Документ предоставлен [КонсультантПлюс](http://www.consultant.ru)

Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 июня 2003 г. N 4654

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22 мая 2003 г. N 98

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

САНПИН 2.3.2.1324-03

На основании Федерального [закона](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF24D3760C602DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE393Dm1n0I) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и ["Положения](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943F821D5770C6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AF39m3nDI) о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие [санитарно-эпидемиологические правила](#P39) и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю

Главный государственный

санитарный врач

Российской Федерации,

Первый заместитель

Министра здравоохранения

Российской Федерации

Г.Г.ОНИЩЕНКО

21.05.2003

Дата введения: 25 июня 2003 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ

ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН 2.3.2.1324-03

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральными законами "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 [N 52-ФЗ](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF24D3760C602DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE3A3Bm1n0I) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650); "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 [N 29-ФЗ](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FC2CD07E09642DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE3B3Em1nEI) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150); ["Основы](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FC26D07E0F642DEF3B7EBFAFAA036556638F0736m3n0I) законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22.07.1993 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), [Постановлением](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943F821D5770C6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AF39m3nDI) Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения [безопасности и пищевой ценности](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FC26D1700D6F2DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE3B38m1n3I) пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

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

1.4. 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.

1.5. В определенном законодательством Российской Федерации [порядке](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FC2CD07E09642DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE3A3Bm1n2I) 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 утрачиваются пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

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

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 продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. 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.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке, при наличии санитарно-эпидемиологического [заключения](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF2DD3700E6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AE38m3nFI) на документацию.

Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в [Приложении N 1](#P129) к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

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 N 1.](#P129)

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в [Приложении N 1](#P129) (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном [Приложении N 1,](#P129) должны быть обоснованы в установленном порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в [п. 1.10,](#P61) а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных [Приложению N 1](#P129) настоящих санитарных правил, проводятся федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний отраслевыми научно-исследовательскими организациями, аккредитованными в установленном порядке, с участием учреждений, уполномоченных федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

1.14. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости - результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и обоснованы сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические [заключения](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF2DD3700E6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AF32m3nDI) о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

II. ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ

СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме в установленном порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать утвержденные в установленном порядке экспресс-исследования с последующим подтверждением результатов этих исследований в аккредитованных организациях и получением санитарно-эпидемиологического [заключения](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF2DD3700E6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AF32m3nDI) в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном порядке.

III. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ

И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3.1. Требования к регламентации сроков годности

3.1.1. 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.

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.

3.1.2. 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.

3.1.3. 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 ее целостности.

3.1.4. 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.

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

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

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

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся 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.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

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

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического [заключения](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF2DD3700E6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AF32m3nDI) на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):

- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;

- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;

- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;

- на которых организован производственный контроль в установленном [порядке.](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FB2CD2740E6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AE3Am3nAI)

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.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. 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.

3.3.4. 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, на которые в установленном порядке выдается [санитарный паспорт.](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FC2DDB7F0C6F2DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE3B31m1nEI)

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, 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.

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

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое [заключение](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF2DD3700E6D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AF32m3nDI), при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению [медицинского осмотра](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FC23D67E0E652DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE3D38m1nFI) и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям [торговли](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FB2DD07E096D70E53327B3ADAD0C3A4164C60B3239AC39m3nFI) и [общественного питания,](consultantplus://offline/ref=06DF8CCDADD70FF717795DB5CEBC8943FF24D27602642DEF3B7EBFAFAA036556638F073339AE393Dm1n7I) изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Приложение 1

к СанПиН 2.3.2.1324-03

УСЛОВИЯ

ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО

СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <\*>

<\*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Срок годности | Часов/суток |
| 1 | 2 | 3 |
| Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки | | |
| Полуфабрикаты мясные бескостные | | |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые:  - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки  - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | 48  36 | часов  - " - |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые:  - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)  - маринованные, с соусами | 36  24 | - " -  - " - |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые:  - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)  - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка) | 24  24 | - " -  - " - |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):  - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями  - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания | 24  12 | - " -  - " - |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 36 | - " - |
| 6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги) | 24 | - " - |
| Полуфабрикаты из мяса птицы |  |  |
| 7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:  - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)  - мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 48  24 | - " -  - " - |
| 8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее | 18 | - " - |
| 9. Фарш куриный | 12 | - " - |
| 10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | 24 | - " - |
| 11. Наборы для студня, рагу, суповой | 12 | - " - |
| Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов | | |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) | 24 | - " - |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) | 36 | - " - |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) | 24 | - " - |
| 15. Блюда из мяса |  |  |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги | 24 | - " - |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая | 24 | - " - |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы | 12 | - " - |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные | 24 | - " - |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса | 24 | - " - |
| Кулинарные изделия из мяса птицы | | |
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | 72 | - " - |
| 22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные | 48 | - " - |
| 23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром | 12 | - " - |
| 24. Пельмени, пироги из мяса птицы | 24 | - " - |
| 25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных | 12 | - " - |
| 26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов | 24 | - " - |
| 27. Яйца вареные | 36 | - " - |
| Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы | | |
| 28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:  - высшего и первого сорта  - второго сорта | 72  48 | - " -  - " - |
| 29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:  - высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов  - первого сорта  - второго сорта | 10  8  7 | суток  суток  суток |
| 30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ | 72 | часов |
| 31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках | 7 | суток |
| 32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме) | 72 | часов |
| 34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 35. Колбасы ливерные, кровяные | 48 | часов |
| 36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов | 48 | часов |
| 37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):  - высшего сорта  - первого сорта | 72  48 | - " -  - " - |
| 38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | | |
| Полуфабрикаты рыбные |  |  |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная | 48 | часов при температуре 0 – (-2) град. С |
| 40. Филе рыбное | 24 | - " -  0 – (-2) град. С |
| 41. Рыба специальной разделки | 24 | - " -  от -2 до +2 град. С |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | 24 | - " -  от -2 до +2 град. С |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные | 12 | часов |
| Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой | | |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная | 36 | - " - |
| 45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги | 24 | - " - |
| 46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | 48 | - " - |
| 47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски | 24 | - " - |
| 48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная) | 24 | - " - |
| Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки | | |
| 49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты) | 24 | - " - |
| 50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки | 12 | - " - |
| 51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др. | 24 | - " - |
| 52. Масло икорное, крилевое и др. | 24 | - " - |
| 53. Раки и креветки вареные | 12 | - " - |
| 54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.) | 48 | - " - |
| Кулинарные икорные продукты | | |
| 55. Кулинарные изделия с термической обработкой | 48 | - " - |
| 56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | 12 | часов при температуре от -2 до +2 град. С |
| 57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре | 48 | часов |
| Молоко и молочные продукты <\*>, сыры | | |
| 58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:  - в потребительской таре  - во флягах и цистернах | 36  36 | часов  часов |
| 59. Молоко топленое | 5 | суток |
| 60. Жидкие кисломолочные продукты <\*> | 72 | часов |
| 61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями | 72 | - " - |
| 62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | - " - |
| 63. Ряженка | 72 | - " - |
| 64. Сметана и продукты на ее основе | 72 | - " - |
| 65. Творог и творожные изделия | 72 | - " - |
| 66. Творог и творожные изделия термически обработанные | 5 | суток |
| 67. Продукты пастообразные молочные белковые | 72 | часов |
| 68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги | 24 | - " - |
| 69. Запеканки, пудинги из творога | 48 | - " - |
| 70. Сыр домашний | 72 | - " - |
| 71. Сыры сливочные | 5 | суток |
| 72. Сыры мягкие и рассольные без созревания | 5 | суток |
| 73. Масло сырное | 48 | часов |
| Продукция детских молочных кухонь <\*\*> |  |  |
| 74. Кисломолочные продукты: |  |  |
| 74.1. Кефир:  - в бутылках  - в полимерной таре  - другие кисломолочные продукты | 36  72  36 | часов  - " -  - " - |
| 75. Творог детский | 36 | - " - |
| 76. Творожные изделия | 24 | - " - |
| 77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):  - в бутылках  - в герметичной таре | 48  10 | - " -  суток |
| 78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе | 36 | часов |
| Овощные продукты | | |
| Полуфабрикаты из овощей и зелени |  |  |
| 79. Картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 | - " - |
| 80. Капуста свежая зачищенная | 12 | - " - |
| 81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 | - " - |
| 82. Редис, редька обработанные, нарезанные | 12 | - " - |
| 83. Петрушка, сельдерей обработанные | 24 | - " - |
| 84. Лук зеленый обработанный | 18 | - " - |
| 85. Укроп обработанный | 18 |  |
| Кулинарные изделия | | |
| 86. Салаты из сырых овощей и фруктов: |  |  |
| 87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:  - без заправки  - с заправками (майонез, соусы) | 18  12 | - " -  - " - |
| 88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | 36 | - " - |
| 89. Салаты и винегреты из вареных овощей:  - без заправки и добавления соленых овощей  - с заправками (майонез, соусы) | 18  12 | - " -  - " - |
| 90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей | 24 | - " - |
| 91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:  - без заправки  - с заправками (майонез, соусы) | 18  12 | - " -  - " - |
| 92. Гарниры:  - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное  - овощи тушеные  - картофель отварной, жареный | 12  18  18 | - " -  - " -  - " - |
| 93. Соусы и заправки для вторых блюд | 48 | - " - |
| Кондитерские и хлебобулочные изделия | | |
| Полуфабрикаты тестовые | | |
| 94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий | 9 | - " - |
| 95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий | 24 | - " - |
| 96. Тесто песочное для тортов и пирожных | 36 | - " - |
| Кулинарные изделия | | |
| 97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:  - с творогом  - с повидлом и фруктовыми начинками | 24  24 | - " -  - " - |
| 98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками) | 24 | - " - |
| 99. Биточки (котлеты) манные, пшенные | 18 | - " - |
| Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки | | |
| 100. Торты и пирожные:  - без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной  - пирожное "Картошка"  - с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой | 72  36  18 | - " -  - " -  - " - |
| 101. Рулеты бисквитные:  - с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком  - с творогом | 36  24 | - " -  - " - |
| 102. Желе, муссы | 24 | - " - |
| 103. Кремы | 24 | - " - |
| 104. Сливки взбитые | 6 | - " - |
| 105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:  - квас хлебный непастеризованный  - квас "Московский" | 48  72 | - " -  - " - |
| 106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые | 48 | - " - |

<\*> Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

<\*\*> Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

Приложение 2

(справочное)

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 хранения 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; свежеотжатые 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.

<\*> За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

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.