

Примерная схема контроля  
за содержанием микробиологических загрязнителей в продукции  
животного происхождения (молочные и мясные продукты) при  
проведении комплексных санитарно-гигиенических и  
эпидемиологических обследований молоко и мясоперерабатывающих  
специалистами государственного санитарного надзора

№	Наименование исследуемой продукции	Показатели	Периодичность контроля	Примечание
1.	Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных: сырокопченые, сыровяленые, полукопченые, варено-копченые, вареные	<p>КМАФАнМ КОЕ/г,</p> <p>БГКП (количес- твенности)</p> <p>Сульфитредуциру- ющие клостридии</p> <p><i>S.aureus</i> Патогенные в т.ч. сальмонеллы</p> <p>бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	1 раз в год и по эпидпоказателям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные Санитарными правилами и нормами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» 11-63 РБ 98 (далее - СанПиН 11-63 РБ 98 ) и постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от июня 2007 г. №58
2.	Паштет из печени и (или)	<p>КМАФАнМ КОЕ/г,</p>	1 раз в год и по эпидпоказателям	По каждому наименованию продукции

	мяса убойных животных и птицы, желированных мясных продуктах (студни, холодцы, заливные и т.д.);	БГКП (коли-формы)  Сульфитредуцирующие клостридии  S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы  бактерии Listeria monocytogenes	иям	контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98 и постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от июня 2007 г. №58
3.	Быстрозамороженные готовые мясные блюда	КМАФАнМ КОЕ/г,  БГКП (коли-формы) S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы  бактерии Listeria monocytogenes  Энтерококки	1 раз в год и по эпидпоказателям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98 РБ 98 и постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от июня 2007 г. №58
4.	Консервы из говядины, свинины, конины, субпродуктов и т.п. с растительными наполнителями или без них	промышленной стерильности для консервов группы «А» КМАФАнМ КОЕ/г,  БГКП (коли-формы)  Сульфитредуцирующие клостридии  S.aureus Патогенные в т.ч.	1 раз в год и по эпидпоказателям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98

		сальмонеллы		
	Молоко и сливки пастеризованные, мороженое	КМАФАнМ КОЕ/г, БГКП (коли-формы) S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы бактерии Listeria monocytogenes	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98 и постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от июня 2007 г. №58
	Творог и творожные изделия	БГКП (коли-формы) S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98
	Кисломолочные продукты и сметана	БГКП (коли-формы) S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98
	Сыра сычужные	БГКП (коли-формы) Патогенные в т.ч. сальмонеллы Стафилококковые энтеротоксины бактерии Listeria monocytogenes	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98

	Сыры плавленые	КМАФАнМ КОЕ/г,  БГКП (коли- формы)  Патогенные в т.ч. сальмонеллы  Плесени, дрожжи	1 раз в год и по эпидпоказан иям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98
	Продукты молочные сухие	КМАФАнМ КОЕ/г,  БГКП (коли- формы)  Патогенные в т.ч. сальмонеллы  S.aureus  Плесени	1 раз в год и по эпидпоказан иям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98
	Консервы молочные	КМАФАнМ КОЕ/г,  БГКП (коли- формы)  Патогенные в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год и по эпидпоказан иям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98 Оценка промышленной стерильности молочных продуктов проводится согласно «Инструкции по микробиологичес кому контролю производства на предприятиях молочной

				промышленности »
	Масло коровье	КМАФАнМ КОЕ/г,  БГКП (коли- формы) Патогенные в т.ч. сальмонеллы  Плесени	1 раз в год и по эпидпоказан иям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98

**Примечание:**

При проведении производственного лабораторного контроля продукции животного происхождения при поставках на экспорт микробиологические исследования проводить каждой партии экспортируемой продукции