

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА УКРАЇНИ

ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ

П О С Т А Н О В А

25.07.2002 № 30

Про затвердження Тимчасових гігієнічних нормативів вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних виробках

Я, Головний державний санітарний лікар України, Бобильова Ольга Олександрівна, розглянувши надані Комітетом з питань гігієнічного регламентування МОЗ України матеріали (лист під 01.07.02 № 321):

проект "Тимчасових гігієнічних нормативів вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних виробках", підготовлений Інститутом екогігієни і токсикології ім. Л.Л.Медведя, обґрунтування згаданого нормативу, відгуки на згадані матеріали керівника лабораторії санітарної мікробіології НДІ гігієни і медичної екології д.м.н. Г.І.Корчак, керівника лабораторії мікробіології Інституту харчування к.б.н. Г.Г.Ворщ, завідувача кафедри гігієни харчування Київської медичної академії післядипломної освіти ім. П.Л.Шупика проф. І.П.Козяріна та доцента кафедри В.І.Слободкіна, зав. відділом гігієни харчування Центральної санітарно-епідеміологічної станції МОЗ України М.М.Максимчук, заступника голови Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України В.І.Христенка -----.

(перелік матеріалів обґрунтування, ким розроблені, ким прорецензовані) протокол № 7 від 16.04.02 комісії з нормування та регламентування хімічних і біологічних речовин у продуктах харчування і продовольчій сировині Комітету з питань гігієнічного регламентування МОЗ України ----- номер і дата протоколу профільної комісії Комітету В С Т А Н О В И Л А що надані матеріали відповідають сучасним науковим і методичним підходам до регламентації мікробіологічних показників безпеки для харчових продуктів -----; (коротка констатація щодо відповідності поданих обґрунтувань діючим методичним вимогам, за якими встановлювався норматив)

На підставі викладеного та керуючись статтею 40 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Положенням про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 22.06.99 р. № 1109, **ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Затвердити, Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних výroбах, що додаються.

2. Головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва і Севастополя, водного, залізничного транспорту, Міністерства оборони, Міністерства внутрішніх справ, Служби безпеки України, головам експертних комісій при головному державному санітарному лікарі України прийняти вказаний документ до керівництва та здійснення державного санітарно-епідеміологічного і нагляду.

3. Головному санітарно-епідеміологічному управлінню дану і постанову довести до Комітету з питань гігієнічного регламентування МОЗ України, установ і закладів державної санітарно-епідеміологічної служби, наукових установ та закладів, міністерств, відомств, інших зацікавлених установ та організацій у встановленому порядку.

О.О.Бобильова

(Державний Герб України)

Міністерство охорони здоров'я України

Головне санітарно-епідеміологічне управління

4. Гігієна харчування

4.2. Харчові продукти, продовольча сировина і харчові добавки

ТИМЧАСОВІ ГІГІЄНІЧНІ НОРМАТИВИ

вмісту мікроорганізмів в хлібі

та хлібо-булочних výroбах

Тимчасові гігієнічні нормативи

ГН 4.4.2. 094 - 2002

Видання офіційне

КИЇВ 2002

1. Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних výroбах розроблені Інститутом екогігієни і токсикології ім. Л.І.Медведя - А.Є.Подрушняк, С.М.Кузьминський. (Київ, вул. Героїв оборони, буд. 6).

2. Введені вперше на термін 5 років.

Затверджені та введені в дію постановою Головного державного санітарного лікаря України від 25 липня 2002 р. № 30.

3. Тимчасові гігієнічні нормативи підготовлені з урахуванням даних сучасних наукових досліджень борошна, хліба та хлібо-булочних виробів, аналізу результатів санітарно-гігієнічних досліджень хліба в ряді областей України та сучасних принципів нормування мікробіологічних показників в харчовій продукції.

4. Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних výroбах, обов'язковий для виконання документ, вимог якого повинні дотримуватись у своїй діяльності юридичні і фізичні особи незалежно

від форм власності, що займаються виробництвом хліба та хлібо-булочних виробів з терміном реалізації понад 48 годин.

Дані тимчасові гігієнічні нормативи розроблені з урахуванням вимог законів України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини", "Про захист прав споживачів".

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова Головного
державного санітарного
лікаря України
25.07.2002 № 30

4. Гігієна харчування.

4.2. Харчові продукти, продовольча сировина і харчові добавки

ТИМЧАСОВІ ГІГІЄНІЧНІ НОРМАТИВИ
вмісту мікроорганізмів в хлібі
та хлібо-булочних výroбах
Тимчасові гігієнічні нормативи
ГН 4.4.2.094- 2002

1. Галузь застосування

1.1. Ці тимчасові гігієнічні нормативи вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібобулочних výroбах встановлюють мікробіологічні показники безпеки хліба та хлібо-булочних виробів з терміном реалізації понад 48 годин, фасованих в полімерну плівку.

1.2. Тимчасові гігієнічні нормативи поширюються на всі діючі підприємства хлібопекарської галузі, незалежно від форм власності та відомчого підпорядкування.

1.3. Тимчасові гігієнічні нормативи призначені для установ державної санітарно-епідеміологічної служби України, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд, а також для інших організацій, уповноважених здійснювати контроль за безпекою харчової продукції.

КИЇВ 2002

1. Загальні положення

1.1. Дані тимчасові гігієнічні нормативи встановлюють мікробіологічні показники безпеки щодо вмісту мікроорганізмів в пшеничному

хлібі та хлібо-булочних výroбах з терміном реалізації понад 48 годин, фасованих в полімерну плівку.

1.2. Мікробіологічний контроль хлібо-булочної, продукції на відповідність даним гігієнічним нормативам є ретроспективним і його метою є об'єктивна оцінка дотримання санітарно-гігієнічного та технологічного режиму при виробництві продукції.

Виявлення фактів перевищення допустимого вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних výroбах свідчить про порушення санітарно-гігієнічних та технологічних вимог до виробничого процесу і спонукає до проведення на підприємстві відповідних заходів, спрямованих на виявлення причин випуску недоброякісної продукції.

При одержанні незадовільних результатів досліджень проводиться повторне дослідження подвоєного числа проб продукції.

1.3. Виробник хлібо-булочної продукції зобов'язаний забезпечити (власними силами, або за угодою з акредитованою для такої діяльності, установою) регулярний - не рідше одного разу на місяць - відомчий лабораторний контроль продукції за показниками, встановленими даним нормативним документом.

2. Нормативні посилання

2.1. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

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

2.3. ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

2.4. ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

3. Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних výroбах з терміном реалізації понад 48 годин, фасованих в полімерну плівку, наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

	Показники	КУО/г не більше

	Кількість мезофільних аеробних	3
	мікроорганізмів	1 x 10

	Плісєневі гриби; для хліба та	Не допускаються
	хлібо-булочних виробів,	

виготовлених без додавання		
сушених фруктів, ягід та		
горіхів		

Для хліба та хлібо-булочних		2
виробів, виготовлених з		1 x 10
додаванням сушених фруктів,		
ягід та горіхів		

4. Порядок проведення мікробіологічних досліджень

4.1. Для проведення досліджень хліб та хлібо-булочні вироби відбираються безпосередньо на виробництві за ГОСТ 26668-85 продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

4.2. Зважаючи на те, що зростання кількості мікроорганізмів в хлібі відбувається під дією багатьох різноманітних факторів, визначення чисельності мікроорганізмів в хлібі та хлібобулочних výroбах необхідно проводити після витримки продукції в упаковці у термостаті при 30 град. С протягом всього терміну її реалізації.

4.3. Підготовку проб до мікробіологічного дослідження здійснюють відповідно до ГОСТ 26669-85, при тому що для дослідження відбирають м'якушку хліба.

4.4. Визначення кількості мезофільних аеробних мікроорганізмів здійснюється за ГОСТ 26670-91, п. 4.2.

4.5. Визначення плісневих грибів здійснюється за ГОСТ 10444.12-88.

Источник: [Про затвердження Тимчасових гігієнічних нормативів вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних výroбах](#)