



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

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

СанПиН РУз №0283-10

(дополнение №1)

Издание официальное

Ташкент-2010

Разработчики:

- Исхакова Х.И. - зав. кафедрой микробиологии ТашиУВ;
- Худайберганов А.С. - главный специалист Минздрава Республики Узбекистан по гигиене питания;
- Шайхова Г.И. - зав. кафедрой гигиены детей, подростков и питания ТМА;
- Эллинская О.Л. - зав. лабораторией гигиены питания НИИСГиПЗ;
- Алиева С.К. - зав. бактериологической лаборатории Республиканского ЦГСЭН;
- Маткаримова А.М. - зав. сан. гиг. лабораторией Республиканского ЦГСЭН;
- Аюбова Н.А. - зав. бактериологической лаборатории ЦГСЭН г.Ташкента;
- Кулиева С.Р. - зав. бактериологической лаборатории ЦГСЭН Ташкентской области.



САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

"УТВЕРЖДАЮ"

Главный Государственный
санитарный врач РУз

_____ С.С.Саидалиев

"__" _____ 2010г.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

СанПиН РУз №0283-10

(дополнение №1)

I. В главу I стр. 46 в раздел 1.5 «Сахар и кондитерские изделия» в пункт 1.5.1 «Сахар» «Микробиологические показатели» в графе «Плесень» изменить нормируемое количество колоний образующих единиц в 1 грамме (КОЕ/г) с 50 на 10 КОЕ/г соответственно.

Микробиологические показатели

1.5.1 Сахар	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г не более	Плесень, КОЕ/г не более
		БГКП (коли – Формы)	Патогенные, вт.ч. сальмонеллы		
	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	10

II. В главу I стр. 46 в раздел 1.5 «Сахар и кондитерские изделия» в пункт 1.5.1 «Сахар» «Микробиологические показатели» в конце таблицы «Микробиологические показатели» добавить примечание *«Микробиологические показатели определяются для сахара, предназначенного для производства продуктов детского питания, молочных консервов, биофармацевтической промышленности».