

Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Республиканские санитарно-гигиенические и санитарно-
противоэпидемические правила и нормы

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-6-2004

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВКЕ,
ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ ГРИБОВ

Минск - 2004



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
 Міністэрства аховы здароўя
 ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
 САНИТАРНЫ ЎРАЧ
 РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, вул. Мяснікова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

Телефон 222-69-97

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
 Министерство здравоохранения
 ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
 РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, ул. Мясникова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

«16» сентября 2004 г. № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 85

Об утверждении Санитарных
 правил и норм 2.3.4.13-6-2004
 «Гигиенические требования
 к заготовке, переработке и
 продаже грибов»

В целях исполнения Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000 года (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000г., № 52,2/172) постановляю:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-6-2004 (далее - СанПиН) «Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов» и с 03 января 2005г. ввести их в действие на территории Республики Беларусь.

2. С момента введения в действие СанПиН 2.3.4.13-6-2004 «Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов» не применять на территории Республики Беларусь «Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов», утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 30 июня 1981г. №2408-81.

3. Главным государственным санитарным врачам областей и г. Минска довести настоящее постановление до сведения заинтересованных лиц и обеспечить контроль за его выполнением.

М. И. Римжа

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
16 сентября 2004 № 85

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-6-2004

«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВКЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И
ПРОДАЖЕ ГРИБОВ»

(в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики
Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее – СанПиН) определяют санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию пунктов, цехов, участков по заготовке, переработке и продаже грибов (далее – пункт), независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требования к процессам заготовки, переработки и продажи грибов.

2. Требования настоящих СанПиН должны быть учтены в технических нормативных правовых актах, устанавливающих требования к заготовке, переработке и продаже грибов, а также к организации технологических процессов и производственного контроля.

3. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих пунктов должны производиться в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства.

4. Ввод в эксплуатацию пунктов должен осуществляться при обязательном участии органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

5. В отношении существующих пунктов:
требования настоящих СанПиН, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки, установленные по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

требования, которые могут быть внедрены после реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течение 3 лет с момента введения в действие настоящих СанПиН;

все остальные требования, изложенные в настоящих СанПиН, выполняются в полном объеме.

6. В отношении вновь строящихся пунктов настоящие СанПиН применяются в полном объеме.

7. Юридические и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, осуществляющие заготовку, переработку и продажу грибов, обязаны выполнять санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию загрязнений среды обитания человека, оздоровление условий труда, быта и отдыха работников, предупреждение возникновения и распространения заболеваний.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

8. Выбор и отвод земельного участка для строительства, реконструкции пункта должны быть согласованы с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, в установленном порядке.

9. Санитарно-защитная зона для пунктов устанавливается в соответствии с СанПиН № 10-5 РБ 2002 «Санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Санитарно-защитные зоны», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 09 сентября 2002г. № 68.

10. Территория пункта должна быть ограждена и иметь четкое деление на функциональные зоны.

11. Все проезды и проходы на территории пункта должны иметь твердое покрытие, без выбоин, ям, трещин и т.д.

12. Тару, строительные и хозяйственные материалы следует хранить в складах, допускается складирование тары и временное хранение ее под навесом на асфальтированных площадках.

13. Для сбора и временного хранения мусора должны быть установлены водонепроницаемые сборники с плотно закрывающимися крышками (металлические контейнеры) объемом не более двухдневного накопления отходов. Очистка мусоросборников должна производиться не реже одного раза в два дня, с последующей обязательной обработкой и дезинфекцией раствором дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

14. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 20 м от производственных и складских помещений для сырья и

готовой продукции. Контейнеры должны устанавливаться на площадке с твердым покрытием, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее, чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной из материалов, подвергающихся санитарной обработке (кирпич, бетон и других материалов) высотой не менее 1,5 м.

15. При централизованном сборе мусора на пункт должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

16. Для стока атмосферных, талых и смывных вод необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

17. Территория должна быть обеспечена подводкой воды для уборки и увлажнения в летнее время. В зимнее время проходы и проезды следует очищать от снега и льда, во время гололеда – посыпать песком.

18. Территория пункта должна содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно.

19. При отсутствии централизованной системы канализации допускается сооружение дворовых уборных, оборудованных водонепроницаемым выгребом. Расстояние от производственных и складских помещений пункта до уборной и выгребной ямы должно быть не менее 20 метров. Уборная и подход к ней должны содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться с применением средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

20. Водоснабжение пункта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. Выбор источника водоснабжения, мест забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения должны производиться в соответствии с СанПиН 10-113 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 06 января 1999г. № 1, и подлежат обязательному согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

21. За качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с СанПиН 10-124 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 19 ноября 1999г., №46, в сроки, согласованные с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

В зависимости от эпидемической обстановки кратность анализов может быть изменена независимо от источника водоснабжения.

22. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправный манометр, кран для отбора проб воды, обратные клапаны, не допускающие противотока воды, трапы для стока.

Пункт должен иметь схемы водопроводных и канализационных сетей.

23. Технический водопровод (при его наличии) должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая», «техническая».

24. Подпитка оборотной системы водоснабжения (при ее наличии) должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

25. Ежегодно должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования системы водоснабжения.

26. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на пункт. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале. В журнале должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологического анализа воды после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

27. Обо всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация пункта обязана немедленно проинформировать органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, и коммунальное хозяйство.

28. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод пункт должен быть присоединен к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и собственные очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и

хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельным выпуском в общую сеть.

29. Устройство системы канализации пункта должно соответствовать требованиям СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий», СНиП 2.04.03-85 «Канализация. Наружные сети и сооружения», а также требованиям настоящих СанПиН.

30. Условия сброса отработанных сточных вод определяются СанПиН 4630-88 «Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения», утвержденные Заместителем Министра здравоохранения СССР 04 июля 1988г. и должны быть согласованы с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ И ВЕНТИЛЯЦИИ

31. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение».

32. Во всех производственных и вспомогательных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения.

33. Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой, как внутри, так и вне помещения.

34. Стеклопанельную поверхность световых проемов окон, фонарей и т.п. следует регулярно очищать от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц

35. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми в течение смены (суток). Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами.

36. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами, не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

37. Источники освещения производственных, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

38. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

39. Система отопления должна отвечать требованиям СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование, СНиП 2.09.02-95 «Производственные здания».

40. Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

41. Во всех производственных и вспомогательных помещениях в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку от пыли.

42. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».

43. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям СанПиН 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 25 марта 1999г., № 12. При классификации условий труда следует руководствоваться СанПиН 11-6-2002 «Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 09 октября 2002г., № 74.

44. Бытовые помещения, туалеты, помещения лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

45. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с СанПиН 2.2.4/2.1.8-32-2002 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002г., № 158, СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33-2002 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002г., № 159.

46. Вентиляционные системы должны испытываться аккредитованной организацией на эффективность работы с составлением акта не реже 1 раза в 3 года и очищаться по мере загрязнения.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

47. Пункт должен иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

Производственные помещения должны соответствовать требованиям СанПиН 9-94-98 «Санитарные правила и нормы содержания и эксплуатации производственных предприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 1998г, № 53.

48. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции.

49. На пункте должны быть:

- помещения для приемки и сортировки грибов;
- грибоварочное помещение, оборудованное грибоварочными агрегатами или опрокидывающимися котлами из нержавеющей стали;
- помещение для мойки оборотной тары;
- помещение для мойки внутрицеховой тары;
- производственная лаборатория;
- складское помещение для временного хранения готовой продукции;
- складское помещение для хранения вспомогательных материалов;
- складское помещение или навес для хранения бочкотары;
- бытовые помещения для работников пункта.

Набор помещений может быть изменен в зависимости от мощности производства и особенностей технологического процесса по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

50. (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009г. № 12).

В случае организации на пункте переработки грибов, эти пункты должны быть обеспечены соответствующими помещениями и оборудованием для переработки грибной продукции. К цехам по переработке грибов предъявляются требования, предусмотренные Санитарными правилами и нормами 2.3.4.15-27-2005 «Гигиенические требования для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 1 ноября 2005 г. №166.

51. В производственных помещениях следует предусматривать:

- обеспечение холодной и горячей водой питьевого качества с установкой смесителей у точек водоразбора;
- смывные краны для уборки помещений (не менее одного крана на помещение);
- раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем и постоянным наличием мыла, антисептика, электросушителя

(одноразовых полотенец) для рук. Раковины следует располагать у входа в каждое производственное помещение и в местах, удобных для пользования ими.

52. У входа в производственные помещения должны устанавливаться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли (скребки, решетки, половики, щетки и т.п.).

53. Полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми и кислотосолеустойчивыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.

54. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Стены, потолки, углы, зараженные плесенью, следует очищать, а затем белить, красить или облицовывать с добавлением фунгицидных веществ, разрешенных к применению для этих целей Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

55. В производственных помещениях стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов, на высоту не менее 1,8 м.

56. Запрещается покраска, ремонт производственных помещений и оборудования, коридоров одновременно с выработкой продукции.

57. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков.

58. Рабочие места и проходы не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

59. По окончании каждой смены производится уборка всех помещений, оборудования и инвентаря.

60. Один раз в месяц на пункте устанавливается санитарный день с проведением генеральной уборки помещений.

61. Рабочие, занятые уборкой производственных помещений, должны быть обеспечены уборочным инвентарем и средствами для мытья, разрешенными к применению Министерством здравоохранения.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

62. Пункт должен быть обеспечен бытовыми помещениями в соответствии с нормами технологического проектирования и с санитарной характеристикой производственных процессов.

63. В гардеробных необходимо обеспечить отдельное хранение верхней, домашней и рабочей одежды и обуви.

64. Умывальные комнаты следует размещать смежно с гардеробными спецодежды.

65. Туалеты рассчитываются по числу работающих в наиболее многочисленную смену. Они должны быть утеплены, канализованы и оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

66. Бытовые помещения ежедневно (ежесменно) по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом.

67. В бытовых помещениях стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской, на высоту не менее 1,8 м.

68. Все панели (облицованные плиткой или окрашенные масляной краской), следует ежедневно обрабатывать и еженедельно дезинфицировать с использованием методов и средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по их применению.

69. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению не менее двух раз в смену.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией по его применению.

70. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.п.), имеющий специальную (красную) метку или окраску.

71. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения, в соответствии с инструкцией по их применению. Уборочный инвентарь для санузлов необходимо хранить отдельно от уборочного инвентаря для других помещений - в специально отведенном месте.

72. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

73. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

74. При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, оборудованное вешалками для спецодежды, титаном, умывальником, холодильником, электроплиткой, столами и стульями. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОРУДОВАНИЮ,

ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

75. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, упаковочные материалы, емкости, весы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

76. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 1998г., № 53, и располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к нему.

77. Поверхности технологического оборудования, чаны, ванны, посуда, лотки должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

78. Технологическое оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте.

Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в моечных внутрицеховой тары и инвентаря.

79. Для мойки и дезинфекции оборудования следует применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, в концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.

80. Должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и т.д. Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или специальных шкафах.

81. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед использованием должна подвергаться обязательной санитарной обработке на пункте, независимо от того, была ли она обработана до доставки на пункт.

82. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены двухсекционные моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители, оснащенные пробками, с присоединением к канализационной сети через воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ,

СЫРЬЮ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

83. Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, произрастающих на территории Республики Беларусь, согласно приложению 1 настоящих СанПиН.

84. Заготовительным организациям разрешается закупка и переработка только тех съедобных грибов, которые предусмотрены в качестве сырья в действующих стандартах и технических условиях на сушеные, маринованные, отварные и соленые грибы.

85. Запрещается заготовка грибов, не значащихся в указанной нормативной и технологической документации.

86. Содержание радионуклидов в сырье и готовой продукции не должно превышать требований ГН 10-117-99 «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде» (далее-РДУ-99), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 26 апреля 1999г., № 16.

87. Перечень несъедобных и ядовитых грибов согласно приложению 2 настоящих СанПиН.

88. Для обезвреживания условно съедобных грибов требуется специальная предварительная обработка, в процессе которой раздражающие и ядовитые вещества удаляются из плодовых тел. К условно съедобным грибам принадлежат сморчки, которые содержат гелвеловую кислоту и другие яды, вызывающие отравления, иногда со смертельным исходом, при несоблюдении правил обработки. Сморчки обезвреживают полностью сушкой или кипячением. Сушат сморчки на воздухе в течение 1-2 месяцев, после чего они становятся безвредными.

При втором способе обезвреживания тщательно очищенные, промытые и нарезанные грибы кипятят в воде два раза по 15-20 минут. Отвар при этом выливают, не пробуя, так как в него во время варки переходят ядовитые вещества. После окончания варки грибы необходимо промыть, отжать и только после этого можно использовать для приготовления грибных блюд.

89. Волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди и другие грибы, содержащие млечный сок, перед засолом отваривают или вымачивают, чтобы удалить горькие, раздражающие желудок вещества. То же самое делают с валуями и сыроежками, имеющими горький и едкий вкус.

90. Свежие съедобные грибы - продукт скоропортящийся, поэтому обработку собранных грибов необходимо производить, не откладывая. Свежие грибы по мере поступления на грибной пункт осторожно высыпают нетолстым слоем на столы или чистую подстилку (рогожу, мешковину, брезент), сортируют по ботаническим видам, тщательно очищают от земли,

песка, листьев, повреждений, вредителей и промывают в воде питьевого качества.

91. Для удаления песка у пластинчатых грибов (зеленки, рядовки и другие) необходимо выдерживать их в 10%-ном растворе поваренной соли, так как она растворяет слизь, удерживающую песчинки. Затем грибы перерабатывают.

Запрещается оставлять грибы необработанными на следующий день.

92. Заготовка дряблых, переросших, ослизлых, заплесневевших, червивых, ломаных грибов запрещается.

93. Сушить разрешается следующие виды трубчатых грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, польский гриб и козляк.

Грибы, предназначенные для сушки, тщательно очищают от песка, сора, не подвергая мытью.

94. Сушка пластинчатых грибов (сыроежек, шампиньонов, рыжиков, груздей и других) запрещается.

Сушка пластинчатых грибов может быть допущена как исключение только при условии, если на месте обеспечена экспертиза специалистов, гарантирующих однородность партии высушенных грибов по исходному сырью и отсутствие среди них несъедобных, что должно быть подтверждено соответствующим документом (удостоверением о качестве). Высушенные пластинчатые грибы подлежат реализации на месте. Допускается сушка и заготовка шампиньонов, полученных промышленным способом, лисичек и осенних опят.

95. Сушка грибов осуществляется в специальных сушилках. Сушилки для грибов могут быть различного объема и устройства, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

96. Строгий учет сроков сушки и выдержки этих грибов должен быть установлен в производственном журнале.

97. Применяемое сырье, вспомогательные материалы и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технологической документации.

98. Переработка грибов должна проводиться по отдельным видам.

Запрещается переработка смеси и крошки грибов.

99. Мариновать разрешается съедобные грибы без едкого вкуса мякоти - трубчатые, шампиньоны, толстушки, опенок осенний, зеленка, рядовка серая и другие. Перед маринованием, также как и перед засолом, тщательно очищенные и промытые грибы рекомендуется отварить.

100. В засол допускаются все съедобные грибы, кроме крупных плодовых тел подберезовиков и белого гриба, которые с возрастом отличаются разрыхленным трубчатым слоем и рыхлой консистенцией мякоти.

101. В соответствии с технологическими инструкциями пластинчатые грибы перед засолом должны бланшироваться в соленой воде или

вымачиваться, после чего рекомендуется подвергнуть их кратковременному отвариванию. Исключение составляют рыжики, грузди настоящие и гладыши, которые можно солить сухим посолом без вымачивания.

102. При предварительном отваривании валуев, скрипиц, волнушек, белянок, груздей, горькушек, серушек, сыроежек и опят отварная вода после каждой варки должна быть слита и заменена для следующей порции грибов. Отваривание в одной и той же воде последующих порций грибов не допускается, так как при этом грибы темнеют, и горечь из них полностью не удаляется.

103. Вымачивание грибов должно производиться в затененном прохладном месте. Грибы заливают 2%-ным раствором поваренной соли, температура которого не должна быть выше 20°C, в соотношении 1:3, прикрывают чистым полотенцем и деревянным кругом, свободно входящим в емкость; на круг кладут гнет, чтобы грибы не всплыли. Для гнета используются вымытые кремневые камни, не растворяющиеся в соке соленых грибов. Срок вымачивания - не более 2-3 суток до полного удаления горечи из грибов, со сменой воды 2-3 раза в сутки.

104. Запрещается закупка заготовительными организациями от населения грибов в переработанном виде.

105. Выработка консервов из грибов разрешается только на предприятиях, имеющих микробиологические лаборатории, при строгом соблюдении требований «Санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи» № 962-72, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 04 апреля 1972г. и установленного технологической инструкцией режима стерилизации с обязательной записью в стерилизационном журнале фактических данных о режиме.

106. Автоклавы - аппараты для стерилизации должны быть оборудованы пищевыми контрольно-регистрирующими приборами. Работа на автоклавах с неисправными приборами запрещается.

107. Микробиологический контроль за производством и качеством грибных консервов должен производиться согласно действующей «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

108. Каждая партия отпускаемой в торговую сеть грибной продукции должна сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество и безопасность.

109. Перед отпуском грибной продукции со складов в торговую сеть производится ее осмотр и проверка доброкачественности. Проверка производится лаборантом, товароведом или лицом, прошедшим специальную подготовку и назначенным руководителем пункта.

110. Продукция должна поставляться в торговую сеть в стандартной, маркированной таре, обеспечивающей количественную и качественную сохранность ее при перевозках и хранении.

111. Отпуск в торговую сеть соленых грибов (в особенности требующих предварительного вымачивания) разрешается только после окончания ферментации, но не ранее месяца с момента засолки.

112. Отпуск в торговую сеть сушеных грибов допускается через 1 месяц после сушки.

113. Брак, выявленный в процессе подготовки грибов к реализации, оформляется в соответствии с действующей инструкцией, утвержденной вышестоящей организацией.

114. Не допускаются к использованию бочки из-под жиров и непищевых материалов: керосина, нефтепродуктов, мыла и других непищевых товаров.

115. Бочковая тара, поступающая на пункт по переработке грибов, должна быть тщательно очищена, вымыта, проверена на герметичность и пропарена.

116. Бочки подвергают тщательному осмотру, загрязненные бочки перед замочкой моют щеткой, горячей водой температурой 60–70°С. Вымытые бочки проверяют на отсутствие течи, для чего их заполняют водой на 12 часов.

117. Новые бочки перед использованием промывают холодной водой со щеткой, затем их замачивают в течение 15-20 суток (вода меняется через каждые 3-5 суток). После замочки бочки моют с применением средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. После этого бочки промывают чистой водой. Бочки, бывшие в употреблении, проверяют и моют горячей водой (температура 60-70°С) щетками, после чего выдерживают с раствором средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Верхние днища бочек, новых и бывших в употреблении, моют и пропаривают отдельно. Замоченные, пропаренные, промытые бочки перед заполнением продукцией вновь ополаскивают водой и немедленно подают для затаривания.

118. Стеклобанки моют в моечных машинах различных систем с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по их применению. Допускается мойка стеклотары вручную в двухсекционных ваннах с последующим шприцеванием горячей водой и паром в закрытых камерах непрерывного или периодического действия.

119. Крышки для банок протирают, моют и обрабатывают в кипящей воде 2-3 минуты. Хранение крышек, подвергнутых санитарной обработке, до укупорки в открытом виде более 10 минут не допускается.

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ СЫРЬЯ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

120. Транспортирование сырья и готовой продукции осуществляется в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь «Об утверждении единых требований к транспортировке продовольственного сырья и готовой продукции» от 04 марта 2004г. № 30.

121. Свежие грибы, принятые для переработки, должны храниться в прохладном помещении, рассыпанными тонким слоем на столах, чистых настилах, брезенте, мешковине и т.п. Запрещается ссыпать грибы в большие кучи, бочки, держать на солнцепеке или на дожде. Срок хранения свежих грибов не должен превышать 2-4 часов.

122. Соленые, маринованные (или отварные) грибы в бочках следует хранить в боковом положении на деревянных рейках, подкладках, в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах или подвалах при температуре не выше $+8^{\circ}\text{C}$: температура хранения для соленых грибов должна быть $+1$ - $+2^{\circ}\text{C}$, для маринованных от 0 до $+8^{\circ}\text{C}$. В зимнее время следует предохранять грибы от замерзания. Бочки с вытекшим рассолом должны немедленно заливаться новым рассолом и, в случае необходимости, негодная тара должна быть заменена.

Стерилизованные маринованные грибы в банках должны храниться при температуре от 0 до $+15^{\circ}\text{C}$.

123. Грибная продукция, подлежащая переработке, должна храниться отдельно от готовой продукции.

124. Стены и потолки помещений для хранения грибной продукции должны быть плотными, гладкими, хорошо оштукатурены и побелены. Панели на высоту 1,5-2 метра - выкрашены масляной краской светлого тона или облицованы плиткой. Побелку и покраску складских помещений следует производить по мере загрязнения, но не реже одного раза в год. Стены, потолки, углы, зараженные плесенью, следует очищать, а затем белить, красить с добавлением фунгицидных веществ, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь к применению для этих целей.

125. Помещения для хранения сушеных грибов должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми.

126. В помещениях для хранения сушеных, соленых, отварных грибов не должно быть постороннего запаха. Хранение ароматобразующих пищевых материалов должно производиться в герметичной таре или в отдельных помещениях. Хранение пахучих веществ и материалов совместно с пищевыми продуктами не допускается.

127. Не допускается хранение на складах пищевой продукции не пищевых материалов (мыло, стиральные порошки и др.).

128. Для хранения вспомогательных продуктов и готовой продукции необходимо иметь отдельные секции.

129. Помещения, предназначенные для хранения вспомогательных материалов (сахар, соль и др.), должны быть в хорошем техническом состоянии, чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми.

130. Сушеные грибы должны храниться на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связки, штабелями на расстоянии 25-30 см от пола и 30 см от стен с соблюдением проходов между ними.

131. Грибы отсыревшие немедленно должны быть просушены. Недопустимо хранение сухих грибов совместно в одном помещении с солеными и маринованными грибами, с влажными продуктами или полуфабрикатами, могущими передать грибам влагу, посторонний запах, а также вблизи водопроводных труб и действующих приборов отопления.

132. Грибы соленые, маринованные, сушеные должны подвергаться в процессе хранения периодическому осмотру с участием товаровед-специалиста.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДАЖЕ ГРИБОВ НА РЫНКАХ

133. В продажу допускаются съедобные грибы, свежесобранные, рассортированные по ботаническим видам, тщательно очищенные от земли, мусора, вредителей, неповрежденные и не помятые.

Предназначенные для продажи пластинчатые грибы должны быть целыми и иметь целиком ножку гриба, лишь аккуратно зачищенную от грибницы. Запрещаются к продаже пластинчатые грибы с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками).

134. Запрещается продажа смеси из различных грибов. Продавец должен точно знать общеупотребительные названия продаваемых грибов.

135. Запрещается продажа дряблых, переросших, поврежденных личинками, слизнями и плесенью, испорченных грибов.

136. К продаже на рынке допускаются грибы только в свежем и сушеном виде, собранные, подготовленные и высушенные с соблюдением вышеизложенных правил, прошедшие обязательную экспертизу, в том числе на содержание радионуклидов, с выдачей заключения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, закрепленной за рыночным образованием.

137. Для торговли грибами на рынке должно быть отведено специальное место (ряды, киоски, павильоны и пр.). Не допускается рассредоточенная торговля грибами в различных местах рынка.

138. Продажа грибов детьми, а также лицами, не знающими точно названий продаваемых ими грибов, не допускается.

139. Категорически запрещается продажа на рынках:

свежих условно-съедобных грибов;

грибов вареных, соленых, маринованных, грибной икры, грибных солянок, салатов и других продуктов из измельченных грибов, грибных «консервов», изготовленных в домашних условиях.

140. В сушеном виде разрешается продажа на рынках следующих видов грибов: белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, польский гриб и козляки после месячной выдержки в сушеном виде.

ГЛАВА 11

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ

141. Особое внимание при экспертизе грибной продукции уделяется обнаружению и изъятию ядовитых, несъедобных грибов, а также грибов с неясной видовой принадлежностью.

142. При установлении ботанической видовой принадлежности в сомнительных случаях, при некотором несоответствии внешних признаков плодовых тел видовым описаниям требуются дополнительно данные микроскопического анализа: цвет, размер, форма спор, характер их оболочки (гладкая, шиповидная, бородавчатая и прочее), а также анатомические особенности мякоти, ткани пластинки, строения базидий, сумок и других микроструктур. Для проведения микроанализа (в лабораторных условиях) делают препараты: в каплю 5%-ного раствора едкого калия или натрия на предметное стекло помещают тоненький поперечный срез, сделанный бритвой через трубочку или пластинку, накрывают покровным стеклышком и рассматривают препарат сначала на малом, а затем на большом увеличении микроскопа. Размеры спор (их длину и ширину), диаметр гиф и другие показатели устанавливают с помощью окулярных микрометров - линейчек, вставляемых в окуляр микроскопа. Все величины записывают через черточку в микронах (мк) (микрон - 0,001 мм). Полученные данные сверяют с определителями и справочниками, где указаны характерные признаки микроструктур.

143. Определение доброкачественности свежих съедобных грибов производится в пробах не менее 1 кг. Проба считается доброкачественной, если все экземпляры в ней по ботанической принадлежности соответствуют стандартному перечню видов, допускаемых в заготовку, содержит только один ботанический вид, представленный цельными, неповрежденными, непerezревшими плодовыми телами, очищенными от мусора и земли.

144. Определение доброкачественности переработанных грибов связано с установлением их ботанического вида, правильности переработки и хранения заготовленной грибной продукции.

145. Определение видовой принадлежности грибов производится: по признакам, свойственным этим грибам в переработанном виде; по признакам свежих грибов, сохранившимся после переработки (форма плодовых тел, способ прикрепления гименофора и др.), а также по данным микроанализа. Во избежание ошибок при производстве экспертизы желательно определение производить при наличии свежих образцов грибов, подвергнутых переработке.

146. Учреждения, производящие экспертизу переработанных грибов, должны располагать микологическими справочниками и определителями, атласами и плакатами с цветными изображениями грибов.

147. Определение доброкачественности переработанных грибов производится в соответствии с требованиями действующей технической документации на грибную продукцию.

148. Показателями правильного хранения переработанных грибов являются: отсутствие плесени, личинок насекомых и других вредителей, сохранение специфического запаха и вкуса, окраски грибов, кислотности рассола или маринада соленых и маринованных грибов, влажности сушеных грибов в допустимых пределах.

ГЛАВА 12

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

149. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией пункта или любой аккредитованной лабораторией на договорной основе в соответствии с требованиями СанПиН 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22 декабря 2003г. № 183.

150. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля по показателям безопасности сырья и готовой продукции определяется производителем по согласованию с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

151. На каждом пункте должна быть схема производственного контроля, согласованная в части показателей безопасности с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в установленном порядке.

ГЛАВА 13 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

152. (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

При переработке грибов должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с СанПиН 2.6.1.9-18-2002 «Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 30 декабря 2002г., № 146; Санитарными правилами и нормами 2.1.2.12-33-2005 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2005 г. № 198, Санитарными правилами и нормами 2.1.7.12-42-2005 «Гигиенические требования к накоплению, транспортированию и захоронению токсичных промышленных отходов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 декабря 2005 г. № 226 и др.

153. На пункте должны быть разработаны мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов, смывных и промывных вод, содержащих жиры, отработанные химические реагенты, дезинфицирующие и моющие средства.

154. Строительство, реконструкция пунктов, сооружений и иных объектов должны осуществляться по утвержденным проектам, имеющим положительное заключение государственной экологической экспертизы в строгом соответствии с действующими природоохранными, строительными, а также санитарными нормами и правилами.

ГЛАВА 14 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА

155. Соблюдение гигиенических требований к условиям труда должно являться одной из основных составляющих производственного процесса на пункте, в производственных помещениях, на каждом рабочем месте и учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

156. Микроклимат, параметры производственных помещений пункта должны соответствовать требованиям СанПиН 9-80 РБ «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 1998г, № 53.

157. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение».

158. Полы производственных помещений, расположенных над не отапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал $2,5^{\circ}\text{C}$, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

159. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками и другими материалами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются.

160. При осуществлении искусственной вентиляции в производственных помещениях не допускается сквозняков и охлаждения воздуха на рабочих местах.

161. В производственных помещениях со значительными тепловыделениями следует предусматривать кондиционирование воздуха.

162. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать предельно-допустимых концентраций, установленных в СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 1998г, № 53.

163. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, определяют органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, совместно с администрацией пункта в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь «О порядке проведения медицинских осмотров работников» от 08 августа 2000 г. № 33 и «Инструкцией по организации и проведению медицинских осмотров работников, применению списка профессиональных заболеваний» №98-0701, утвержденной Министерством здравоохранения Республики Беларусь 19 июля 2001г.

164. Ответственность и контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов возлагается на руководителя предприятия.

165. На пункте должен быть организован производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих. Схема производственного лабораторного контроля воздуха рабочей зоны, физических факторов на производстве согласовывается с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

166. Работники должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты работникам пищевой промышленности, утвержденными постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь 27 мая 2003 г. № 68

ГЛАВА 15 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

167. Каждый работник пункта несет ответственность за выполнение правил личной гигиены и требований санитарного состояния своего рабочего места.

168. Все работники пункта обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти; приходить на работу в чистой одежде и обуви. При входе тщательно очищать обувь;

перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом;

перед началом работы надеть спецодежду, подобрать волосы под колпак или косынку;

не следует застегивать спецодежду булавками, иголками и т.п., а также хранить в карманах халатов, курток предметов личного туалета, сигарет и др. посторонних предметов;

верхнее платье, головной убор и все личные вещи оставлять в гардеробной;

не принимать пищу и не курить в производственных, складских, вспомогательных и бытовых помещениях;

принимать пищу и курить только в специально отведенных для этого местах;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и других симптомах инфекционных заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в лечебно-профилактические организации за получением квалифицированной помощи;

после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами мыть руки водой с мылом.

169. Лица, поступающие на работу и работающие на пункте, подвергаются медицинским обследованиям в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 08 августа 2000г. № 33.

170. Не допускаются к работе по производству пищевых продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

171. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны проходить обучение и проверку гигиенических знаний 1 раз в два года. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

172. Руководящие работники и специалисты пункта один раз в два года должны проходить аттестацию на знание ими требований СанПиН, а также гигиенических и противоэпидемических требований.

173. Слесари, электрики, монтажники и другие работники общепроизводственных сквозных профессий обязаны:

соблюдать правила личной гигиены;

инструмент и запасные части хранить в отдельном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками или в сумках;

при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы и готовую продукцию.

174. При работе с моющими и дезинфицирующими средствами необходимо применять средства индивидуальной защиты в зависимости от свойств этих веществ (перчатки резиновые, очки защитные, респиратор, противогаз).

175. На каждого работника пункта необходимо иметь не менее трех комплектов санитарной одежды для обеспечения регулярной ее смены и поддержания в чистоте.

176. На каждом пункте должна быть аптечка для оказания первой доврачебной помощи.

ГЛАВА 16

ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ

177. Для проведения дезинфекции применяются методы и средства, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь в соответствии с инструкцией по их применению.

178. При проведении реконструкции и ремонта необходимо в полной мере проводить строительные-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

179. В целях борьбы с грызунами, мухами и тараканами необходимо проводить следующие профилактические мероприятия:

тщательная и ежесменная уборка помещений;

своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей раствором дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь в соответствии с инструкцией по их применению;

закрытие съемными металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см открывающихся в весенне-летний период окон и дверных проемов, вентиляционных отверстий и каналов;

заделка отверстий, щелей в полах, потолках, стенах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом или листовым железом;

закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков – плотными крышками;

обивка дверей складов листовым железом.

180. Работы по дезинсекции и дератизации должны проводиться в соответствии с Санитарными правилами «Об организации и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23 августа 2002г. № 54.

181. В случае появления грызунов применяются механические или иные разрешенные способы их уничтожения. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами на предприятиях пищевой промышленности.

182. Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специалистами центров (подразделений) профилактической дезинфекции.

183. Дератизация и дезинсекция должны проводиться в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье, вспомогательные материалы, полуфабрикаты.

184. После проведения дезинсекции помещение следует тщательно проветрить до полного исчезновения запаха.

185. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

ГЛАВА 17

ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ НАСТОЯЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ

186. Администрация пункта обязана обеспечить:

необходимые условия для производства продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований продуктов, смылов принятие неотложных и исчерпывающих мер по недопущению возникновения заболеваний людей, связанных с потреблением продукции;

выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

аттестацию руководителей по санитарно-гигиеническим вопросам;

наличие настоящих СанПиН и санитарного журнала, установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью территориального центра гигиены и эпидемиологии для записи актов и предложений представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор;

другой необходимой документации, предусмотренной настоящими СанПиН;

каждого работника спецодеждой в соответствии с утвержденными нормами;

ежедневную смену спецодежды и индивидуальных полотенец работникам;

регулярную стирку и починку спецодежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы (стирка спецодежды индивидуально работниками запрещается);

наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;

систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ;

прохождение обучения по программе гигиенической подготовки и сдачу экзаменов всеми работниками производственных помещений при поступлении на работу, а затем один раз в год с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку и специальный журнал;

проведение один раз в три года аттестации по санитарным знаниям руководящего и инженерно-технического персонала пункта;

необходимым количеством медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, по установленной форме;

представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования.

187. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками пункта медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиенической подготовке.

188. Каждый работник пункта должен быть ознакомлен с настоящими СанПиН.

189. Ответственность за выполнение настоящих СанПиН возлагается на юридических и физических лиц, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих заготовку, переработку и продажу грибов.

190. Ответственность за санитарное состояние производственных, бытовых, складских, вспомогательных помещений, территории пункта несут руководители (работники) соответствующих подразделений.

191. Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на технологов, мастеров, заведующих производством, начальников производственных помещений.

192. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

193. Администрация обязана выделить специальный персонал для уборки территории и помещений.

194. Контроль за выполнением настоящих СанПиН на пункте возлагается на администрацию пункта.

195. Виновные в нарушениях требований настоящих СанПиН привлекаются к ответственности в соответствии с Законодательством Республики Беларусь.

Приложение 1
к Санитарным правилам и
нормам 2.3.4.13-6-2004
«Гигиенические
требования к заготовке,
переработке и продаже
грибов»

Таблица 1 Перечень грибов разрешенных к заготовке
и включенных в стандарты на грибную продукцию

Название грибов	Основные признаки в естественном состоянии	Основные признаки после переработки	Признак и сходных видов, не допускаемых к переработке
1	3	4	5
Лисичка обыкновенная <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Шляпка плоская, затем воронковидная, яично-жёлтая. Мякоть резинистая, желтоватая. Складочки нисходящие на ножку, тупые, жёлтые. Ножка ровная, жёлтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8-10 x 4-6 мк	В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть бурее	См. таблицу 2 № 15
Белый гриб <i>Boletus edulis</i> Fr.	Шляпка подушковидно-выпуклая, гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, вкус ореховый. Трубочки белые, затем жёлто-зелёные. Ножка клубневидная, сплошная, с белым или светло-буроватым сетчатым рисунком. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 14-17 x 4-6 мк	В сушке более тёмные, трубочки молодых экземпляров сохраняют белую окраску, мякоть – тоже. В маринаде шляпки оранжево-жёлтые, ножка и трубочки с кремовым оттенком	См. таблицу 2 № 1
Масленок зернистый <i>Sullius granulatus</i> (Fr.) O. Kuntze	Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Трубочки жёлтые, как и ножка сверху, с каплями жидкости. Ножка ровная светло-жёлтая. Споры удлинённо-эллипсоидальные, гладкие, желтоватые, 8-11 x 3-5 мк	Шляпки с кожицей в сушке и маринаде тёмно-бурые, без кожицы белые с завёрнутыми вверх краями	См. таблицу 2 № 2
Масленок поздний <i>Sullius luteus</i> (Fr.) S.F. Gray	Шляпка тупоконическая или выпуклая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-жёлтая. Трубочки жёлтые. Ножка с бледным плёнчатый кольцом. Споры	Как предыдущий	Как предыдущий

	веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7-11 x 3-4 мк		
Моховик желто-бурый <i>Sullius variegatus</i> (Fr.) O. Kuntze	Шляпка подушковидно-выпуклая, тонкочешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синееет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие. Ножка желтоватая. Споры эллипсоидальные, гладкие, охряно-бурые, 8-10 x 3-4 мк	В сушке буреет, в маринаде и засоле - также	Как предыдущий
Моховик зеленый <i>Xerocomus subtomentosus</i> (Fr.) Quel.	Шляпка выпуклая, затем плоская, тонкобархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, слабо синееет на изломе. Трубочки серно-или зеленовато-жёлтые, с крупными угловатыми порами. Ножка желтоватая иногда красноватая. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 9-15 x 4-6 мк	В сушке буреет, шляпки матовые; в солёно-маринованном виде - более жёлтые, чем в естественном	Как предыдущий
Моховик пёстрый красный <i>Xerocomus chrysenteron</i> (St. Amaus) Quel.	Шляпка выпуклая, сухая, сетчатотрещиноватая, пёстрая, коричневатая. Мякоть желтоватая, слабо синееет на изломе. Трубочки серо-желтые, с широкими угловатыми порами. Ножка сверху светло-желтая, внизу вишнёво-красная. Споры веретеновидные, гладкие, жёлто-оливково-бурые, 10-16 x 4-5 мк	В сушке и солёно-маринованном виде буреет	Как предыдущий
Подберёзовик обыкновенный <i>Leccinum scabrum</i> (Fr.) S. F. Gray	Шляпка полушаровидная или выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки длинные, грязно-белые. Ножка беловатая, с бурыми или чёрными чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, жёлто-бурые, 8-20 x 4-5 мк	В сушке, засоле и маринаде буреет	См. таблицу 2 № 1
Подосиновик жёлто-бурый <i>Leccinum testaceabrum</i> (Secr.) Sing.	Шляпка выпуклая или подушковидная, слабоволокнисто - чешуйчатая, жёлто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки грязно-белые, поры округлые. Ножка белая, с чёрно-бурыми чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 11-15 x 4-5 мк	В сушке темно-бурый; в солёно-отварном - серовато-бурый	Как предыдущий
Подосиновик красно-бурый <i>Leccinum rantiacum</i> (Fr.) S. F. Gray	Как предыдущий, но шляпка бурокрасная и чешуйки на ножках вначале белые, затем бурые. Споры 10-19 x 4-5 мк	Как предыдущий	Как предыдущий

Польский гриб <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Gilb.	Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-жёлтая, на изломе синее. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 10-15 x 4-6 мк	Во всех видах переработки бурет	См. таблицу 2 №№ 1, 2
Козляк <i>Suillus bovines</i> (Fr.) O. Kuntze	Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть буроватая, на изломе слабо краснеющая, вкус мягкий. Трубочки грязно-желтые или оливково-коричневые. Ножка желтовато-охристая. Споры веретеновидные, гладкие, оливково-коричневые, 8-11 x 3-5 мк	В сушке черно-бурый, в маринаде и засоле оливково-бурый	См. таблицу 2 № 2
Опёнок осенний <i>Armilla riella mellea</i> (Fr.) Karst.	Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые или желтоватые, с мелкими буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом внизу слабочешуйчатая. Споры яйцевидные, гладкие, бесцветные, 7-10 x 5-7 мк	Цвет у солено-маринованных буроватый или бурый. Чешуйки сохраняются	См. таблицу 2 № 7
Вешенка обыкновенная устричная <i>Pleurotus Ostreatus</i> (Fr.) Kummer	Шляпка округлая, выпуклая или широковорончатая, часто эксцентрическая, неслизистая, гладкая, влажная, вначале темно-бурая, затем пепельно-серая, к зрелости может становиться желтоватой. Пластинки нисходящие, широкие, редкие, белые, желтеющие, с перемычками между ними. Мякоть плотная, белая. Ножка боковая, цилиндрическая, сплошная, белая, гладкая, иногда у основания слегка волосистая или войлочная. Споры 7-12 x 3-5 мк, яйцевидные или округленно-цилиндрические, гладкие, бесцветные, в массе – с фиолетовым оттенком	В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть бурет	Ядовитых грибов со сходным и признаками не имеется
Вешенка рожковидная <i>P. ostreatus</i> (Fr.) Kumm. var. <i>cornucopiae</i> Quel.	Шляпка вогнутая или воронковидная, вытянутая наподобие рожка, беловатая или желто-охряная, с возрастом выпцветающая, белесая. Мякоть белея, мягкая, с мучным запахом и вкусом. Пластинки далеко нисходящие, узкие, белые. Ножка эксцентрическая, сплошная, цилиндрическая или к основанию суженная, белая или с желто – охряным оттенком. Споры 7-11 x 3-5 мк, овальные, гладкие, бесцветные, в массе – слегка розоватые	Как предыдущий	Как предыдущий
Вешенка легочная	Шляпка выпукло распростертая, языковидная, боковая, затем слегка	Как предыдущий	Как предыду

<p><i>P. ostreatus</i> (Fr.) Kumm. var. <i>Pulmonarius</i> Fr.</p>	<p>вдавленная эксцентрически, с тонким, часто надтреснутым краем, с нежным налетом, почти гладкая, белая, с сероватым или палевым оттенком. Мякоть тонкая, белая, упругая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходящие, частые, белые, тонкие. Ножка цилиндрическая, сплошная, белая, войлочно-опушенная. Споры 7-13 x 3-5 мк, вытянуто-овальные, гладкие, бесцветные, в массе - с фиолетовым оттенком</p>		<p>щий</p>
<p>Вешенка степная, «степной белый гриб» <i>P. eringii</i> (Fr.) Quel.</p>	<p>Шляпка очень мясистая, позже в центре притуплённая, неправильная, гладкая или слегка чешуйчатая, серовато-рыжеватая, позже желтоватая. Пластинки нисходящие, ровные, широкие, беловато-розовые. Ножка плотная, немного эксцентрическая, к основанию суженная, беловатая. Споры 6-9 x 4-5 мк, яйцевидные, гладкие, в массе беловатые</p>	<p>Как предыдущий</p>	<p>Как предыдущий</p>
<p>Зеленушка <i>Tricholoma flavovirens</i> (Fr.) Lund.</p>	<p>Шляпка выпукло - плоская, клейкая, желтовато-буроватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Пластинки зелёно-жёлтые. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5-6 x 3-4 мк</p>	<p>В засоле оливковая или коричневая</p>	<p>См. таблицу 2 № 10</p>
<p>Рядовка серая <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quel.</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-черновато-серая. Мякоть белая или сероватая. Вкус и запах приятные. Пластинки белые, желтоватые или сероватые. Ножка белая или желтоватая. Споры почти шаровидные, гладкие, бесцветные, 5-6 x 4-5 мк</p>	<p>В солёно-отварном виде – серо-бурая, иногда со слабым каштановым оттенком</p>	<p>См. таблицу 2 №№ 5, 6, 8, 9</p>
<p>Рядовка фиолетовая <i>Lepista nuda</i> Ske. (<i>Tricholoma nudum</i> (Fr.) Kumm., <i>Rhodopaxillus nudus</i> (Fr.) Mairel)</p>	<p>Шляпка выпуклая с завернутым вниз краем, гладкая, фиолетово-буроватая. Мякоть толстая, светло-фиолетовая, вкус и запах приятные. Пластинки светло-фиолетовые. Ножка сплошная. Внизу с фиолетово-бурым опушением, фиолетовая с возрастом выцветающая. Споры эллипсоидальные, слегка шероховатые, слабо розовато-кремовые, 6-8 x 4-5 мк</p>	<p>В солёно-отварном виде бурет</p>	<p>Ядовитых видов со сходным и признаками не имеется</p>

Шампиньон полевой <i>Agaricus arvensis</i> Fr.	Шляпка широко-колокольчатая, затем выпуклая, белая, с желтоватыми пятнами, гладкая или чуть волокнисто-чешуйчатая. Мякоть белая, при надавливании желтеющая, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем розовые и черно-бурые. Ножка к основанию расширенная, белая, позже желтеющая, с двухслойным кольцом. Споры широко эллипсоидальные, гладкие, фиолетово-бурые, 8-10 x 5 - 6 мк	Как предыдущий	См. таблицу 2 № 4
Шампиньон культивируемый <i>Agaricus Bisporus</i> (Lgt) Imbach	Как обыкновенный, но споры на базидиях развиваются по две, а не по четыре, и шляпка не только белая, но и буровато-коричневая	Как предыдущий	См. таблицу 2 № 4
Колпак кольчатый <i>Rozites caperata</i> (Fr.) Karst.	Шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в центре с тонким мучнистым налетом, желтовато - буроватая. Мякоть белая, позже желтеющая. Пластинки грязно - желтовато-буроватые, с неровным зубренным краем. Ножка желтоватая, с желтоватым пленчатым кольцом. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бородавчатые, охряно-желтые, 11-13 x 8-9 мк	В солено - отварном виде буреет	См. таблицу 2 № 4
Толстушка <i>Cortinarius esculeulus</i> Lebed L.	Шляпка полушаровидная, затем подушковидная, выпуклая, с завернутым вниз краем, сухая, желтовато-буроватая, с более темными пятнами. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки приросшие, желтовато-буроватые, у зрелых - глинисто-буроватые. Ножка короткая, булавовидная, белая или буроватая, со светлым паутинистым кольцом. У молодых паутинистые нити натянуты между краем шляпки и ножкой. Споры эллипсоидальные, бородавчатые, желто-бурые, 9-12 x 6-8 мк	В солено - отварном виде буреет	См. таблицу 2 № 6
Валуи <i>Russula foetens</i> (Fr.) Fr.	Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желтовато-буроватая. Мякоть белая, горькая, с неприятным запахом. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. Ножка белая, полая. Споры почти шаровидные, бородавчатые, бесцветные или светло-охряные, 8-11 x 8-9 мк	В соленом виде серовато-буроватый с сохраняющей ся полосатостью	Ядовитых видов со сходным и признаками не имеется

Сыроежка болотная Russula paludosa Britz.	Шляпка красная или с буроватым оттенком, слабо-липкая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые, затем кремовато-желтые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 9 -10 x 7 - 8 мк	В соленом виде буроватая, края иногда обломанные	Как предыдущий
Сыроежка буреющая Russula xerampelina (Seer.) Fr.	Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с полосато-угорчатым краем. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Пластинки светло-кремовые, позже буроватые. Запах селедочный. Ножка белая или с розовато-фиолетовыми пятнами, буреющая. Споры овальные, бледно-охристые, бородавчатые, 8-11 x 7-8 мк	Как предыдущий	Как предыдущий
Сыроежка винно-красная Russula obscura Rom	Шляпка вогнутая, темно-красная, пурпуровая, красно-бурая. Мякоть сероватая, с красноватым оттенком под кожицей, вкус приятный. Пластинки сливочно-желто-ватые. Ножка белая, с розовым налетом. Споры широкоовальные, почти шаровидные, бородавчатые бесцветные или желтоватые, 8 -11 x 8 - 9 мк	Как предыдущий	Как предыдущий
Сыроежка желтая Russula claroflava Grove	Шляпка ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. Ножка белая, споры широкоовальные, бородавчатые, слабо желтоватые, 8-9 x 7-8 мк	В солено - отварном виде серо-черная, шляпка ломкая	Как предыдущий
Шампиньон обыкновенный Agaricus Campestris Fr.	Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо розовеет, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем розовые и, наконец, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, от розово-буроватых до пурпурно-бурых, 7-9 x 5-6 мк	В соленом виде слегка буреет	См. таблицу 2 № 4
Сыроежка зеленая Russula aeruginea Lindbl. Fr.	Шляпка зеленая или с оливковым оттенком, при надавливании с бурыми пятнами. Мякоть белая, при надавливании буроватая, вкус приятный. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка продольно-морщинистая, белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, светло-кремовые, 6x8 мк	В соленом виде серовато- или буровато - грязно - белая, мякоть ломкая	См. таблицу 2 №№ 4, 5, 6, 8, 9
Сыроежка зеленоватая Russula virescens (Schaeff: Lantedschi) Fr.	Шляпка зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки бледно-кремовые. Ножка белая или слабо-зеленоватая. Споры почти шаровидные, бесцветные, бородавчатые, 6-8 мк	В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая, ломкая	Как предыдущий

Сыроежка охристая <i>Russula ochroleuca</i> (Pers.: Secr.) Fr.	Шляпка охристо-желтая, слизистая. Мякоть беловатая, затем сероватая, слегка горьковатая. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. Ножка белая или слегка охристая, затем сереющая. Споры почти шаровидные, сетчато-бородавчатые, чуть желтоватые, 8-9х 7 мк	В соленом виде буреет, шляпка ломкая	См. таблицу 2 № 6
Сыроежка пищевая <i>Russula vesca</i> Fr.	Шляпка бордово-красная или буроватая, кожица короче края шляпки. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая, чуть морщинистая, продольная. Споры шаровидные, мелко шиповатые, бесцветные, 6-8 х 5 - 7 мк	В соленом виде буроватая, мякоть ломкая	Похожих ядовитых грибов не имеется
Сыроежка серая <i>Russula grisea</i> (Pers.: Secr.) Fr.	Шляпка серая с оттенком пурпурного или оливкового. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки светло-кремовые. Ножка белая. Споры широко-овальные, шиповатые, с оттенком светло-кремового, 6-9 х 5-8мк	Как предыдущая	См. таблицу 2 №№ 4, 5, 6, 8, 9
Сыроежка сереющая <i>Russula decolorans</i> (Fr.) Fr.	Шляпка желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, вкус приятный, иногда слабогорьковатый. Пластинки желтоватые, затем грязно-серовато-желтые. Ножка сероватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, со светло-охристым оттенком, 10–14х8-12мк	В соленом виде серовато-черноватая, часто с обломившимися краями	Похожих ядовитых грибов не имеется
Сыроежка сине-жёлтая <i>Russula cyanoxantha</i> (Secr.) Fr.	Шляпка слабо-морщинистая, синеватая или лиловатая, с жёлтым или буровато-жёлтым центром. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 7-9 х 6-7 мк	В солёном виде буреет. Шляпка ломкая	Как предыдущий
Сыроежка цельная <i>Russula integra</i> Fr.	Шляпка темно-красная или шоколадная, с бугорчатым краем. Мякоть белая, неедкая. Пластинки кремовые, затем охристые. Ножка белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, желтые, 9 - 11 х 8 -9 мк	Как предыдущая	Как предыдущая
Подгруздок белый <i>Russula delica</i> Fr.	Шляпка выпуклая, белая, сухая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, плотная, вкус слабеедкий. Пластинки белые, нисходят на ножку. Ножка белая или чуть буроватая. Споры яйцевидно-округлые, мелко бородавчатые, бесцветные, 8-9 х 7-8 мк	В соленом виде слабо-буроватый	Как предыдущий
Подгруздок черный <i>Russula adusta</i> Fr.	Шляпка плосковыдавленная, липкая, грязно - буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе рзово-серая, затем черная. Вкус неедкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, грязно-белая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7-9 х 7-8 мк	В соленом отварном виде темно-бурый	Как предыдущий
Белянка <i>Lactarius</i>	Шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово - белая, без зон.	В соленом виде светло-	Как предыдущий

pubescens (Fr.: Krombh.) Fr.	Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. Споры шаровидные, шиповатые, бесцветные, 6-8 x 5-6 мк	буроватая, опушенный край сохраняется	щий
Волнушка розовая Lactarius torminosus (Fr.) S.F. Gray	Шляпка воронковидная, с завернутым вниз опушенным краем, розоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 9-10 x 6-7 мк	В соленом виде розово-буроватая, опушенность края и зонистость сохраняются	Как предыдущий
Горькушка Lactarius rufus (Fr.) Fr.	Шляпка плосковыпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. Споры широко эллипсоидальные, шиповатые, бесцветные, 9-10 x 7 мк	В соленом виде темно – коричневая. Заметен острый бугорок на шляпке	Как предыдущий
Груздь желтый Lactarius scrobiculatum (Fr.) Fr.	Шляпка плосковогнутая, с завернутым вниз опушенным краем, слизистая, грязно-желтая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая, при надавливании желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Пластинки бело-кремовые. Ножка бледно-желтая, с буроватыми пятнами, вдавленными. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-9x7 мк	В соленом виде желтовато-бурый, с серым оттенком, с опушенным краем, мякоть чуть зеленоватая	Как предыдущий
Груздь настоящий Lactarius resimus (Fr.) Fr.	Шляпка выпуклая или широковидная, с густоопушенным, завернутым вниз краем, слизистая, белая, с прозрачными концентрическими зонами. Млечный сок белый, на воздухе серно - желтый, едкий. Ножка белая, в углубленных пятнах, желтоватых. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные, 8-9 x 6-8 мк	В соленом виде с голубоватым оттенком, опушенность края сохраняется, поверхность студневидная	Как предыдущий
Груздь осиновый Lactarius controversus (Fr.: Fr.) Fr.	Шляпка выпуклая, позже широковоронковидная, с пушистым завернутым вниз краем, слизистая, белая, с красноватыми пятнами и чуть заметными концентрическими зонами. Мякоть белая, млечный сок белый, едкий. Пластинки кремовые. Ножка розоватая. Споры шаровидные, боро-давчатые, бесцветные, 7-8 x 5-6 мк	В соленом виде с легким буровато-розоватым оттенком, иногда с более темными пятнами и слегка горьковатым вкусом	Как предыдущий
Груздь перечный Lactarius	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, жгучий. Пластинки	В соленом виде светло-буроватый,	Как предыдущий

piperatus (Fr.) S.F. Gray	белые. Ножка белая. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные 6-8 x 5-6 мк	хрустящий, слегка горьковатый	
Груздь черный Lactarius pescator (Fr.) Karst. (L. turpis Weinm.) (Fr.)	Шляпка широко-воронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-бурая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть палевая, на изломе бурет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, затем темнеющие. Ножка одного цвета со шляпкой, с углубленными пятнами. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8 x 6-7 мк	В солено-отварном виде черный с вишневым оттенком или фиолетово-вишневый, с волосистым краем	Как предыдущий
Гладыш млечник обыкновенный Lactarius trivialis (Fr.) Fr.	Шляпка плоскосдавленная, слизистая, грязно-розовато-серая с более темными пятнами и слабозаметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-10 x 6-7 мк	В соленом виде желтый	Как предыдущий
Краснушка, млечник сладковатый Lactarius subdulcis (Pers.: Fr.) S.F. Gray	Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, бледно-желтые, 8-10 x 7-8 мк	В солено-отварном виде сохраняет темно-красную окраску и форму шляпки	Как предыдущий
Подмолочник, молочай Lactarius volemus Fr.	Шляпка плоская, позже вдавленная, иногда трещиноватая, матовая, рыже-бурая. Мякоть белая, на воздухе бурет. Млечный сок белый, очень обильный, неедкий, на воздухе бурет. Пластинки кремово-охристые, буреющие при надавливании. Ножка охристо-буроватая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8-10 x 9 мк	В соленом виде цвет интенсивно бурый, вкус без горечи	Как предыдущий
Рыжик обыкновенный Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S.F. Gray	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок оранжевый, на воздухе зеленеет или бурет, неедкий, вкус очень приятный, запах своеобразный, смолистый. Пластинки оранжевые, при поранении буреют. Ножка оранжевая, голая. Споры широкоовальные, шиповатые, почти бесцветные, 9-10 x 6-7 мк	В соленом виде оранжево-красный или синевато-зеленый, иногда с буроватым оттенком	Как предыдущий
Серушка. Lactarius flexuosus	Шляпка широко-воронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, со слабозаметными зонами. Мякоть белая.	В соленом виде желтовато-	Как предыдущий

(Fr.) S.F. Gray	Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охряные. Ножка одноцветная со шляпкой. Споры почти шаровидные, бородавчатые, светло - охряные, 6-7 мк	серая, иногда буровато-серая	
Скрипица Lactarius vellereus (Fr.) Fr.	Шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонкобархатистая, белая. Мякоть очень плотная. Млечный сок белый, жгучегорький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. Споры широко - овальные, мелко-шиповатые, бесцветные, 9-11 x 7-8 мк	В соленом виде белая с оттенком синезеленого. Мякоть при разжевывании скрипящая	Как предыдущий
Сморчок обыкновенный Morchella esculenta St. Am.	Шляпка яйцевидно-округлая, полая, желто-бурая, ячеистая. Мякоть тонкая, ломкая. Ножка ровная, полая, продольно-борозчатая, буроватая. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсоидальные, 18-24 x 10-14 мк по 8 в сумке	Окраска чуть темнее у сушеных, значительно темнее у отварных	Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками и не имеется
Сморчок конический Morchella conica Fr.	Шляпка конически вытянутая, с удлинёнными ячейками, желто-бурая, полая. Мякоть белая. Ножка гладкая или продольно-складчатая, белая. Споры. Как у предыдущего, 18-21 x 12-15 мк	Окраска плодовых тел темно-бурая	Как предыдущий
Шапочка сморчковая Verpa bohemica (Krombh.) Schroet.	Шляпка коротко-колокольчатая, морщинистая, буроватая или желто-бурая, полая. Ножка длинная белая или с кремовым оттенком. Споры как у предыдущих, но иногда согнутые, 50-100 x 13-20 мк, по 2 в сумке	В сушке и при отваривании темнеет	Как предыдущий

Приложение 2
к Санитарным правилам и нормам 2.3.4.13-6-2004
«Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов»

Таблица 2 Перечень ядовитых и несъедобных грибов

№	Наименование ядовитых и несъедобных грибов	Наиболее характерные видовые признаки	С каким съедобным грибом может быть спутан
1	2	3	4
1.	Желчный гриб Tylopilus felleus (Fr.) Karst.	Шляпка буроватая, мякоть белая, горькая, трубочки белые или грязно-розовые, сеточка на ножке черно-бурая. Споры неровно-	Белый гриб, подберезов

		веретенovidные, гладкие, слабо-буровато-розовые, 12-14 x 4-5 мк	ик, польский гриб
2.	Перечный гриб <i>Suillus piperatus</i> (Fr.) O. Kuntze	Шляпка буроватая, мякоть с желтовато-кремовым оттенком, перечно-едкая, на изломе краснеет, трубочки и ножка вверху красноватые, ножка к основанию суженая. Споры удлинённо-эллипсоидальные, гладкие, желтовато-буроватые, 6-10 x 3 мк	Моховики, маслята, решетник
3.	Сатанинский гриб <i>Boletus satanas</i> Lenz.	Шляпка беловатая, сероватая, гладкая или бархатистая, гименофор сначала желтоватый, позднее желто-оливковый. Пores трубочек сначала желтые, затем оранжевые, карминно-красные, с возрастом красно-оливковые или красно-бурые, при надавливании синеющие. Ножка клубневидно-утолщенная, желтовато-красноватая, в средней части карминно-красная, с хорошо выраженным красным сетчатым рисунком. Мякоть светлая или желтоватая, в ножке красноватая, на разрезе голубеющая, с неприятным запахом	Дубовик (поддубник)
4.	Мухоморы (белый, поганковидный, желто-зеленый, порфиновый, пантерный, красный) <i>Amanita virosa</i> Seer. <i>A. citrina</i> S.F. Gray (<i>A. mappa</i> Lasch Quel.) <i>A. pantherina</i> (Fr.) Secr. <i>A. muscaria</i> (Fr.) Hooker	Шляпка зеленоватая, белая, лимонно-желтая или серая с фиолетово-пурпурным оттенком (лоскутки могут быть смыты или стертые); мякоть белая; пластинки белые, широкие; ножка белая или с сероватым оттенком, с кольцом вверху и мешковидной оберткой на основании. Споры бесцветные, шаровидные или овальные, с крупной каплей масла, гладкие, 8-11 мк	Шампиньоны, сыроежки блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски
5.	Волоконницы <i>Inocybe geophylla</i> (Fr.) Kurrm. <i>I. patouillardii</i> Bres. <i>I. rimosa</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка конически заостренная, радиально-волокнуисто-чешуйчатая, грязно-беловатая, желто- или серо-бурая; мякоть с тяжелым земляным или редечным запахом; пластинки буроватые, с мелко зазубренным или тонкоопушенным краем; ножка продольно-волокнуистая. Споры бурые с выворотами	Сыроежки, окраска, как у предыдущих; рядовка серая
6.	Гебелома, ложный валуй <i>Hebeljma crustiniformes</i> (St. Avans) Quel.	Шляпка слизистая, более или менее буроватая, край нерубчатый; мякоть беловатая, горькая, с запахом редьки или хрена; пластинки буроватые, с капельками влаги или пятнистые. Споры яйцевидные, шероховатые, желтовато-буроватые, 10-12 x 5 мк	Те же виды; толстушка, валуй

7.	Ложноопенок, гифолома (кирпично-красный и серно-желтый) <i>Huophiloma sublateritium</i> (Fr.) Quel. (<i>Naetaloma sublateri- tium</i> (Fr.) Karst.) <i>H. fasciculare</i> (Fr.) Kumm. (<i>N. fasciculare</i> (Fr.) Karst.)	Шляпка кирпично-красная или серно-желтая; мякоть горькая, с неприятным запахом, желтоватая; пластинки оливково- или зеленовато-черно-бурые; ножка волокнистая, с волокнистым прижатым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, фиолетово-бурые, 6-8 x 3-5 мк	Опенок осенний
8.	Рядовка мыльная <i>Tricholoma saponaceum</i> (Fr.) Kummer	Шляпка гладкая, липкая, с черноватыми волокнами, неровной, с размытыми пятнами окраски, грязно-зеленовато-бурая; мякоть и пластинки на изломе слегка розовеющие; запах неприятный: хозяйственного мыла	Сыроежки подобной окраски, рядовка серая
9.	Рядовка заостренная <i>T. virgatum</i> (Fr.) Kummer	Шляпка коническая или распростертая, с острым бугорком, радиально-волокнистая, дымчато-серая; мякоть белая, жгуче-горькая, ножка беловатая или сероватая; пластинки сероватые. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 6-8 x 5-6 мк	Те же виды
10.	Рядовка серно - желтая <i>T. sulphureum</i> (Fr.) Kummer	Шляпка и ножка ярко окрашенные, серно-желтые, мякоть с неприятным запахом, горькая	Зеленушка
11.	Рядовка бело- коричневая <i>T. alborunneum</i> (Fr.) Kumm. (<i>T. striftum</i> (Quell) Sacc.)	Шляпка выпуклая, затем плоская с бугром. Кожица слизистая, липкая, каштаново-коричневая. Пластинки приросшие, белые с красноватыми пятнами. Мякоть белая, под кожицей красновато-бурая. Ножка коричневатая, вверху у пластинок белая	Сыроежки подобной окраски
12.	Рядовка белая <i>T. album</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка сначала выпуклая, затем распростертая, часто с большим бугром в центре, с широким волнистым краем, кремово-белая, в центре слегка буроватая или сероватая. Пластинки белые, частые, широкие, выемчатые. Мякоть белая, толстая, волокнистая. Ножка белая, упругая, утолщенная в основании, с легким мучнистым налетом вверху	Те же виды
13.	Бледная поганка <i>Amanita phalloides</i> (Fr.) Secr.	Шляпка зеленоватая, пластинки белые, иногда с зеленоватым оттенком, мякоть на изломе белая, без грибного запаха, ножка имеет влагалищную сумку	Шампиньо н, сыроежки сходной окраски

14.	Шампиньоны желтокожий <i>Agaricus xanthodermus</i> Gen.	Шляпка мясистая, белая, беловато-буроватая, при надавливании желтеет, гладкая, сухая, иногда по краю растрескивается. Пластинки тонкие, сначала белые или розовые, при созревании коричневые. Мякоть буровато-белая, ближе к основанию желтоватая, во вздутии ножки - оранжевая, имеет неприятный запах карболовой кислоты	Шампиньон
15.	Ложная лисичка <i>Clitocybe aurantiaca</i> (Fr.) Stud. (<i>Hydrophoropsis aurantiaca</i> (Fr.) Maire)	Шляпка оранжевая или охристая, с возрастом беловато-рыжеватая, пластинки частые, толстые, одного цвета со шляпкой	Лисичка
16.	Говорушка восковатая, сероватая <i>C. cerussata</i> (Fr.) Gill.	Шляпка сначала выпуклая, затем полураспростертая, со слегка прижатым горбовидным центром и волнистым краем, грязно-белая, гигрофанная с концентрическими водянистыми кругами. Мякоть белая, утолщенная в центре. Пластинки узкие, частые, нисходящие по ножке. Ножка ровная или слегка утолщенная внизу, гладкая, у основания слегка пушистая	Рядовка серая (дуплянка серая)
17.	Говорушка беловатая <i>C. dealbata</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка беловатая, иногда с неясными сероватыми зонами по краю, сухая, блестящая, гладкая. Мякоть тонкая белая, пластинки частые, узкие, сероватые или беловатые. Ножка ровная, слегка утолщенная у основания, одного цвета со шляпкой, реже со слабо-розоватым оттенком	Те же виды
18.	Чешуйчатка обыкновенная <i>Pholiota squarrosa</i> (Muller: Fr.) Kummer syn. <i>Dryophila squarrosa</i> (Muller: Fr.) Quel.	Буровато-охристая, по краю бледно-желтая с многочисленными бурыми, заостренными, отстающими чешуйками. Мякоть плотная, желтоватая или грязно-бурая. Пластинки частые, светло-буровато-коричневые. Ножка одного цвета со шляпкой, с хлопьевидным кольцом, над кольцом гладкая, ниже кольца густо покрытая темными щетинками	Опенки
19.	Паутинник кроваво - красный <i>Cortinarius sanguineus</i> (Fr.) Fr. (<i>Dermocybe sanguinea</i> (Fr.) Wunschel)	Шляпка темно-красная, шелковисто-волоконистая или чешуйчатая. Пластинки широкие, одного цвета со шляпкой. Ножка книзу утолщенная, кроваво-красная, внизу с розовым войлоком	Толстушка
20.	Свинушка тонкая <i>Paxillus involutus</i> (Fr.) Fr.	Шляпка сначала выпуклая, затем плоская, в центре воронковидно-вдавленная, слабовойлочная или бархатистая, охряно- или красно - коричневая, иногда с оливковым оттенком, с притупленным, длительно загнутым вниз волосистым краем желтовато-буроватого цвета. Пластинки желтоватые, желтовато-бурые, при прикосновении	

		темнеющие. Ножка суженная книзу гладкая, одного цвета со шляпкой, но светлее ее. Ножка центральная или слегка эксцентрическая. Мякоть рыхлая, мягкая, желтоватая, на разрезе темнеющая	
21.	Сыроежка едкая, жгучеедкая, рвотная <i>Russula emetica</i> (Fr.) S.F. Grey	Шляпка красноватая, красная, розово-красная или пурпурная. Кожица легко отделяется от мякоти шляпки, пластины приросшие или свободные, частые, белые, в старости слегка желтоватые. Ножка белая, цилиндрическая. Мякоть белая, под кожицей розоватая, плотная, позднее рыхлая с очень жгучим вкусом	Сыроежки подобной окраски
22.	Млечник серо - розовый <i>Lactarius helvus</i> (Fr.) Fr.	Шляпка сухая, шелковисто-волокнистая, мелкочешуйчатая, серо-розовая, розовато-буро-ватая или палевая, без зон. Пластинки нисходящие, беловатые, затем палевые или кремовато-охряные. Ножка цилиндрическая, ровная, полая, одного цвета со шляпкой, в верхней части более светлая, мучнистая. Мякоть беловато-палевая	Краснушка а Горькушка а
23.	Млечник шиповатый <i>L. spinosulus</i> Quel.	Шляпка плоская, воронковидно вдавленная, тонкомясистая, розово-красная до сиренево-красной, с более темными красноватыми шиповидными чешуйками, позднее слегка выцветающая, розовая. Пластинки приросшие, сначала бледно-охряные, затем красновато-охряные, с возрастом желтые. Ножка обычно неправильно изогнутая, одного цвета со шляпкой или светлее ее. Мякоть беловатая или бледно-охряная, позднее зеленеющая, иногда до черновато-зеленой	Те же виды
24.	Лепиота (зонтик) гребенчатая <i>Lepiota cristata</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка у молодых плодовых тел колокольчатая, у зрелых - плосковыпуклая, с выступающим бугорком, в центре бурая, покрыта концентрическими коричневыми чешуйками. Мякоть белая, тонкая, при прикосновении слегка розовеющая. Ножка ровная, полая, желтоватая или слабо красноватая, шелковистая, гладкая. Кольцо белое или с красноватым оттенком, узкое, при полном созревании исчезает	Гриб-зонтик белый
25.	Лепиота кирпично-красная <i>Lepiota bruneoincornata</i> Chodat et Martin (<i>L. helveola</i> Bres.)	Шляпка 1,5-4 см, выпуклая, слегка сжимается с возрастом, волокнистая. Мякоть белая, с возрастом розовато-коричневая в наружном слое. Запах фруктовый, пластинки белые. Споровый порошок белый. При повреждении приобретает розоватую окраску. Ножка 20-50 x 5-10 мм, розоватая с коричневыми чешуйками, в верхней части с кольцом	

26.	Лепиота (зоншуйчатая) <i>L. acutesquamosa</i> (Weinm.) Kumin.	Шляпка сначала колокольчатая, с выступающим бугром, светло-ржаво-бурая, покрыта пирамидальными щетинистыми, заостренными, крупными чешуйками, коричнево-бурыми, более темными, чем шляпка. Мякоть белая, толстая. Ножка плотная, вздутая в основании, с крупным сохраняющимся кольцом, над кольцом белая, мучнистая, под кольцом желтовато-бурая, с темно-бурыми концентрическими чешуйками	Гриб-зонтик
27.	Энтолома шелковистая <i>Entoloma sericeum</i> (Fr.) Quel.	Шляпка ширококонусовидная выпукло- или вдавлено-распростертая, с бугорком, опущенным немного изогнутым краем, радиально-волоконистая, шелковистая, блестящая, гигрофанная, в свежем состоянии темно-серо-бурая. Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, буроватая или беловатая. Пластинки приросшие или свободные, очень широкие, беловатые. Ножка цилиндрическая, сплошная, ломкая, блестящая, у пластинок с мучным налетом, светлее шляпки	Подвишенник и съедобные виды говорушек
28.	Энтолома весенняя <i>E. verna</i> Lund. (= <i>Rhodophyllus vernus</i> (Lund.) Rom. = <i>Rh. cucullatus</i> Favre)	Шляпка ширококонусовидная, затем распростертая, с бугорком, опущенным волнистым краем, тонко-прижато-волоконистая, гладкая, шелковисто-блестящая, грязно-темно-фиолет-овая или темновато-буроватая, гигрофанная, при высыхании серовато-буроватая. Мякоть тонкая, чуть буроватая, ломкая, с мягким вкусом, без запаха. Пластинки приросшие, широкие, с неровным краем, серовато-буроватые, телесно-розовые. Ножка цилиндрическая, полая, иногда с коротко заостренным основанием или сплюснутая с 1-2 глубокими продольными бороздками, немного светлее шляпки	Как предыдущий
29.	Энтолома звездоспоровая <i>E. staurosporum</i> (Bres.) Ler. (<i>Nelanea staurospora</i> Bres.)	Шляпка ширококолокольчатая, радиально-полосатая, в центре темно-бурая, с краю бледно-бурая, блестящая. Мякоть серовато-буроватая, с запахом и вкусом свежей муки. Пластинки свободные, широкие, беловато- или серовато-розовые. Ножка цилиндрическая, полая, ломкая, грязно-желто-буроватая	Как предыдущий

30.	Строчок обыкновенный <i>Gyromitra esculenta</i> (Pers.: Pers) Fr.	Шляпка до 8 см и шириной 13 см, бесформенная, полая, краями сросшаяся с ножкой. Поверхность с неровными глубокими и извилистыми складками, восковидная. Окраска от желто-бурой до буро-коричневой. Мякоть тонкая, ломкая, восковидная с запахом сырости. Ножка длиной до 6 см, ломкая, полая, прямая, неровная, продольно-складчатая, шириной до 6 см, белая или беловато-кремовая	
-----	--	--	--

ОГЛАВЛЕНИЕ

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-6-2004

«Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов»

Глава 1 Общие положения	3
Глава 2 Требования к территории	4
Глава 3 Требования к водоснабжению и канализации	5
Глава 4 Требования к освещению, отоплению и вентиляции	7
Глава 5 Требования к производственным и вспомогательным помещениям	8
Глава 6 Требования к бытовым помещениям	10
Глава 7 Требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке	11
Глава 8 Требования к технологическим процессам, сырью и готовой продукции	12
Глава 9 Требования к транспортировке и хранению сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	16
Глава 10 Требования к продаже грибов на рынках	18
Глава 11 Определение доброкачественности свежих и переработанных съедобных грибов	18
Глава 12 Организация производственного контроля	20
Глава 13 Требования к охране окружающей среды	20
Глава 14 Требования к условиям труда	21
Глава 15 Требования к личной гигиене	22
Глава 16 Требования к дезинфекции, дезинсекции, дератизации	24
Глава 17 Обязанности, ответственность администрации за соблюдением настоящих правил и норм	25
Приложение 1 Перечень грибов разрешенных к заготовке и включенных в стандарты на грибную продукцию	27
Приложение 2 Перечень ядовитых и несъедобных грибов	36

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Санитарные правила и нормы разработаны авторским коллективом в составе специалистов:

ГУ Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья (Филонов В.П., Асташко Г.А., Долгин А.С., Скуранович А.Л., Горенюк Ю.М., Кугач И.Н., Тулай О.В.).

2. Утверждены и введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16.09.2004 г. №85.

3. Вводятся в действие с 03.01.2005 г. взамен «Санитарных правил по заготовке, переработке и продаже грибов», утвержденных Заместителем Главного государственного врача СССР 30.06.1981 г. № 2408-81.