



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И
УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

СанПиН РУз № _____

Издание официальное

Ташкент-2009



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

"УТВЕРЖДАЮ"

Главный Государственный
санитарный врач РУз,
_____ Б.И.НИЯЗМАТОВ

" ____ " _____ 2009 г.

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И
УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

СанПиН РУз № _____

Издание официальное

Ташкент-2009

Составители:

Шарипова Н.В. - начальник санитарного отдела ГУСЭН Минздрава Р Уз;
Худайберганов А.С. - главный специалист МЗ РУз. по гигиене питания;
Рахимов Б.Б. - ведущий специалист санитарного отдела ГУСЭН Минздрава РУз.;
Эллинская О.Л. – зав.лабораторией гигиены питания НИИСГиПЗ;
Тухтаров Б.Э. - доцент ТМА;
Исраилова Г.М. - доцент ТашИУВ;
Файзибаев П.Н.-ассистент ТМА;
Саттаров А.А.-соискатель ТМА;
Тураев И.—Академия МВД.

Рецензенты:

Профессор Зокирходжаев Ш.Я.
Старший научный сотрудник Бойко И.Б.

При составлении использованы нормативные материалы Комиссии Codex Alimentarius (1995-2003 г.г.), СанПиН РФ 2.3.2. 1324-03 и материалы научных исследований соискателей: Шариповой Н.В. (ГУСЭН МЗРУз), к.м.н. Исраиловой Г.М. (ТашИУВ), Файзибаева П.Н. (ТМА), к.м.н. Тухтарова Б.Э. (ТМА), Сатарова А.А.(ТашИУВ), Тураева И. (Академия МВД).

Утверждён на заседании Комитета по гигиенической регламентации потенциально неблагоприятных факторов окружающей человека среды при Минздраве Республики Узбекистан, протокол за №5 от 14.05.2009г.

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за № _____ от _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Термины и определения
2. Общие положения и область применения
3. Гигиенические требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов
4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Приложение 1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов

1. Термины и определения

Срок годности пищевых продуктов — ограниченный период времени в

течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки годности пищевых продуктов -- период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Условия хранения пищевых продуктов — оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности.

Скоропортящимися являются *пищевые продукты*, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и *стерилизованные молочные продукты*.

Особо скоропортящиеся продукты — продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежеежатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

К нескоропортящимся* относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13%; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

Пролонгированные сроки годности — сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или: особо скоропортящихся продуктов).

Предприятия продовольственной торговли продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

2. Общие положения и область применения

2.1. Настоящие санитарно-гигиенические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Законами Республики Узбекистан Закон Республики Узбекистан "О государственном санитарном надзоре" от 3 июля 1992 года с изменениями и дополнениями 6 мая 1995 года и 15 апреля 1999 года //Ведомости Верховного Совета Республики Узбекистан. –1992. - №9. -статья 355; Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1995. -№6. -статья 118; -1999. -№5. -статья 124), "Об охране здоровья граждан" от 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124), "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239); «О техническом регулировании» за № ЗРУ 213 от 23 апреля 2009 г., принятые законодательной палатой Олий Мажлиса 11 ноября 2008 г.

2.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище, которые регламентированы другими нормативами.

2.3. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.4. Сроки годности устанавливаются на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачивается пригодность для использования по назначению.

2.5. Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать не скоропортящимися.

2.6. Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктам, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

2.7. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве,

хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

2.8. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе.

2.9. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в Приложении №1 к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены международными договорами контрактами.

Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в приложении №1.

2.10. Применение новых технологий позволяет более надежно, чем с помощью использовавшихся до настоящего времени традиционных технологических приемов, защищать готовые продукты от бактериальной порчи и потери влаги и тем самым, от изменения органолептических свойств, что подтверждается зарубежным опытом хранения подобных продуктов. С учетом упомянутых выше возможностей новых технологий, позволяющих реально вырабатывать пищевую продукцию с более длительной сохранностью, работа по обоснованию сроков годности продуктов стала одной из основных задач сегодняшнего дня соответственно, должна иметь единую методологическую базу, чему призван служить данный документ.

2.11. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в Приложении № 1 (продолгованные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном Приложении 1, должны быть обоснованы в установленном порядке.

2.12. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации в Министерство здравоохранения представляется информация о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологий; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), свидетельствующая об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

2.13. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании комплексных санитарно-эпидемиологических исследований.

2.14. Порядок санитарно-эпидемиологического исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий или с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных Приложению №1 настоящих

санитарных правил устанавливается министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Сроки годности новых видов пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов лабораторных исследований, направляемых министерством здравоохранения.

2.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и также обоснованы сроки годности.

3. Гигиенические требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов

3.1. Требования к регламентации сроков годности

3.1.1. Для обоснования сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

3.1.2 Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

3.1.3. Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.4. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года — для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.5. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации, таре и упаковке или при нарушении её целостности.

3.1.6. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.7. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента её вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

3.1.8. Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки годности после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

3.1.9. Срок годности расфасованных пищевых продуктов не должен превышать срока годности исходного продукта.

3.1.10. Производство продукции с пролонгированными сроками годности должно осуществляться только на предприятиях (в цехах):

- отвечающим санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов;

- располагающих полным комплектом оборудования, обеспечивающее выпуск продукции высокого качества, отвечающего требованиям нормативной и технической документации по усовершенствованным технологиям, в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической инструкцией;

- обеспечивающих необходимый лабораторный контроль качества и безопасности продукции, в том числе по ходу технологического процесса;

- имеющих стабильное снабжение сырьевыми материалами, соответствующими ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям;

- располагающих достаточным количеством транспорта для перевозок продукции с достаточной емкостью морозильных и холодильных камер для хранения (в случае выпуска продукции, требующей особых температурных режимов хранения).

3.1.11. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, паро-газонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.12. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается. Сроки годности не скоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.13. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов, а также взаимодействие резерв сроков годности используемого сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

3.2 Гигиенические требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности.

Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии нормативной документации на указанную продукцию, а именно технических условий, стандартов, технологических инструкций и рецептов.

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.2. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли должно, определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.3. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами

3.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов

3.4.1. Условия транспортировки должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом (в вагонах-рефрижераторах, авторефрижераторах) обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Приложение 1

Условия хранения и сроки годности особо скоропортящихся и

скоропортящихся продуктов

Наименование продукции	Срок годности	Температура хранения (°С)
1	2	3
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки		
<i>Полуфабрикаты мясные бескостные</i>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые: - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; рамштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки;	48ч	4±2
- полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке.	36ч	4±2
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй);	36ч	4±2
- маринованные, с соусами.	24ч	4±2
3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки);	24ч	4±2
- комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка).	24ч	4±2
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24ч	4±2
- вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания.	12ч	4±2
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	36ч	4±2
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги).	24ч	4±2
<i>Полуфабрикаты из мяса птицы</i>		

7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки);	48ч	4±2
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные.	24ч	4±2
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18ч	4±2
9. Фарш куриный: - вырабатываемые мясоперерабатывающими; - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания.	12ч	4±2
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24ч	4±2
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12ч	4±2
Кулинарные изделия (блюда готовые из мяса и мясопродуктов)		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24ч	4±2
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо	36ч	4±2
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24ч	4±2
15. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24ч	4±2
16. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца го-	24ч	4±2
17. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12ч	4±2
18. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24ч	4±2
19. Паштеты из печени и/или мяса	12ч	4±2
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24ч	4±2
48. Желированные продукты (студни, зельцы)	24ч	4±2
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72ч	4±2
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48ч	4±2
23., Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с	12ч	4±2
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24ч	4±2
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12ч	4±2
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24ч	4±2

27. Яйца вареные	36ч	4±2
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: - высшего сорта;	72ч	4±2
- первого и второго сорта.	48ч	4±2
29. Колбасы вареные по ГОСТ и O'zDSt в парогазонепроницаемых оболочках:	24ч	4±2
- высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов;	10 сут	
- первого сорта;	8 сут	4±2
- второго сорта.	7 сут	4±2
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72ч	4±2
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7 сут	4±2
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5 сут	4±2
33. Продукты мясные вареные (окоорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо голов крупного и мелкого скота прессованное, конина и баранина в форме,	72ч	4±2
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5 сут	4±2
35. Колбасы ливерные, кровяные	48ч	4±2
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48ч	4±2
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):	72ч	4±2
- высшего сорта;		
- первого сорта.	48ч	4±2
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5 сут	4±2
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
<i>Полуфабрикаты рыбные</i>		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48ч	0 - (-2)°C
40. Филе рыбное	24ч	0 - (-2)°C
41. Рыба специальной разделки	24ч	0 - (+2)°C

42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24ч	0 - (-2)°С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12ч	4±2
<i>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой</i>		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная.	36 ч	4±2
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24 ч	4±2
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48 ч	4±2
47. Желированные продукты (рыба заливная)	24 ч	4±2
<i>Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки</i>		
48. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24ч	4±2
49. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12ч	4±2
50. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24ч	4±2
51. Масло икорное, крилевое и др.	24ч	4±2
52. Раки и креветки вареные	12ч	4±2
53. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48ч	4±2
<i>Кулинарные икорные продукты</i>		
56. Кулинарные изделия с термической обработкой	48ч	4±2
57. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12ч	- 2 – (+2) °С
58. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48ч	4±2
Молоко и молочные продукты, сыры		
59. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: - в потребительской таре;	36ч	4±2
- во флягах и цистернах.	36ч	4±2
60. Молоко топленое	5 сут	4±2
61. Жидкие кисломолочные продукты	72ч	4±2
62. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72ч	4±2
63. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48ч	4±2
64. Ряженка	72ч	4±2
65. Сметана и продукты на ее основе	72ч	4±2
66. Творог и творожные изделия	72ч	4±2

67. Творог и творожные изделия термически обработанные	5 сут	4±2
68. Продукты пастообразные молочные белковые	72ч	4±2
69. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24ч	4±2
70. Запеканки, пудинги из творога	48ч	4±2
71. Сыр домашний	72ч	4±2
72. Сыры сливочные	5 сут	4±2
73. Сыры мягкие и рассольные без созревания:	5 сут	4±2
74. Масло сырное	48ч	4±2
<i>Продукция детских молочных кухонь</i>		
75. Кисломолочные продукты:		4±2
75.1. Кефир: - в бутылках	36ч	4±2
- в полимерной таре	72ч	4±2
- другие кисломолочные продукты	36ч	4±2
76. Творог детский	36ч	4±2
77. Творожные изделия	24ч	4±2
78. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		4±2
- в бутылках	48ч	
- в герметичной таре	10ч	4±2
79. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36ч	4±2
Овощные продукты		
<i>Полуфабрикаты из овощей и зелени</i>		
80. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48ч	4±2
81. Капуста свежая зачищенная	12ч	4±2
82. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24ч	4±2
83. Редис, редька обработанные, нарезанные	12ч	4±2
84 Петрушка, сельдерей обработанные	24ч	4±2
85. Лук зеленый, укроп обработанные	18ч	4±2
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки	18ч	4±2
- с заправками (майонез, соусы)	6ч	4±2
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т.д.: - без заправки;	18ч	4±2
- с заправками (майонез, соусы).	6ч	4±2
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36ч	4±2

89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки;	18ч	4±2
- с заправками (майонез, соусы)	12ч	4±2
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24ч	4±2
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: - без заправки;	18ч	4±2
- с заправками	12ч	4±2
92. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное;	12ч	4±2
- овощи тушеные;	18ч	4±2
- картофель отварной, жареный.	18ч	4±2
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48ч	4±2
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
<i>Полуфабрикаты тестовые</i>		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9ч	4±2
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24ч	4±2
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36ч	4±2
<i>Кулинарные изделия</i>		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: - с творогом;	24ч	4±2
- с повидлом и фруктовыми начинками.	24ч	4±2
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24ч	4±2
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18ч	4±2
Мучные кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные: - без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной;	72ч	4±2
- пирожное «Картошка»;	36ч	4±2
- с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой.	18ч	4±2
101. Рулеты бисквитные: - с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком;	36ч	4±2
- с творогом.	18ч	4±2

102. Желе, муссы	24ч	4±2
103. Кремы	24ч	4±2
104. Сливки взбитые	6ч	4±2
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью: - квас хлебный не пастеризованный	48ч	4±2
- квас пастеризованный	72ч	4±2
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48ч	4±2