

ПОСТАНОВЛЕНИЕ №72

01 октября 2002г.

О внесении изменений
в СанПиН 11-63 РБ 98

С целью конкретизации некоторых показателей безопасности кондитерских изделий и их гармонизации с законодательством Российской Федерации, руководствуясь Законом Республики Беларусь "О санитарно-эпидемическом благополучии населения", ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Ввести в действие на территории Республики Беларусь с момента подписания изменения в раздел 6.5 "Сахар и кондитерские изделия", пункты 6.5.2.1, 6.5.2.2, 6.5.2.4, 6.5.2.8, 6.5.2.10, 6.5.3.1, 6.5.5.7 СанПиН 11-63 РБ 98 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов" (приложение).

2. С момента введения в действие постановления кондитерские изделия, вырабатываемые и реализуемые в республике, по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям внесенных изменений в СанПиН 11-63.

3. Юридическим и физическим лицам, производящим кондитерские изделия для реализации населению и разрабатывающим нормативную и технологическую документацию на их выпуск, внести соответствующие изменения в рецептуры и другие нормативные документы до 1 января 2003 г.

4. Главным государственным санитарным врачам областей и г.Минска довести данное постановление до всех заинтересованных и установить контроль за его выполнением.

5. Общий контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь Филонова В.П.

Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

В.И.Ключенович

Приложение

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Индекс	Группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
			БГКП (коли- формы)	пато- генные, в т.ч. сальмо- нелл		
1	2	3	4	5	6	7
6.5.2.1	Конфеты неглазированные:					
	помадные, молочные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	10	50
	на основе пралине, типа пралине на кондитерском жире и других жирах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100
	диабетические	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50
6.5.2.2	Конфеты глазированные с корпусами:					
	помадными, фруктовыми	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	50
	марципановыми, грильяжными	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50
	молочными, сбивными	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50
	кремовыми, на основе пралине, типа пралине	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100
6.5.2.4.	Карамель:					
	Неглазированная					
	леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово- ягодной, желейной, медовой, сбивной	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50
	с начинками, содержащими орехи, зерна злаковых, шоколадными, молочными, масляно- сахарными	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50
	глазированная, обсыпанная:					
	с начинками помадными, фруктово-ягодными, ликерными, желейными, медовыми	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50
с начинками молочными, сбивными, шоколадными, содержащими орехи	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	

	диабетическая	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50
6.5.2.8	Пастиломармеладные изделия:					
	пастила, мармелад, зефир неглазированные	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100
	пастила, мармелад, зефир глазированные	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100
	пастиломармеладные изделия диабетические	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100
6.5.2.10	Восточные сладости типа карамели глазированные	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50
6.5.3.1	Шоколад:					
	обыкновенный и десертный без добавлений	$1 \cdot 10^4$	0,1	50	50	50
	обыкновенный и десертный с добавлениями (тертыми)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	100
	обыкновенный и десертный с крупными добавками орехов, фруктов и др.	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	400
	с начинками и конфетами типа «Ассорти», плитки кондитерские, глазури	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	100
	диабетический	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50
6.5.5.7	Вафли:					
	без начинки, с начинкой фруктовой, помадной, жировой	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100
	с начинками прилине и типа пралине; глазированные	$5 \cdot 10^3$	0,01	25	50	100