

Приказ № 9-О

от 11.01.2017

О внедрении постановления  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
от 02.12.2016 № 121


Во исполнение постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.12.2016 № 121 «О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. №32» (далее - постановление №121)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий по реализации постановления №121 (Приложение 1).
2. Назначить ответственным за реализацию постановления №121 заместителя главного врача Гомельского областного ЦГЭ и ОЗ по гигиене Саварину С.А.
3. Врачу-гигиенисту (заведующему отделением) отделения гигиены питания Колесневой С.А. обеспечить внедрение постановления №121 и информирование заинтересованных.
4. Контроль за выполнением приказа возложить на заместителя главного врача Гомельского областного ЦГЭ и ОЗ по гигиене Саварину С.А.

Главный врач

А.А. Тарасенко



Приложение № 1  
 Утверждено  
 приказом  
 главного врача  
 Гомельского областного ЦГЭ и ОЗ  
 от 11.01.2017 № 9-О

План мероприятий  
 по реализации постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.12.2016 № 121 «О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. №32»  
 (далее - постановление №121)

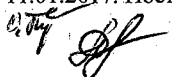
№ п/п	Наименование мероприятия	Дата	Исполнитель	Примечание
1.	Подготовить приказ и план мероприятий по реализации постановления №121	до 16.01.2017	Главные государственные санитарные врачи административных территорий	
2.	Довести постановление №121 до заинтересованных ведомств	до 16.01.2017	Главные государственные санитарные врачи административных территорий	
3.	Разместить информацию о постановлении №121 на сайте учреждения	до 16.01.2017	Колеснева С.А. Главные государственные санитарные врачи административных территорий	
4.	Обеспечить внедрение постановления №121 в учреждениях госсаннадзора	до 18.01.2017	Главные государственные санитарные врачи административных территорий	
5.	Обеспечить применение требований постановления №121 при осуществлении надзорной деятельности	При осуществлении надзорной деятельности	Колеснева С.А. Осмоловский С.В. Главные государственные санитарные врачи административных территорий	

Заведующий отделом гигиены  
 Гомельского областного ЦГЭ и ОЗ



Т.Н. Городецкая

Пладунова 755567  
 11.01.2017. Постановление МЗРБ 121



ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«2» декабря 2016 г. №121

О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 53, 8/25402) следующие дополнения:

1.1. пункт 1 изложить в следующей редакции:

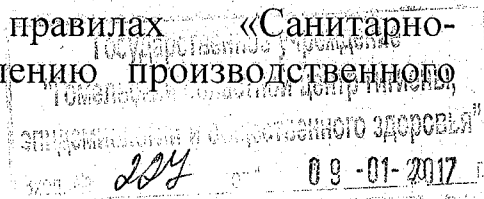
«1. Утвердить прилагаемые:

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»;

Гигиенический норматив «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве.»;

1.2. в Санитарных нормах и правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного

от 10.12.16 13



контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденных этим постановлением:

1.2.1. пункт 5 дополнить абзацами восьмым и девятым следующего содержания:

«готовые к употреблению и не подлежащие перед использованием термической обработке пищевые продукты (далее – готовые к употреблению пищевые продукты) – пищевые продукты, в отношении которых законодательством Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения установлено отсутствие в определенном объеме патогенных микроорганизмов, термическая обработка которых перед непосредственным употреблением в пищу согласно рекомендациям производителя не приводит к значительному уменьшению первоначального содержания микроорганизмов в пищевых продуктах;

поверхности, контактирующие с готовыми к употреблению пищевыми продуктами – поверхности, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами в процессе их производства (столы, разделочные доски, ножи, емкости, ванны, тележки, ленты конвейера, внутренняя поверхность трубопроводов, краны и другие выпускные отверстия, руки работников и другие объекты, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами или руками работников).»;

1.2.2. пункт 9 дополнить абзацем седьмым следующего содержания:

«поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.»;

1.2.3. дополнить Санитарные нормы и правила пунктами  $10^1$  –  $10^4$  следующего содержания:

« $10^1$ . Санитарно-эпидемиологические требования к допустимому уровню патогенных микроорганизмов – сальмонелл, патогенных листерий *Listeria monocytogenes* (далее – патогенные микроорганизмы) на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, установлены Гигиеническим нормативом, утвержденным настоящим постановлением.

$10^2$ . Контроль наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, осуществляется:

при промышленной переработке мяса, мяса птицы и рыбы (далее – готовые к употреблению продукты переработки мяса, мяса птицы и рыбы);

при производстве иных видов готовых к употреблению пищевых продуктов – в случае ухудшении санитарно-эпидемиологической

обстановки для предупреждения распространения инфекционных заболеваний, обусловленных этими видами пищевой продукции, на территории административно-территориальной единицы Республики Беларусь, по решению уполномоченных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

10<sup>3</sup>. Периодичность осуществления контроля наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению продуктами переработки мяса, мяса птицы и рыбы, должна устанавливаться организацией, осуществляющей производство таких пищевых продуктов и определяться степенью их потенциальной опасности для жизни и здоровья населения Республики Беларусь и производимых объемов с учетом:

категории лиц, для которых предназначены готовые к употреблению продукты переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

вероятности наличия патогенных микроорганизмов в продовольственном сырье и (или) готовых к употреблению продуктах переработки мяса, мяса птицы и рыбы, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с ними;

параметров технологического процесса изготовления готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

возможности перекрестного загрязнения продовольственного сырья и (или) готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

санитарно-эпидемиологической характеристики организации, осуществляющей производство готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы;

результатов микробиологических исследований готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы и поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению продуктами переработки мяса, мяса птицы и рыбы, проведенных уполномоченными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, а также организацией, осуществляющей производство готовых к употреблению продуктов переработки мяса, мяса птицы и рыбы.

10<sup>4</sup>. При обнаружении патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, производитель готовых к употреблению пищевых продуктов предпринимает меры по:

недопущению выпуска небезопасных для жизни и здоровья населения готовых к употреблению пищевых продуктов;

выявлению причин и условий, приведших к наличию патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;

разработке и реализации мероприятий, направленных на недопущение наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.»;

1.3. дополнить постановление Гигиеническим нормативом «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве» (прилагается).

2. Настоящее постановление вступает в силу через три месяца после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

## УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
02.12.2016 № 121

Гигиенический норматив  
«Допустимые уровни патогенных  
микроорганизмов на  
поверхностях, контактирующих с  
готовыми к употреблению  
пищевыми продуктами при их  
производстве»

1. Настоящий Гигиенический норматив устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к допустимому уровню патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

2. На поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, площадью не менее  $500 \text{ см}^2$  (в целом) и не менее 5 объектов (ножи, краны, емкости, руки работников и иные объекты, непосредственно контактирующие с готовыми к употреблению пищевыми продуктами или руками работников в процессе производства пищевых продуктов) наличие патогенных микроорганизмов – сальмонелл, патогенных листерий *Listeria monocytogenes*, не допускается.

3. Контроль наличия патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, осуществляется в процессе их производства, но не ранее чем через 2 часа после начала смены или в конце смены до проведения мойки и дезинфекции поверхностей.