

Утверждено
 Первый заместитель Главного
 государственного санитарного
 врача Республики Беларусь
 Федоров Ю.Е.

Программа 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, варенокопченые, вареные	КМАФАиМ, КОЕ.г, БГКП (коли-формы) Сульфитредуцирующие клостридии S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы бактерии Listeria	1 раз в год. по эпидпоказаниям	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

		monocytogenes		
2.	Паштет из печени и (или) мяса убойных животных и птицы, желированных мясных продуктах (студни, холодцы, заливные и т.д.);	<p>КМАФАнМ КОЕ/г,</p> <p>БГКП (коли-формы)</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии</p> <p>S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы</p> <p>бактерии Listeria monocytogenes</p>	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
3.	Быстрозамороженные готовые мясные блюда	<p>КМАФАнМ КОЕ/г,</p> <p>БГКП (коли-формы)</p> <p>S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы</p> <p>бактерии Listeria monocytogenes</p> <p>Энтерококки</p>	1 раз в год и по эпидпоказаниям	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, КО-НИНЫ, 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. сальмонеллы	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63РБ98
	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	1 ю 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	БГКП (коли-формы)	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели. установленные

	изделия	S.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы		СанПиН 11-63РБ98
	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 11-63РБ98
	Сыра сычужные	БГКП (коли-формы) Патогенные в т.ч. сальмонеллы Стафилакокковые энтеротоксины бактерии Listeria monocytogenes	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели установленные СанПиН 11-63РБ98
	Сыры плавленые	КМАФАнМ КОЕ/г, БГКП (коли-формы) Патогенные в т.ч.	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ98

		сальмонеллы		
	Продукты молочные сухие	КМАФАнМ КОЕ/г, БГКП (коли-формы) Патогенные в т.ч. сальмонеллы S.aureus Плесени	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН11-63РБ98
	Консервы молочные	КМАФАнМ КОЕ/г, БГКП (коли-формы) Патогенные в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные СанПиН 11-63 РБ 98 Оценка промышленной стерильности молочных продуктов проводится согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности»
	Масло коровье	КМАФАнМ КОЕ/г, БГКП (коли-формы)	1 раз в год и по эпидпоказаниям	По каждому наименованию продукции контролируются показатели, установленные

		Патогенные в т.ч. сальмонеллы Плесени		СанПиН 11-63РБ98
--	--	---	--	------------------

Примечание:

При экспорте продукции животного происхождения по требованию страны-импортера возможно внесение соответствующих изменений и дополнений в программу контроля