичных продуктов в мелкорозничные торговые единицы, производитель должен обеспечить прослеживаемость.

4. Первичные продукты могут поставляться на рынок в упакованном или неупакованном виде. Для упаковки первичных продуктов используются только материалы, предназначенные для контакта с новыми и чистыми пищевыми

продуктами.

5. Допускается поставка свежих фруктов и овощей конечным потребителям в количествах, указанных в таблице 1, без сортировки и калибровки по размерам, с сохранением/указанием информации «некалиброванные».

6. В отступление от пункта 6 Требований к качеству и торговле для свежих фруктов и овощей, утвержденных Постановлением Правительства № 929/2009, фрукты и овощи могут вводиться на рынок на основании декларации производителя о собственной ответственности, при условии, что он может продемонстрировать соблюдение правил использования фитосанитарной продукции и удобрений, без проведения лабораторных испытаний в этой связи. Для этого производители малых партий первичных продуктов растительного происхождения ведут регистр учета фитосанитарных средств и удобрений и соблюдают период выведения перед сбором урожая.

7. Транспортировка первичных продуктов может осуществляться на транспортных средствах, не имеющих ветеринарно-санитарную авторизацию, при условии, что они содержатся в чистоте и не представляют опасности заражения.

Раздел 2

Требования, предъявляемые к процессу сушки и дегидратации

8. Перед сушкой растительное сырье необходимо проверить визуально. Не допускается использование сырья с видимыми признаками порчи, заражения плесенью или посторонних примесей.

9. При необходимости сырье следует промыть только питьевой водой для удаления остатков микроорганизмов, почвы, пыли, насекомых или других посторонних предметов.

10. Сырье растительного происхождения (фрукты, ягоды, овощи, злаки, грибы, орехи, семена, чай, кофе, травы/специи), используемое при изготовлении продуктов, должно храниться в надлежащем образом проветриваемых помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей, перепадов температур, пыли и других возможных источников загрязнения, а также грызунов, насекомых и других вредителей. Если сырье хранится в холодильном оборудовании, необходимо контролировать температуру его хранения.

11. Процесс сушки сырья растительного происхождения (фрукты, ягоды, овощи, злаки, грибы, орехи, семена, травяные настои, кофе, травы/специи) может быть естественным или искусственным.

12. Сушку травяных настоев следует проводить сразу после сбора урожая.

13. В случае искусственной сушки необходимо соблюдать инструкции и требования, заранее указанные производителем сушильного оборудования.

14. При естественной сушке сырье и/или продукты должны быть защищены от прямых солнечных лучей, пыли или других посторонних веществ и вредных организмов, т.е. насекомых, птиц и животных.

15. Собранное сырье можно сушить на деревянных рамах, снабженных ситами из нержавеющей стали или марлевыми экранами. Заготовленную овощную продукцию можно раскладывать на марлю, но в случае иных материалов рекомендуется накрывать их дополнительным слоем бумаги, чтобы не допустить контаминации продуктов.

16. После завершения процесса сушки продукты необходимо максимально быстро упаковать, во избежание впитывания влаги из окружающей среды, и промаркировать.

17. Места для хранения должны быть сухими и защищенными от прямого проникновения солнечных лучей.

Раздел 3

Требования к хлебобулочным и кондитерским изделиям

18. При производстве хлебобулочных и кондитерских изделий необходимо использовать только сырье, отвечающее требованиям к безопасности и качеству.

19. При производстве продуктов разрешается использование первичных продуктов растительного происхождения от малых производителей продовольственного сектора при условии, что это не ставит под угрозу безопасность пищевых продуктов.

20. В рамках производственного процесса должны приниматься меры по управлению физическими, химическими и микробиологическими рисками, а также по управлению и перекрестной контаминацией.

21. Перед использованием яиц для изготовления пищевых продуктов неживотного происхождения их необходимо мыть моющими средствами или специальными поверхностно-активными веществами. Если лицо, работающее с пищевыми продуктами, прикоснулось к невымытым яйцам, оно должно вымыть или продезинфицировать руки, или надеть защитные перчатки.

22. В процессе производства пищевых продуктов запрещается использование жиров, не предназначенных для приготовления пищи, или жиров, которые имеют измененный цвет, запах или вкус.

23. Замороженные полуфабрикаты следует хранить при температуре ниже -18°C.

24. Прежде чем продукты будут доставлены конечным потребителям, они должны храниться в условиях, в которых обеспечивается их защита от любых микробных и физических загрязнений.

25. Допускается реализация хлебобулочных изделий (хлеба, булочек, печенья)

без индивидуальной защитной упаковки при условии, что обслуживание осуществляется производителем или работником мелкорозничной торговой единицы, соблюдающими гигиенические условия при хранении и розничной торговле. Обслуживающий персонал должен быть в защитных перчатках.

Раздел 4

Требования к растительным маслам холодного отжима

26. В производстве масел холодного отжима должно использоваться только растительное сырье, отвечающее требованиям к безопасности и качеству.

27. Материалы, используемые для фильтрации масел, должны содержаться в чистоте и не представлять риска контаминации продуктов.

28. Масла должны быть упакованы в новые, чистые упаковочные материалы.

29. При изготовлении растительных масел холодного отжима запрещено добавление пищевых добавок.

30. В целях обеспечения безопасности продукции масла в обязательном порядке должны быть протестированы на определение перекисного числа и кислотного числа, которые должны соответствовать предельным значениям, установленным в Постановлении Правительства № 15/2024 об утверждении Требований к качеству пищевых растительных масел.

31. Допускается не проводить испытания каждой партии масла, а только каждый раз при смене сырья, и не реже, чем раз в три месяца.

32. Лабораторные исследования в рамках самоконтроля также могут проводиться в сертифицированных лабораториях.

Раздел 5

Требования к производству плодоовощных консервов, в том

числе к производству замороженных плодов и овощей

33. Сезонное сельскохозяйственное сырье, в том числе собственные первичные продукты растительного происхождения, могут быть использованы при переработке плодов и овощей.

34. Плоды и овощи необходимо очистить от загрязнений и промыть. Мытье осуществляется путем замачивания в емкостях с питьевой водой. При необходимости, особенно в случае овощей, мойку следует повторять до тех пор, пока на их поверхности не останется следов загрязнения.

35. Рекомендуются осуществлять процесс мытья в противопотоке, чтобы на заключительном этапе продукт соприкасался с максимально чистой водой, а также обеспечить как можно более высокое давление в ополаскивающих душах и

равномерное промывание.

36. Стекланные банки, используемые для консервирования, следует мыть только питьевой водой. Особое внимание следует уделять наличию трещин. Треснувшие банки не допускаются к производству.

37. Особое внимание нужно уделять процессу стерилизации. Необходимо следить за температурой и продолжительностью стерилизации. Любое отклонение от технологического процесса должно быть зафиксировано.

38. Необходимо проводить визуальный контроль герметичности упаковки. Продукция, имеющая дефекты упаковки и не герметически запечатанная, считается не соответствующей требованиям и должна быть изолирована от остальной продукции.

39. Перед заморозкой плоды и овощи нужно промыть питьевой водой и дать стечь воде из них, а их нарезку на кусочки необходимо проводить в условиях, исключающих риск контаминации.

40. При засолке и мариновании свежих плодов и овощей необходимо соблюдать следующие требования:

40.1. пищевая соль используется при переработке пищевых продуктов, которые должны быть чистыми и храниться в условиях, исключающих риск контаминации;

40.2. пищевая соль не может быть использована повторно;

40.3. контейнеры или емкости должны быть расположены таким образом, чтобы пищевые продукты хранились в рассоле или маринаде и были защищены от любого загрязнения;

40.4. контейнеры и емкости, используемые для засолки или обработки, должны быть чистыми.

Таблица 1

Малые партии первичных продуктов растительного происхождения

№ п/п	Наименование продукта	Годовой объем производимых и реализуемых на внутреннем рынке первичных продуктов
		(применяется для каждой группы продуктов)
1.	Орехи	до 1 000 кг
2.	Семечковые плоды	до 5 000 кг
3.	Косточковые плоды	до 3 000 кг
4.	Ягоды и мелкие фрукты	до 1 000 кг
5.	Картофель	до 5 000 кг
6.	Корнеплоды	до 4 000 кг
7.	Луковичные овощи	до 2 000 кг
8.	Плодовые овощи	до 2 000 кг

9.	Овощи семейства капустные (<i>Brassicaceae</i>)	до 1 000 кг
10.	Листовые овощи, пряные травы и съедобные цветы	до 600 кг
11.	Бобовые (стручки или сушеные) и стеблевые овощи	до 1 000 кг
12.	Грибы	до 5 000 кг
13.	Масличные культуры	до 1 000 кг
14.	Злаки	до 1 000 кг
15.	Травяные настои	до 600 кг
16.	Специи	до 600 кг

Таблица 2

Малые партии пищевых продуктов неживотного происхождения

№ п/п	Наименования изготовленных пищевых продуктов	Количество изготовленных пищевых продуктов в день
1.	Хлеб и булочки	Максимум 500 кг
2.	Кондитерские изделия с кремом, весом более 250 г (различные пирожные, торты)	Максимум 200 кг
3.	Мелкие хлебобулочные изделия и кондитерские изделия весовые (печенье, бисквиты, вафли)	Максимум 300 кг
4.	Полуфабрикаты из замороженного теста	Максимум 200 кг
5.	Кондитерские изделия, содержащие какао	Максимум 500 кг
6.	Кондитерские изделия, не содержащие какао (зефир, мармелад и т.д.)	Максимум 300 кг
7.	Настои из высушенных растений	Максимум 50 кг
8.	Сушеные/сублимированные плоды	Максимум 200 кг
9.	Замороженные плоды/овощи	Максимум 200 кг
10.	Фруктовые и овощные консервы	Максимум 200 кг
11.	Фруктовые и овощные соки	Максимум 200 кг
12.	Растительные масла холодного отжима	Максимум 50 л