

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

П Р А В И Л А

ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ГОССТАНДАРТ РОССИИ

Москва
1995 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий документ разработан в соответствии с Законами Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг" "Об обеспечении единства измерений", "О государственном материальном резерве" и др. нормативными актами и является основополагающим документом Правил сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, действующей в рамках Системы сертификации ГОСТ Р.

Документ устанавливает правила, процедуры и порядок проведения обязательной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее по тексту - пищевая продукция), проводимой органами по сертификации, аккредитованными в установленном порядке.

Настоящий документ может быть использован для проведения добровольной сертификации пищевой продукции.

Сертификация конкретных групп однородной пищевой продукции проводится в соответствии с Порядком проведения сертификации, являющимся обязательным приложением к данному документу.

Используемые понятия, термины соответствуют Закону Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг" "Об обеспечении единства измерений", а также "Правилам по проведению сертификации в Российской Федерации" "Порядку проведения сертификации продукции", руководству ИСО/МЭК 2, международным стандартам ИСО серии 8402 и Европейскому стандарту EN 45014.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Объектом сертификации может быть любая конкретная пищевая продукция, предназначенная для реализации на товарном рынке Российской Федерации, требования к качеству которой установлены в нормативных документах Российской Федерации.

2.2. Обязательная сертификация пищевой продукции осуществляется в соответствии с нормативными документами^{*)}, устанавливающи-

^{*)} Под нормативными документами понимаются законодательные акты, государственные стандарты, санитарные нормы и правила и др. нормативные документы Российской Федерации.

ми обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и окружающей среды.

На деятельность по обязательной сертификации пищевой продукции, а также по испытаниям и контролю качества пищевой продукции в целях определения соответствия обязательным требованиям государственных стандартов Российской Федерации распространяется государственный контроль и надзор, включая метрологический надзор, осуществляемый Государственной метрологической службой Госстандарта России в порядке, установленном Госстандартом России.

2.3. Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации, классифицирована в рамках Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на 13 групп однородной продукции (приложения 1-13). При необходимости учета при сертификации пищевой продукции специфических особенностей ее производства, назначения или иных признаков группы однородной продукции классифицируются Госстандартом России на подгруппы однородной продукции или конкретные виды продукции.

Перечень пищевой продукции, подлежащий обязательной сертификации, утверждается правительством Российской Федерации.

2.4. Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации, подразделяется на продукцию с гарантированным сроком хранения до одного месяца (кратковременного хранения) и более одного месяца (длительного хранения), что влияет на выбор формы сертификации.

2.5. Добровольная сертификация пищевой продукции проводится по инициативе юридических лиц и граждан на основе договора между заявителем и органом по сертификации, в том числе и для продукции на экспорт.

Добровольная сертификация пищевой продукции проводится на соответствие требований нормативных документов, согласованных между поставщиком (заявителем) и заказчиком.

2.6. Оплата работ по обязательной сертификации пищевой продукции производится заявителем в порядке, установленном Госстандартом России по согласованию с Министерством финансов Российской Федерации.

2.7. Сертификация пищевой продукции проводится изготовителем (заявителем) через аккредитованные органы по сертификации, получившие в установленном порядке право осуществления работ по сер-

тификации пищевой продукции.

Информация о действующих в Системе органах по сертификации пищевой продукции и аккредитованных испытательных лабораториях предоставляется по запросу заявителем территориальными органами или Государственным реестром Госстандарта России.

2.8. Органы по сертификации при сертификации пищевой продукции должны использовать результаты испытаний, полученные по аттестованным методикам, позволяющим полно и достоверно провести идентификацию продукции и подтвердить соответствие пищевой продукции установленным требованиям в нормативных документах.

При отсутствии аттестованных методик (при отсутствии в методиках характеристик погрешности результатов измерений и алгоритмов и нормативов их оперативного контроля) измерений показателей, подлежащих подтверждению при сертификации, результаты, полученные испытательной лабораторией могут быть признаны при условии внедрения в этой испытательной лаборатории приемов и процедур контроля точности получаемых результатов и при условии, что используемые неаттестованные методики утверждены органами Госсанэпидслужбы.

2.9. Перечень методик испытаний, допускаемых к применению для контроля показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, приведен в приложениях 1-13*).

2.10. При сертификации изучается информация о продукции, нормативных документах, регламентирующих показатели и методы испытаний, номенклатуре показателей, подлежащих контролю; проводится идентификация продукции, в том числе проверяется происхождение, соответствие продукции сопроводительной и нормативной документации, принадлежность к данной партии и др.; проводятся испытания для проверки характеристик (показателей) продукции, позволяющих:

- полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям, направленным на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья, имущества граждан окружающей среды, установленных в

*) неаттестованные методики, включенные в перечень (приложения 1-13), подлежат замене по мере появления методик, аттестованных в установленном порядке.

нормативных документах для этой продукции, а также другим требованиям, которые на основе законодательных актов должны проверяться при обязательной сертификации, при обычных условиях ее использования и транспортирования;

- получить информацию об органолептических свойствах продукции, о ее химическом составе и т.п., если для идентификации продукции необходимо проведение таких испытаний.

2.11. По решению органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих служб надзора и контроля: санитарно-гигиенического, ветеринарного, фитосанитарного, а также документами о состоянии почв, воды, кормов, сырья и др. в конкретном регионе.

2.12. Пищевая продукция может быть сертифицирована по одной из схем, изложенных в "Порядке проведения сертификации продукции" (исключая схемы 1,6 и 8), а именно:

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний проб продукции в аккредитованных ИЛ при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний проб, взятых из сферы торговли (схема 2);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 2 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 2а).

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний проб продукции в аккредитованных ИЛ при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции, на основе испытаний проб, взятых со склада готовой продукции предприятия-изготовителя (схема 3).

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 3 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 3а)*¹ ;

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний проб продукции в аккредитованных ИЛ при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний проб взятых из сферы торговли и со склада готовой продукции предприятия-изготовителя (схема 4);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 4 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 4а)*);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к процедуре схемы 4 проводится сертификация производства или сертификация систем качества, при осуществлении инспекционного контроля за аттестованным производством и стабильностью функционирования системы качества (схема 5);

Сертификация производства проводится в соответствии с типовой методикой (программой проверки) для производства однородной пищевой продукции, одобренной Госстандартом России. Информация о действующих методиках предоставляется по запросу Центральным органом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья и ВНИИсертификации. При отсутствии типовой методики сертификация производства проводится в соответствии с рабочей методикой, разрабатываемой органом по сертификации производств.

Вопросы метрологического обеспечения, в том числе, вопросы наличия свидетельства о состоянии метрологического обеспечения производства или системы качества должны быть решены при сертификации производства или системы качества.

- Сертификат на продукцию может быть выдан на партию продукции на основании положительных результатов испытаний представительной пробы от партии, проводимых аккредитованной ИЛ (схема 7). При сертификации по 7-й схеме в сертификате необходимо дать четкую характеристику партии на которую выдается сертификат (размер партии, показатели ее идентификации, маркировка или номер, дата выработки и т. д.).

Сертификация по 7-ой схеме, (не предполагающая в общем случае проведение инспекционного контроля), для пищевой продукции может быть дополнена обязательной процедурой инспекционного контроля сертифицированной продукции для тех случаев, когда в течение срока действия сертификата продукция может приобрести опасные для здоровья человека свойства (например, при несоблюдении специальных условий хранения).

*) анализ состояния производства сертифицированной продукции (схема 3а и 4а) должен предусматривать проведение анализа состояния метрологического обеспечения производства данного вида пищевой продукции.

Сертификат на продукцию, поставляемую по одному контракту в больших количествах, в течении длительного промежутка времени, несколькими партиями (схемы 2 и 2а либо 7) выдается после:

- анализа товаросопроводительных документов, позволяющих идентифицировать продукцию и свидетельствующих о ее качестве;
- испытания образцов продукции перед началом поставок (заключением контрактов), при положительных результатах которых грузополучателю выдается сертификат на весь контракт;
- и при условии последующего инспекционного контроля.

2.13. Кроме изложенных выше схем может применяться сертификация, основанная на заявлении-декларации заявителя (изготовителя, поставщика) с последующей выдачей сертификата органом по сертификации и осуществлением инспекционного контроля.

Сертификат на продукцию по этой схеме может быть выдан на основании заявления-декларации, в которой заявитель заявляет, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и представляет документы, подтверждающие это, в том числе

для отечественной продукции:

результаты проверки изготовителя службами Государственного надзора, сведения об отсутствии рекламаций от торгующих организаций и потребителей и т.п., а также протоколы испытаний, ветеринарные свидетельства для животноводческой продукции, документы государственной службы по карантину растений для растениеводческой продукции;

для импортируемой продукции:

свидетельства о безопасности для здоровья людей, выданные компетентными организациями страны-изготовителя, сертификаты качества изготовителя и протоколы испытаний, сертификаты происхождения и т.п., ветеринарные сертификаты для животноводческой продукции, фитосанитарные сертификаты для растениеводческой продукции.

В качестве заявителя по данной схеме может выступать изготовитель продукции, либо другое юридическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке, имеющее официальный договор (контракт) с изготовителем и являющееся собственником товара, способным нести ответственность за безопасность продукции, предлагаемой для сертификации.

Форма заявления-декларации приведена в приложении 15.

Инспекционный контроль сертифицированной продукции осуществляется на тех же принципах, что и в схемах 2,3,4.

2.14. Продовольственное сырье и пищевую продукцию, поставляемую в государственный резерв рекомендуется сертифицировать по схеме 7. Продукция должна соответствовать всем требованиям государственных стандартов, ТУ, гарантирующих сохранность продукции, а также иметь сертификат соответствия на весь период хранения, действующий при отпуске.

При реализации продукции из государственного резерва по решению органа по сертификации, в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (независимо от схемы сертификации), контролируются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень показателей, контролируемых при инспекционном контроле, устанавливается в Порядках сертификации однородных групп пищевой продукции на основе НД на продукцию.

2.15. Пищевая продукция и продовольственное сырье, производимое фермерскими хозяйствами и сельскохозяйственными предприятиями может сертифицироваться в соответствии с Временными правилами пищевой продукции, производимой фермерскими хозяйствами (Приложение 14).

2.16. Продукция с гарантированным сроком хранения до одного месяца (кратковременного хранения), в том числе, производимая фермерскими хозяйствами и сельскохозяйственными предприятиями, подлежит сертификации, как правило, по схеме, предусматривающей сертификацию производства или сертификацию системы качества (схема 5), или на основе заявления-декларации изготовителя продукции.

Схемы сертификации применительно к конкретным видам пищевой продукции установлены в Порядках сертификации однородных групп продукции (приложения 1-13).

Пищевая продукция со сроком годности более одного месяца сертифицируется по любой из принятых схем сертификации.

2.17. Сертификат на о продукцию растениеводства и животноводства, в том числе производимую фермерскими хозяйствами, может быть выдан органом по сертификации после:

- анализа документов, представляемых заявителем о результатах контроля его производства и продукции органами надзора (вете-

ринарная инспекция, агрохимслужба, санэпиднадзор);

- анализа условий производства и поставки продукции;
- при необходимости контрольных испытаний, с привлечением органов надзора;
- и при условии последующего инспекционного контроля.

2.18. Сертификация импортируемой пищевой продукции осуществляется по тем же правилам и схемам, что и отечественная продукция, в том числе по схеме 5 с сертификацией производства зарубежного изготовителя.

Одним из обязательных условий сертификации новой импортируемой продукции является наличие положительных заключений органов госсаэпиднадзора относительно поставки по импорту и реализации данного вида продукции.

Для импортируемой продукции допускается проведение сертификации поставляемых партий до их прибытия в Российскую Федерацию (в том числе, на этапе заключения контракта на поставку), основанное на изучении информации о продукции и ее изготовителе, на проведении гигиенической оценки образцов продукции, специально доставленных для этих целей заявителем из-за рубежа, и на анализе результатов испытаний образцов продукции с последующим инспекционным контролем продукции при ее поставках. При таком способе сертификации требуется подтверждение идентичности реально поставленной продукции испытанным образцам, в том числе, как путем изучения сопроводительной документации и внешнего осмотра продукции, ее маркировки и упаковки, так и возможно, путем проведения контрольных испытаний образцов поставленной продукции. Решение о применении такой формы сертификации и о конкретных процедурах ее проведения принимает орган по сертификации для каждого конкретного случая с учетом сложившегося опыта работы с поставщиком, надежности последнего и доверия к нему со стороны органа по сертификации.

2.19. При сертификации новых видов пищевых продуктов, а также при сертификации продукции, полученной с помощью новых технологических процессов и технологического оборудования или с применением необходимо предварительно получить на продукцию гигиеническое заключение (сертификат). Гигиеническое заключение должны иметь также используемые для пищевой продукции тара и упаковочные материалы.

3. СТРУКТУРА СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:

- Центральный орган системы (ЦОС) - Управление стандартизации и сертификации продукции пищевой, легкой промышленности и сельскохозяйственного производства Госстандарта России;
- органы по сертификации (далее - ОС);
- испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность (далее - ИЛ);
- Совет Системы - консультативный орган при ЦОС;
- Комиссия по апелляциям при ЦОС;
- Аттестационный совет экспертов;

3.2. Выработка политики, определяющей деятельность Органа по сертификации, контроль за проведением этой политики осуществляется через Совет Системы.

Совет является совещательным органом Центрального органа по сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья и осуществляет свою деятельность в соответствии с положением о Совете.

Состав Совета должен обеспечивать сбалансированное представительство всех заинтересованных в сертификации сторон

Вопросы членства в Совете, процедуры голосования, принятия решений и т.п. устанавливаются в Положении о Совете.

3.3. Спорные вопросы в области процедур сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья подлежат разрешению через Комиссию по апелляциям при Центральном органе Системы.

Состав Комиссии, процедуры ее работы и принятия решений и т.п. устанавливаются в Положении о Комиссии.

4. ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Порядок проведения сертификации пищевой продукции включает:

- подачу и рассмотрение заявки на сертификацию;
- принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации;

- отбор, идентификацию образцов и их испытания;
- оценку производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификация систем качества;
- анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия (далее сертификат);
- выдачу сертификата и лицензии на применение знака соответствия; ;
- осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии со схемой сертификации);
- корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и применения знака соответствия.

4.2. Заявку на сертификацию изготовитель продукции (заявитель) направляет в орган по сертификации по своему выбору. Форма заявки дана в приложении 16.

4.3. Орган по сертификации рассматривает заявку в срок не более 3-х дней и принимает по ней решение для продукции длительного хранения.

Заявки по сертификации скоропортящейся продукции рассматриваются незамедлительно и решение по ней сообщается заявителю в день обращения. Форма решения дана в приложении 17.

4.4. Решение по заявке направляется заявителю. При согласии заявителя на проведение работ по сертификации сторонами определяются условия их оплаты.

4.5. Испытания для сертификации проводятся на пробах. в которых сырьевой состав, технология изготовления и другие признаки, характеризующие вид продукции, должны быть такими же, как у продукции, поставляемой потребителю.

4.6. Перед проведением сертификационных испытаний орган по сертификации проводит идентификацию продукции на соответствие указанному наименованию (класс, сорт, категория) путем анализа представленных заявителем документов на продукцию и визуального осмотра образцов.

При недостаточности или ненадежности полученной документальной информации для идентификации продукции орган по сертификации по согласованию с заказчиком назначает проведение дополнительных испытаний продукции по органолептическим и физико-химическим показателям во время проведения сертификационных испытаний в лаборатории за счет заявителя. Если при этом органом по сертификации

установлено, что продукция не соответствует наименованию, сопроводительной документации или ее маркировке, не обеспечивает потребителю достоверную информацию о продукции или изготовителе, то заявитель извещается о том, что дальнейшие работы по сертификации не проводятся.

Сертификация по новому наименованию может быть проведена только после переоформления заявки и документов.

4.7. Выбор схемы сертификации при обязательной сертификации пищевой продукции осуществляет орган по сертификации (ОС), при добровольной – осуществляет ОС совместно с заявителем.

4.8. Отбор проб для испытаний осуществляет орган по сертификации или по его поручению другие уполномоченные им компетентные организации (или лица), представляющие, как правило, третью сторону по отношению к изготовителям и потребителям продукции.

4.9. Количество проб от каждой фиксированной партии однородной продукции устанавливается органом, проводящим сертификацию и должно, как правило, соответствовать требованиям нормативной документации на методы отбора проб и испытаний, установленными в государственных стандартах на конкретную продукцию, правилах или порядках сертификации однородной продукции, а при отсутствии их, в Порядке проведения Госстандартом России государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Орган по сертификации вправе корректировать массу отбираемой пробы, с учетом определяемых показателей безопасности, если это документально обосновано.

4.10. Отбор проб оформляется актом в соответствии с приложением 17. Отобранные пробы изолируют от основной продукции, упаковывают, пломбируют или опечатывают на месте отбора. Отпуск отобранных проб пищевой продукции оформляется в установленном на предприятии порядке.

4.11. Орган по сертификации может включить в отбираемую для сертификационных испытаний выборку дополнительно по одному образцу каждого вида продукции (кроме скоропортящейся) для хранения ее в органе по сертификации или в лаборатории в качестве контрольных экземпляров с целью решения возникающих разногласий и апелляций, сохранения наглядности сертифицированной продукции при возможном возникновении необходимости (в дальнейшем) ее идентификации

(внешнего описания) в том числе для проверки качества продукции, заложенной на длительное хранение.

4.12. Срок хранения контрольных образцов или испытываемых образцов в лаборатории должен соответствовать сроку действия сертификата или сроки годности продукции, по истечении которого образцы возвращаются заявителю. Срок хранения, требования к маркировке и учету образцов, порядок их возврата и списания устанавливаются в документах органа по сертификации (испытательной лаборатории) (Руководстве по качеству) и по каждой конкретной заявке эти условия согласовываются с заявителем.

4.13. При отсутствии испытательной лаборатории, аккредитованной на компетентность и независимость, или значительной ее удаленности, что усложняет транспортирование образцов, увеличивается стоимость испытаний и недопустимо удлиняет их сроки, допускается проводить испытания для целей сертификации в испытательных лабораториях, аккредитованных только на техническую компетентность, под контролем представителей органа по сертификации конкретной продукции. Ответственность за объективность таких испытаний наряду с испытательной лабораторией несет орган по сертификации, поручивший испытательной лаборатории их проведение. Протокол испытаний в этом случае подписывают уполномоченные специалисты испытательной лаборатории и органа по сертификации.

4.14. Орган по сертификации проводит анализ результатов испытаний, готовит решение о выдаче сертификата.

Результаты испытаний должны полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям и нормам ее безопасности, установленным в Государственных стандартах, санитарных нормах и правилах, в т.ч. гигиеническом сертификате и др. нормативной документации.

Допускается проведение испытаний по сокращенной схеме при условии наличия документов соответствующих государственных служб РФ, подтверждающих безопасность продукции или документов соответствующих служб других государств, которые России признала и заключила соглашение.

При подготовке решения орган по сертификации учитывает наличие гигиенического заключения, выданного на стадии разработки и постановки на производство новых видов пищевых продуктов, внедрения новых технологических процессов, применения пищевых добавок и

других веществ, при закупке продукции за рубежом, в соответствии с "Положением о порядке выдачи гигиенического сертификата на продукцию", утвержденным Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 05.01.93 г. N 1. Для продукции животноводства учитывается наличие ветеринарного свидетельства, выданного Государственной службой Российской Федерации и установленном порядке. Для продукции растениеводства учитывается наличие заключения агрохимической и карантинной служб.

В случае отказа в выдаче сертификата соответствия заявителю направляется письменное обоснование принятого решения.

4.15. Пищевая продукция и продовольственное сырье, поставляемое для государственных нужд, по своему качеству должна соответствовать всем требованиям стандартов и ТУ; на основе этого сертификат соответствия на пищевую продукцию, поставляемую для государственных нужд, должен оформляться на основе проведения испытаний по всем показателям стандарта.

4.16. Срок действия сертификата соответствия устанавливается с учетом:

срока годности продукции - для сертификата, выданного на партию продукции;

срока, на который сертифицировано производство или сертифицирована система качества - для серийно выпускаемой продукции;

срока действия гигиенического заключения (гигиенического сертификата), но не более, чем 3 года.

Срок действия сертификата на продукцию, сертифицируемую с использованием заявления-декларации изготовителя, устанавливается с учетом годности продукции, но не более, чем на один год.

Для продукции с установленными условиями хранения и (или) реализации, на сертификате или заявлении-декларации указывается, что продукт соответствует требованиям безопасности при соблюдении условий (режимов) хранения, и (или) реализации.

При поставке продукции в госрезерв срок действия сертификата соответствия устанавливается на весь период ее хранения.

4.17. Оформление сертификатов.

Сертификат соответствия оформляется, как правило, на конкретное наименование продукции. В обоснованных случаях сертификат может быть оформлен на отдельную группу однородной продукции одного изготовителя, включающую несколько наименований.

Возможность объединения нескольких наименований однородной продукции в одном сертификате определяется органом по сертификации, исходя из наличия единого нормативного документа (ГОСТа) на эту продукцию; идентичности рецептуры, однородности используемого сырья, одной сортности продукции, идентичного способа изготовления, а также других факторов, влияющих на безопасность готовой продукции.

При этом допускается проведение испытаний по сокращенной номенклатуре показателей, если анализ однородной группы продукции позволяет распространить результаты испытаний продукции одних наименований на продукцию других наименований, объединенную в конкретную сертифицируемую группу однородной продукции.

При оформлении сертификата на несколько наименований однородной продукции, в случае, если не хватает места в бланке сертификата, оформляется приложение к сертификату соответствия, в котором приводится перечень не более 10 наименований однородной продукции. Приложение заверяется ОС.

На бланке сертификата делается запись о том, что без приложения данный сертификат соответствия недействителен.

4.18. При внесении изменений в техническую документацию и технологический процесс производства сертифицированной продукции заявитель обязан заранее известить об этом орган, выдавший сертификат, который принимает решение о необходимости проведения новых испытаний или оценки состояния производства этой продукции.

4.19. Сертифицированная продукция должна маркироваться знаком соответствия по ГОСТ Р 50460-93 на основании лицензии, выданной органом по сертификации, согласно Правилам выдачи лицензий на проведение работ по обязательной сертификации и применения знака соответствия, утвержденным постановлением Госстандарта России от 26.05.95г. N 12.

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям п.3.6 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденного постановлением Госстандарта России от 21.09.94г. N 15. При этом соблюдаются следующие общие требования:

- знаком соответствия маркируется каждая единица продукции, при невозможности маркировки продукции маркируется первичная (потребительская) тара (упаковка); при невозможности маркировки

первичной тары, знак соответствия может наноситься на этикетки, ярлыки и т. п.

- если сертификация проводилась по схемам 2 или 7, допускается маркировка знаком соответствия невозвратной тары (упаковки), а в случае невозможности этого, в исключительных случаях знаком соответствия может маркироваться техническая документация.

Способ маркировки знаком соответствия указывается в сертификате соответствия.

При необходимости специфика применения знака соответствия, способ и место маркировки устанавливается в Порядках сертификации однородных групп продукции.

Для продукции с установленным сроком годности маркирование знаком соответствия имеет смысл и осуществляется только при указании этого срока, и означает, что действие знака ограничивается указанным сроком годности.

Информация о сертификации этих товаров, в том числе и импортируемых, должна быть представлена в виде сведений в технической и сопроводительной документации, удостоверений о качестве по каждому наименованию товара, заверенных подписью и печатью изготовителя (поставщика), содержащих указание учетного и регистрационного номера сертификата, срока его действия и наименования органа, выдавшего сертификат, и его реквизитов.

Заявитель обеспечивает необходимые условия хранения и использования упаковочных средств, маркированных знаком соответствия.

4.20. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией (если он предусмотрен схемой сертификации) осуществляют органы, проводившие сертификацию этой продукции с привлечением, при необходимости, других компетентных организаций.

Инспекционный контроль проводится в течение всего срока действия сертификата и лицензии на применение знака соответствия в форме периодических и внеплановых проверок, обеспечивающих получение информации о состоянии сертифицированной продукции, производства, системы качества, о соблюдении условий и правил применения сертификата и знака соответствия, с целью подтверждения уверенности органа по сертификации в том, что продукция и производственные факторы ее производства в течение времени действия сертификата продолжают соответствовать установленным требованиям.

Способы проведения и периодичность проведения инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации при проведении сертификации в каждом конкретном случае и фиксируются в договоре по инспекционному контролю, либо в решении о выдаче сертификата и согласовании с заявителем.

В зависимости от схемы сертификации инспекционный контроль может включать:

отбор образцов и их испытания по полной или частичной программе в аккредитованной лаборатории;

получение от заявителя информации о рекламациях на продукцию за проверяемый период;

получение информации о продукции от основных потребителей, надзорных органов, обществ потребителей;

получение информации о способах применения знака соответствия и т.п.

получение информации от заявителя и проверка на месте состояния производства и (или) системы качества;

проверка на месте правильности применения знака соответствия;

другие действия учитывающие специфику продукции и способы ее производства.

4.21. Результаты инспекционного контроля оформляются актом (или отчетом), в котором дается оценка результатов испытаний образцов (проб), и других проверок, и делается заключение о возможности сохранения действия выданного сертификата.

Акт (отчет) хранится в органе по сертификации, в течение срока действия сертификата, а его копии направляются изготовителю (продавцу) и в организации, принимавшие участие в инспекционном контроле.

4.22. По результатам инспекционного контроля, в случае нарушения требований нормативных документов, орган по сертификации может приостановить действие сертификата соответствия или приостановить право применять Знак соответствия в соответствии с п.п. 3.7.6, 3.7.7 "Порядка проведения сертификации продукции".

Информация о приостановке действия или аннулировании сертификата соответствия доводится Органом, его выдавшим, до сведения заявителя, потребителей и всех участников Системы сертификации. Аннулирование сертификата соответствия действует с момента исклю-

чения его из государственного Реестра Системы сертификации ГОСТ Р.

4.23. Внеплановые проверки могут проводиться в случаях поступления информации о претензиях к качеству продукции от потребителей, торговых организаций, а также органов, осуществляющих общественный или государственный контроль за качеством продукции.

По результатам внеплановых проверок орган по сертификации действует в соответствии с п. 4.22.

4.24. Органы по сертификации ведут учет выданных ими сертификатов соответствия. Документы и материалы, подтверждающие сертификацию продукции, находятся на хранении в органе по сертификации, выдавшем сертификат соответствия не менее, чем срок действия сертификата.

4.25. Обращение с образцами сертифицируемой продукции устанавливает орган по сертификации в соответствии с утвержденным "Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции" (ПР 50.3.002-95). Движение образцов регистрируется органом по сертификации, на основе рекомендуемых форм.

5. РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

5.1. При возникновении спорных вопросов по поводу действия органов по сертификации, испытательных лабораторий и испытательных центров заявитель может подать апелляцию в центральный орган Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Последний устанавливает процедуру рассмотрения апелляций и принятия решения по ней.

5.2. Если заявитель не удовлетворен решением по апелляции, принятым центральным органом, то он может подать апелляцию в Госстандарт России в установленном порядке.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

1. Организационно-методическим центром по сертификации продуктов детского питания является институт питания Российской академии медицинских наук.

2. При обязательной сертификации продуктов детского питания подтверждается их соответствие медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, обязательным требованиям стандартов на конкретную продукцию в соответствии с Законом о защите прав потребителей в редакции от 09.01.96 N2-ФЗ.

3. Обязательная сертификация продуктов детского питания проводится по схемам 4а, 5, 7, 7а - для продукции длительного хранения, и по схемам 4а, 5 - для продукции кратковременного хранения.

Также может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и кратковременного хранения.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продуктов детского питания, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы испытаний, приведены в приложении 1-1.

4. Испытания по сокращенной номенклатуре показателей могут проводиться при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о соответствии:

молока-сырья и мясного сырья - требованиям безопасности с учетом информации службы гидрометеорологии и мониторинга окружающей среды, агрохимслужбы о состоянии сельхозугодий и кормов, об аттестации процесса первичной обработки молока и санитарного состояния на ферме;

рыбы - требованиям безопасности с учетом состояния водоема (района промысла) на путинный (экспедиционный) период и рыбных кормов (для рыбы, культивированной на внутренних водоемах);

зернового и плодовоовощного сырья - требованиям безопасности с учетом паспорта поля или сертификата качества почв земельного участка, заключений региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений и применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов, мелиорантов), сведений о загрязнении атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода зерновых и плодовоовощных культур, заключения органа по карантину растений в случае проведения обработки против карантинных объектов;

компонентов рецептуры, применяемых материалов и тары - требованиям безопасности.

5. Сертификат соответствия по схеме 5 выдается при наличии: сертификата производства или схемы качества; протокола первоначальных испытаний продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;

гигиенического заключения (сертификата), выданного в установленном порядке;

ветеринарного свидетельства (сертификата) на молоко-сырье и мясное сырье;

документов, перечисленных в п. 4.

6. Условия и периодичность инспекционного контроля устанавливается органом по сертификации с учетом Порядка и периодичности контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы (N 5175-90, утв. 13.06.90 г. МЗ СССР) для всех видов продуктов детского питания, а также:

для продуктов на основе молока - Инструкции по микробиологическому контролю производства на молочноконсервных комбинатах детских продуктов (от 12.12.88 г., утв. Госагропромом СССР); инструкции по микробиологическому контролю производства жидких и пастообразных продуктов детского питания (от 26.12.89 г., утв. Управлением Государственных ресурсов мясных и молочных продуктов);

для продуктов на основе плодов, овощей, мяса и рыбы - Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и предприятиях общественного питания (N 01-19/9-11 от 21.07.92г., утв. Госкомсанэпиднадзором России);

для продуктов на основе рыбы - Временного положения о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ (токсичных химических элементов - ТХЭ и хлорорганических пестицидов - КОП) в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них (от 02.03.88 г., утв. МЗ СССР);

для продуктов на основе зерна - Порядка контроля за содержанием пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов и микроорганизмов в продовольственном зерне и зернопродуктах в системе хлебопродуктов, согласованного с Госкомсанэпиднадзором России (N 07-РУ-28/2058 от 12.10.92 г.), применительно к толокну и муке для продуктов детского питания.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации продуктов детского питания

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПРОДУКТЫ НА МО- ЛОЧНОЙ ОСНОВЕ					
1.1.	Адаптированные молочные смеси	92 2342 92 2341	0402		Медико-биологичес- кие требования и санитарные нормы качества продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов (МБТ 5061-89 МЗ СССР) Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продук- ции	ГОСТ 29245-91
				*) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
				ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ *) Белок Энергетическая ценность		ГОСТ 23327-78 Справочник "Химический сос- тав пищевых продуктов", кни-

1	2	3	4	5	6	7
				Аминокислоты:		га 1, с.9, М., ВО "Агропромиздат", 1987
				треонин		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., ВО "Агропромиздат", 1987
				валин		
				метионин		
				изолейцин		
				лейцин		
				лизин		
				фенилаланин		
				триптофан		
				гистидин		
				цистин		
				Таурин		Хроматография, т. 462, с. 105-136, 1989
				Биологическая ценность белкового компонента	ценность белкового компонента	Вопросы питания, №3, с. 25-40 1975
				*) Жир		ГОСТ 29247-91
				Линолевая кислота		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., ВО "Агропромиздат", 1987
				Углеводы (лактоза+декстрин-мальтоза)		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 3, М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984

1	2	3	4	5	6	7
				Минеральные вещества: кальций фосфор отношение кальций: фосфор калий натрий отношение калий: натрий магний медь марганец цинк хлор йод сера железо (в продуктах для детей от 4 до 12 мес. жизни)		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 3, М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984
				Зола		Отраслевой реестр N 2-03-008-90
				Витамины: ретинол (А) токоферол (Е) рибофлавин (В ₂) тиамин (В ₁)		Отраслевой реестр N 2-03-007-90 Отраслевой реестр N 2-03-020-92 Отраслевой реестр N 2-03-022-92 Отраслевой реестр N 2-03-021-92

1	2	3	4	5	6	7
				ниацин (PP)		Отраслевой реестр N 2-03-018-92
				пантотенат (B ₃)		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., ВО "Агропромиздат", 1987
				пиридоксин (B ₆)		То же
				фолацин (B ₉)		--
				цианкобаламин (B ₁₂)		--
				эргокальциферол (D ₂)		--
				филлохинон (K)		--
				аскорбиновая кислота (C)		Отраслевой реестр N 2-03-005-90
				Лизоцим (если вносятся в продукт)		TU 10-02-02-28-88
				*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				Токсичные элементы: свинец, кадмий, медь, цинк ртуть		ГОСТ 26931-86 - ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				Антибиотики: тетрациклиновой группы стрептомицин пенициллин		МУ 3049-84 МЗ СССР
				Микотоксины:		МУ 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				афлатоксин В ₁ афлатоксин М ₁		
				Пестициды: хлорорганические ртутьорганические и остальные группы		ГОСТ 23452-79 МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-1993 г. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Клисенко, М., Колос, том 1, 2; 1992 г.
				Гормональные препараты: (по сырью-молоку) диэтилстильбэстрол эстрадиол - 17β		МР 2944-83 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР
				Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E. coli St. aureus		СанПин 42-123-4940-88

1	2	3	4	5	6	7
				Углеводы		Отраслевой реестр № 2-03-019-92
				Энергетическая ценность		По п. 1.1
				Зола		По п. 1.1
				Минеральные вещества: кальций		По п. 1.1
				Фосфор		
				калий		
				натрий		
				магний		
				железо		
				Витамины:		
				ретинол (А)		По п. 1.1
				тиамин (В ₁)		То же
				рибофлавин (В ₂)		—"
				ниацин (РР)		—"
				аскорбиновая кислота (С)		—"
				*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- НОСТИ		
				Токсичные элементы по п. 1.1		По п. 1.1
				Антибиотики по п. 1.1		То же
				Микотоксины по п. 1.1		—"
				Пестициды по п. 1.1		—"

1	2	3	4	5	6	7
				Гормональные препараты по п. 1.1		-"-
				Радионуклиды	ВДУ-93	-"-
				Микробиологические показатели: бактерии группы кишечных палочек St. aureus		СанПин 42-123-4940-88
				количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (для стерилизованного молока)		
				патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella		
				*) КИСЛОТНОСТЬ		ГОСТ 3624-67
2.	ПРОДУКТЫ НА МОЛОЧНО-ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ (перечень показателей уточняется органом по сертификации в зависимости от вида продукта)	91 9701 91 9711 91 9712 91 9731 91 9732 92 2395	0404		ГОСТ 21831-76 Э ГОСТ 27168-86 ГОСТ 2929-75 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				*) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции

1	2	3	4	5	6	7
				*) Белок		ГОСТ 23327-78
				*) Жир		ГОСТ 15113.9-77
				Углеводы (в т.ч. крахмал, клетчатка)		ГОСТ 29247-91
				Энергетическая ценность		По п. 1.1
				Зола		По п. 1.1
				Минеральные вещества:		По п. 1.1
				натрий		
				калий		
				кальций		
				фосфор		
				железо		
				Витамины:		По п. 1.1
				тиамин (В ₁)		
				рибофлавин (В ₂)		
				ниацин (РР)		
				пиридоксин (В ₆)		
				ретинол (А)		
				аскорбиновая кислота (С)		
				*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- НОСТИ		
				Токсичные элементы по п. 1.1		По п. 1.1
				Гормональные препараты по п. 1.1		По п. 1.1
				Микотоксины:		
				афлатоксины В ₁ и М ₁		По п. 1.1
				дезоксиниваленол		МУ 3940-84 МЗ СССР
				зеараленон		МУ 2964-84 МЗ СССР
				Пестициды		МУ по определению микроколи- честв пестицидов в продук- тах питания, кормах и внеш-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Радионуклиды

ВДУ-93

Микробиологические
показатели:
количество мезофиль-
ных аэробных и фа-
культативно-анаэробных
микроорганизмов
бактерии группы ки-
шечных палочек (коли-
формы)
St. aureus
B. cereus
патогенные микроорга-
низмы, в т.ч. Salmo-
nella
микроскопические гри-
бы (плесени)
дрожжи

- *) МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРИМЕСИ
- *) ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ
- *) ЗАРАЖЕННОСТЬ ВРЕДИТЕЛЯМИ
- *) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ

- *) КИСЛОТНОСТЬ

ней среде. Часть 5-21, утв. МЗ
СССР, 1976-1993 г.
Методы определения микроко-
личеств пестицидов в продук-
тах питания, кормах и внеш-
ней среде. Под ред. М. А. Кли-
сенко, М., Колос, том 1, 2;
1992 г.
По п. 1. 1

СанПин 42-123-4940-88

ГОСТ 15113. 2-77
То же
- "-
ГОСТ 15113. 4-77,
ГОСТ 29246-91
ГОСТ 26971-86,
ГОСТ 8764-73

1	2	3	4	5	6	7	
		для продуктов типа "Фиталакт" "Малютка"		тиамин (В ₁) рибофлавин (В ₂) эргокальциферол (D ₂) токоферол (Е) ниацин (РР) пиридоксин (В ₆) кобаламин (В ₁₂) фолацин (В _с)	для продуктов типа "Фиталакт", "Малютка", ЭНПИТ		
				Энергетическая ценность *) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС- НОСТИ			По п. 1. 1
				Токсичные элементы: свинец кадмий ртуть мышьяк			По п. 1. 1
				Микотоксины по п. 1. 1			По п. 1. 1
				Антибиотики			По п. 1. 1
				Пестициды по п. 1. 1			По п. 1. 1
				Гормональные препараты по п. 1. 1			По п. 1. 1
				Радионуклиды	ВДУ-93		По п. 1. 1
				Микробиологические показатели: количество мезофиль- ных аэробных и фа- культативно-анаэробных микроорганизмов бактерии группы ки- шечных палочек (коли-			СанПиН 42-123-4940-88

1	2	3	4	5	6	7	
				формы) St. aureus B. cereus (кроме продуктов типа ЭНПИТ) патогенные микроорга- низмы, в т.ч. Salmo- nella микроскопические гри- бы (плесени) дрожжи эшерихии коли (для про- дуктов типа "Новолакт")			
				Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1. 1	
				*) ИНДЕКС РАСТВОРИМОСТИ		ГОСТ 8764-73	
				*) ЧИСТОТА		ГОСТ 29245-91	
				*) КИСЛОТНОСТЬ		ГОСТ 8764-73	
				*) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ		ГОСТ 29246-91	
4. Консервы плодовые и ягодные	91 6361 91 6362 91 6363 91 6364 91 6365			*)ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГОСТ 15849-89Е ГОСТ 16440-89Е	ГОСТ 8756.1-79	
				ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Белок	МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26889-86	
				*)Жир		ГОСТ 8756.21-88	
				Минеральные вещества:		По п. 1. 1	
				Фосфор калий железо натрий магний			

1	2	3	4	5	6	7
				кальций		
				углеводы, в т.ч. крахмал клетчатка пектин		По п. 1.1
				витамины: аскорбиновая кислота (С) В-каротин тиамин (В ₁) ниацин (РР) ретинол		ГОСТ 24556-89 ГОСТ 8756.22-80 ГОСТ 25999-83 Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., ВО "Агропромиздат" 1987
				*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				Токсичные элементы: медь, свинец, кадмий, цинк ртуть		ГОСТ 26931-86-ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН МЗ СССР ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк олово		ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26935-85
				Пестициды (по сырью)		МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-1993 г. Методы определения микроколичеств пестицидов в продук-

1	2	3	4	5	6	7
						тах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Клисенко, М., Колос, том 1, 2; 1992 г.
				Нитраты		ГОСТ 29270-91
				Микотоксины: патулин афлатоксин В ₁		ГОСТ 28038-89 МР N 2273-80 МЗ СССР МУ N 4082-86 МЗ СССР
				Микробиологические показатели:		Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания (N 01-19/9-11 от 21.07.92, утв. Госкомсанэпиднадзором)
				промышленная стерильность		ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88
				возбудители порчи		ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 10444.6-85 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.15-75 ГОСТ 26670-85

1	2	3	4	5	6	7
				патогенные микроорганизмы		ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 26670-85
				Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1.1
				* Наличие посторонних примесей растительно-го происхождения		ГОСТ 26323-84
				* Массовая доля минеральных примесей		ГОСТ 25555.3-82
				* Массовая доля спирта (в плодах, соках и пюре)		ГОСТ 25555.2-91
				* Качество измельчения (в гомогенизированных продуктах)		ГОСТ 24283-80
				* Консерванты: содержание сорбиновой к-ты содержание бензойной к-ты содержание диоксида серы		ГОСТ 26181-84 ГОСТ 28467-90 ГОСТ 25555.5-91
				* Цвет по шкале прибора "Гомаколор" (в томатном соке)		ГОСТ 8756.6-85
				* Массовая доля витамина С ₁ (в продуктах с нормированным содержанием витамина)		ГОСТ 24556-89

1	2	3	4	5	6	7
				* Массовая доля В-каротина (в продуктах с нормированным содержанием витамина)		ГОСТ 8756.22-80
				* Массовая доля растворимых сухих веществ (в соках)		ГОСТ 28562-90
				* Массовая доля сухих веществ		ГОСТ 28561-90
				* Массовая доля хлоридов (NaCl)		ГОСТ 26186-84
				* Титруемая кислотность		ГОСТ 25555.0-82
				* Массовая доля мякоти		ГОСТ 8756.10-70
				* Массовая доля сахаров		ГОСТ 8756.13-70
5. МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ	92 1701	1602	*) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	МБТ 5061-89 МЗ СССР		
			ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ:	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции		
			* массовая доля белка			ГОСТ 25011-81
			* массовая доля жира			ГОСТ 26183-84
			массовая доля поваренной соли			ГОСТ 26186-84
			железо (в консервах для детей раннего возраста)			ГОСТ 8756.2-82
			массовая доля сухих веществ (в консервах для детей раннего возраста)			ГОСТ 9793-74

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

витамины: тиамин (В ₁) рибофлавин (В ₂) ниацин (РР)	ФК статья 42-2413-85 ГФ статья 525 ФК статья 42-2357-85
--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Токсичные элементы: свинец, кадмий	ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
ртуть	ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР
олово мышьяк	ГОСТ 26935-86 ГОСТ 26930-86
медь, цинк	ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
нитраты, нитриты	ГОСТ 8558.1-78 ГОСТ 8558.2-78
Антибиотики тетрациклиновой группы стрептомицин пенициллин	МУ 3049-84 МЗ СССР
Микотоксины: афлатоксин В ₁	МУ 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7	
				Пестициды Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17β эстрон, эстриол (суммарно) эстрадиол-17β			По п. 2 МР 2944-93 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР
				Радионуклиды	ВДУ-93		По п. 1.1
				Микробиологические показатели: требования промышленной стерильности отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов			Санитарно-гигиенические требования к производству мясных консервов для пи- тания детей раннего воз- раста - М., 1984
6.	РЫБНЫЕ КОН- СЕРВЫ	92 7156 92 7164	1604		ГОСТ 29276-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР		
				*) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			ГОСТ 8756.1-79
				ПИШЕВАЯ ЦЕННОСТЬ: * белок * жир Углеводы Поваренная соль Кислотность в пересчете на яблочную			ГОСТ 26829-86 ГОСТ 27207-87 ГОСТ 27082-89
				Витамины: рибофлавин (B ₂) ниацин (PP)			

1	2	3	4	5	6	7
				*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				Токсичные элементы по п. 1.1 олово		По п. 1.1 ГОСТ 26935-86
				Микотоксины: афлатоксин В ₁		MP 2273-80 M3 СССР МУ 4082-86 M3 СССР
				Пестициды		По п. 2
				Микробиологические показатели: требования промышленной стерильности отсутствия патогенных микроорганизмов или их токсинов		ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 10444.4-85 ГОСТ 10444.7-85 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.12-88
				Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1.1

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Номенклатура продуктов детского питания и перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации, могут дополняться и уточняться по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора по мере развития Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. *) Показатели подтверждаются при оформлении сертификата соответствия.

3. Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

4. Остальные показатели подлежат подтверждению Госкомсанэпиднадзором России при: разработке и постановке продукции на производство (гигиенический сертификат); поступлении продукции по импорту на основании лабораторных исследований продукции или экспертизы представленной документации

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация зерна и продуктов его переработки проводится по схеме 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерна и продуктов его переработки, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в таблице. Приложение 2-1.

2. При реализации зерна и маслосемян, пораженных болезнями, а также самосогревшегося, дефектного и в состоянии, нестойком при хранении, сертификация продукции проводится по схеме 7; при этом испытания в целях сертификации должны быть проверены не ранее, чем за 3 дня до реализации.

В случае неполной реализации партии за время, установленное сроком действия сертификата на данную партию, проводятся повторные испытания.

3. При реализации крупной партии сертифицированной продукции, поступающей с одного и того же поля, предприятия или теплохода (при импорте зерна) поэтапно, в нескольких транспортных средствах сертификат, в том числе и оформленный на основе заявления-декларации, может выдаваться на всю партию один раз.

При неполной реализации партии или длительном перерыве в реализации орган проводит инспекционный контроль. По результатам инспекционного контроля проводится реализация.

При составлении помольных партий, сформированных из нескольких однородных партий зерна на одну из которых отсутствует сертификат соответствия или заявление-декларация, продукты размола зерна подлежат сертификации, как партия по схеме 7.

5. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается органом по сертификации с учетом "Порядка контроля за содержанием пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов и микроорганизмов в продовольственном зерне и зернопродуктах в системе хлебопродуктов", согласованным с Госкомсанэпиднадзором России (12.10.92г. N 07-рц-28/2058).

6. При выпуске зерна из государственного резерва инспекционные испытания проводятся по проверке содержания микотоксинов; в случае использования пестицидов в процессе хранения для борьбы с хлебными вредителями - по проверке содержания пестицидов.

7. Отбор проб зерна и продуктов его переработки для целей сертификации проводится в соответствии с ГОСТ 13586.3-83, ГОСТ 27668-88.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации зерна и продуктов его переработки

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытания показателей
1	2	3	4	5	6	7
1	Зерновые, зернобобовые и масличные куль- туры	971100 971600 972100	1001- 1008	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк медь ртуть цинк Микотоксины: афлатоксин В ₁ зеараленон Т-2 токсин	ГОСТ 9353-85 ГОСТ 9353-90 ГОСТ 27850-88Э ГОСТ 10991-71 ГОСТ 10990-88 ГОСТ 12771-71 ГОСТ 7757-71 ГОСТ 6584-73 ГОСТ 28673-90 ГОСТ 12770-73 ГОСТ 16470-84 ГОСТ 6378-84 ГОСТ 7510-82Е ГОСТ 25344-82 ГОСТ 13634-90 ГОСТ 17111-88 ГОСТ 25345-82 ГОСТ 10470-84 ГОСТ 5060-86 ГОСТ 28672-90	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26934-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР МР 5175-90 МЗ СССР МР 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР МР 3184-84 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				дезоксиниваленон	ГОСТ 13634-81 ГОСТ 19093-73	МУ 5177-90 МЗ СССР
				Испорченные зерна (ядра)		ГОСТ 13586.2-81 ГОСТ 26312.4-84
				Вредная примесь (спорынья, горчак ползучий, софора листохвостая, термопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, куколь, плевел опьяняющий, голловневые (маранные, синегузочные) зерна, семена клещевины)	Медико-биологические требования МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				Зерна с признаками фузариоза Розовоокрашенные зерна (для ржи заготовляемой)	ГОСТ 27850-883	Временные методические рекомендации по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи. Минхлебопродукт 2.06.92г.
				Зерна с признаками фузариоза (для пшеницы заготовляемой)	ГОСТ 9353-85	Методические указания по учету фузариоза колоса и визуальному определению фузариозного зерна пшеницы МЗ СССР, Госагропром СССР, Минхлебопродукт 9.06.88г.

1	2	3	4	5	6	7
				нитрозамины	ГОСТ 8759-92 ГОСТ 13212-77	МУ 4045-85 МЗ СССР
				пестициды	ГОСТ 23843-79 ГОСТ 28674-90 ГОСТ 7758-75 ГОСТ 7066-77 ГОСТ 8758-76 ГОСТ 22391-89	МУ по определению остаточного содержания микроколичества пестицидов в продуктах питания. Сборники: часть 5-18, 1978-91, том. 1-1, 1992г.
					ГОСТ 17109-88 ГОСТ 9159-71 ГОСТ 10582-76	
				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	ГОСТ 10583-76 ГОСТ 12096-76 ГОСТ 12098-76 ГОСТ 12098-76 ГОСТ 5947-68 ГОСТ 9158-76 ГОСТ 12094-76	ГОСТ 13586.4- ГОСТ 26312.3-84 ГОСТ 27559-87 ГОСТ 10853-88 ГОСТ 28420-89
				Кислотное число масла (для подсолнечника)	ГОСТ 22391-89	ГОСТ 10858-77

1	2	3	4	5	6	7
				Радиоактивные *) вещества: стронций - 90 цезий 134+137	Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклинов цезия, стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде, устанавливаемые в связи с аварией на Чернобыльской АЭС (ВДУ-91 МЗ СССР от 22.01.91г.)	Методика экспрессного оп- ределения объемной и удельной активности - из- лучающих нуклидов в воде; продуктах питания, продук- ции растениеводства и жи- вотноводства методом "пря- мого" измерения "толстых" проб (переработанная) утв. МЗ СССР 10.07.87
2	Продукты пере- работки зерна (мука, крупа, побочные про- дукты мукомоль- но-крупяной промышленности	929300 929400 929500	1101 1103 1104 2302	Токсичные элементы п. 1 Микотоксины п. 1 Пестициды п. 1 Зараженность и заг- рязненность вредите- лями хлебных запасов п. 1 Минеральная примесь (в крупе) испорчен- ные ядра (в крупе)	ГОСТ 12306-66 ГОСТ 26574-85 ГОСТ 7045-90 ГОСТ 14176-69 ГОСТ 3898-56 ГОСТ 6292-74 ГОСТ 276-60 ГОСТ 3034-75 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 2929-75 ГОСТ 6201-68 ГОСТ 5784-60 ГОСТ 7169-66	По п. 1 По п. 1 По п. 1 По п. 1
					МБТ 5061-89 МЗ СССР	

1	2	3	4	5	6	7
				Вредная примесь в группе п.1 Металло-магнитная примесь Наличие болезней и плесеней		ГОСТ 20239-74
			Радионуклиды	Временные дополнительные уровни содержания радионуклидов цезия 134, 137 и стронция-90 в пищевых продуктах ГН. 2. 6. 005-93 (ВДУ-93)	Методика рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М 1980	

Примечание: Указанный перечень может дополняться и уточняться по мере развития Системы
х) - перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Обязательная сертификация хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7. Сертификация продукции кратковременного хранения проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (схема 7 используется при выборе ее заявителем).

Схема сертификации с использованием заявления-декларации может применяться как для продукции длительного, так и кратковременного хранения.

2. При проведении обязательной сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, включая инспекционный контроль, проводятся идентификацию продукции на соответствие ее требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложение 3-1.

Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб, подтверждающих соответствие сырья требованиям безопасности, включая заключение региональных центров станций агрохимслужбы и станций защиты растений, о применении средств химизации.

3. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий осуществляются по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с:

ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий";

ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".

4. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается Органом по сертификации с учетом "Типового порядка контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе, хлебобулочных и макаронных изделиях", согласованного Госкомсанэпиднадзором РФ 11.09.92г.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Хлеб пшеничный, ржаной, ржано- пшеничный	911000 911300 911340 911400	1905	Токсичные элементы: *) свинец, медь, цинк, кадмий мышьяк ртуть	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 28807-90 ГОСТ 2077-84 ГОСТ 13657-68 ГОСТ 12582-67 ГОСТ 12583-67 ГОСТ 5311-50 ГОСТ 26982-86 ГОСТ 9831-61 ГОСТ 26983-86 ГОСТ 10074-69 ГОСТ 26984-86 ГОСТ 26985-86 УКСН 26986-86 ГОСТ 26987-86 ГОСТ 27842-88 ГОСТ 28808-90 МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26931-86 - - ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				Микотоксины: афлатоксин В ₁ дезоксиниваленон		МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				зеараленон		MP 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР
				T-2 токсин		ГОСТ 28001-88 MP 3184-84 МЗ СССР
				Пестициды ^{x)}	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ по определению микро- количеств пестицидов в продуктах питания, кор- мах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-93гг.
				Посторонние включе- ния, хруст от мине- ральной примеси, признаки болезней и плесени	Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продук- ции	ГОСТ 5667-65 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 8494-73 ГОСТ 11270-88 ГОСТ 686-83 ГОСТ 28881-90 ГОСТ 9846-88
2.	Булочные изделия (булки, батон, бублики, сушки, баранки, сухари, соломка, палоч- ки)	911500	1905	Токсичные элементы: ^{x)} по п. 1	ГОСТ 9511-80 ГОСТ 9712-61 ГОСТ 9713-61 ГОСТ 9831-61 ГОСТ 9906-61 ГОСТ 28809-90	По п. 1
				Микотоксины по п. 1	ГОСТ 9903-61 ГОСТ 28881-90 ГОСТ 14121-69 ГОСТ 24298-80 ГОСТ 24557-89 ГОСТ 28402-89	- " -

1	2	3	4	5	6	7
				Пестициды ^{x)} по п. 1	ГОСТ 25832-89 ГОСТ 12584-67 ГОСТ 686-83 ГОСТ 8494-73 ГОСТ 28620-90 ГОСТ 27844-88 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 11270-88 ГОСТ 9846-88	- " -
				Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	По п. 1
3.	Макаронные изделия	914900		Токсичные элементы по п. 1	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 875-92	По п. 1
				Микотоксины по п. 1	- " -	По п. 1
				Пестициды по п. 1 Содержание металломагнитной примеси, зараженность вредителями	- " -	По п. 1 ГОСТ 14849-89

1	2	3	4	5	6	7
	Для всех видов продукции			Радионуклиды ^{x)} . ^{xx)}	Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия -134, -137 и стронция-90 в пищевых продуктах. ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	МР по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объемах внешней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г.

Примечание: ^{x)} Указанные показатели контролируются в сырье.
^{xx)} Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА И МАСЛОЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Обязательная сертификация растительных масел и масложировых продуктов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, 7а, продукции кратковременного хранения по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (7 при выборе ее заявителем), а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и для кратковременного хранения. В этом случае сертификация проводится органом по сертификации, расположенным в одном регионе с заявителем.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации данной группы продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 4.1.

3. При проведении обязательной сертификации растительных масел и масложировых продуктов проводят идентификацию продукции на соответствие ее требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции (Приложение 4.2).

Если при испытаниях обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию, сертификат на это наименование продукции не выдается. Сертификация продукции по ее новому наименованию может быть проведена при соответствующем переоформлении заявителем декларации-заявки.

4. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб:

документов, подтверждающих соответствие используемого сырья требованиям безопасности, включая заключение региональных центров, агрохимслужбы и станций защиты растений о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов);

документов, подтверждающих соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (НД, включая разрешение орга-

нов Госкомсанэпиднадзора).

5. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации растительных масел и масложировых продуктов осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с:

ГОСТ 5471-83 "Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб;

ГОСТ 976-91 "Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытаний";

ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

6. Перед реализацией сертифицированной масложировой продукции после длительного хранения по решению Органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции независимо от схемы сертификации по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превысить установленные нормы безопасности (Приложение 4.3).

Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается Органом по сертификации с учетом "Порядка и схем контроля токсичных веществ в масложировой промышленности".

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации растительных масел и масложировых продуктов

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1	Масла раститель- ные	914100		Токсичные элементы:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				свинец, медь	ГОСТ 7825-76	ГОСТ 26931-86
				кадмий	ГОСТ 1128-75	ГОСТ 26934-86
				цинк	ГОСТ 1129-73	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				ртуть	ГОСТ 8807-74	ГОСТ 26927-86
					ГОСТ 5791-81	МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк	ГОСТ 8988-77	ГОСТ 26930-86
				железо	ГОСТ 7981-68	ГОСТ 26928-86
					ГОСТ 8808-91	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
					ГОСТ 8990-59	
					ГОСТ 10766-68	
					ГОСТ 14083-68	
					ГОСТ 8989-73	
				Микотоксины:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				афлатоксин В ₁		МР 2273-80 МЗ СССР
						МУ 4082-86 МЗ СССР
				зеараленон		МУ 5177-90 МЗ СССР
						МР 2964-84 МЗ СССР
				Пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ по определению микроко- личеств пестицидов в про- дуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21 утв. МЗ СССР 1976-1993,

1	2	3	4	5	6	7
				Эруковая кислота	ГОСТ 8988-77	ГОСТ 8988-77
2.	Продукты переработки растительных масел: маргарин	914210		Токсичные элементы: по п. 1	ГОСТ 240-85	По п. 1
	жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	914230		Микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 28560-90 ГОСТ 28805-90 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 28566-90 ГОСТ 29184-91

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при идентификации растительных
масел и масложировых продуктов для сертификационных испытаний

NN пп	Наименование продукции	Наименование показателя	Нормативные документы	
			Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5
1	Растительные масла	Цвет Запах Прозрачность Показатель преломления Жирно-кислотный состав триглицеридов ^{x)} Физико-химические показатели ^{x)}	НД на растительные масла по приложению 1	ГОСТ 5472-50 ГОСТ 5477-69 ГОСТ 5482-59 ГОСТ 8988-77
2.	Масложировые продукты (маргарин, жиры для кулинарии, кондитерс- кой и хлебопекарной промышленности, майо- нез)	Органолептические показатели Физико-химические показатели ^{x)}	НД на продукты пе- реработки расти- тельных масел по приложению 1	ГОСТ 976-81

^{x)} Определяются в процессе сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих проверке в случае необходимости
реализации, хранившейся и ранее сертифицированной продукции

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Наименование показателя	Нормативные документы	
				Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытания показателей
1	2	3	5	6	7
1	Растительные масла		Кислотное число Перекисное число	НД на растительные масла по приложению 1	ГОСТ 5476-80 ГОСТ 26598-85
2	Масложировые продукты		Органолептические показатели	НД на продукты пе- реработки расти- тельных масел по приложению 1	ГОСТ 976-81 ГОСТ Р 50173-92 (для майонезов)
	майонез	914310		ГОСТ Р 50174-92	ГОСТ 29184-91 ГОСТ 29185-91 ГОСТ Р 50173-92
			Консерванты: бензойная кислота сорбиновая кислота бензоат натрия	ГОСТ 240-85	ГОСТ 240-85 ГОСТ 240-85 ГОСТ 240-85
	для всех видов продукции		Радиоактивные ^{*)}	Временные дополни- тельные уровни со- держания радионук- лидов цезия 134-137 и стронция-90 в пи- щевых продуктах ГН. 2. 6. 005-93 (ВДУ-93)	Методика рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980г.

Примечание:

*) - перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки (далее – продукции) проводится после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы государственной ветеринарной службой и имеющей маркировку в установленном порядке.

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на указанную продукцию являются ветеринарное свидетельство (сертификат), выданное государственной ветеринарной службой.

2. Обязательная сертификация продукции проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7 Системы сертификации ГОСТ Р.

3. Помимо указанных схем при сертификации продукции используют схему сертификации на основе заявления-декларации заявителя.

4. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы испытаний приведены в приложении 5-17.

По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о состоянии почв, воды, кормов, скота и др. в конкретном регионе.

5. Перед проведением сертификационных испытаний проводят идентификацию продукции на соответствие указанному наименованию по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами (НД) на продукцию.

Выбор показателей для идентификации осуществляет Орган по сертификации. Перечень рекомендуемых показателей для идентификации продукта соответствующему наименованию приведен в приложении 5-3.

При отрицательных результатах идентификации продукция не подлежит сертификации (по заявленному наименованию) на соответствие требованиям безопасности.

6. Отбор проб и подготовка к испытаниям осуществляется в соответствии с нормативными документами, приведенными в приложении 5-2.

7. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается органом по сертификации в соответствии с "Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Госсанэпиднадзором России от 21.07.92 N 01-19/9-11, с письмом бывшего Минздрава СССР N 129-4 185-5 "О порядке радиационного контроля за продовольственными поставками населению страны, а также экспортируемыми за рубеж" и "Порядком и периодичностью контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственного сырья учреждениями санитарно-эпидемиологической службы (метрологические указания)", утвержденного бывшим Минздравом СССР 11.07.90г. N 5175-90.

8. Перед реализацией продукции длительного хранения с холодильников, торговых баз и других хранящих организаций по решению Органа по сертификации в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (независимо от схемы сертификации) могут контролироваться показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами.

9. В зависимости от установленных сроков годности мясная продукция подразделяется на две группы в соответствии с приложением 5-4.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению
при обязательной сертификации мяса и мясопродуктов

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Наименование показателя	Нормативные документы	
				Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытания показателей
1	2	3	4	5	6
	Мясо: конина	92 1100		ГОСТ 27095-86 ГОСТ 10.76-74	
	говядина			ГОСТ 779-55 ГОСТ 12512-67 ГОСТ 16867-71	
	свинина			ГОСТ 7724-77 ГОСТ 12513-67	
	баранина и козлятина			ГОСТ 1935-55* ГОСТ 12514-67	
	кролики			ГОСТ 27747-88	
	мясо других видов в соот- ветствии с санитарно- гигиеническими нормами:				
	блоки мясные полуфабрикаты	92 1400		ГОСТ 4814-57 ГОСТ 3739-89	
			Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86

1	2	3	4	5	6
			мышьяк ртуть		ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86
			Микотоксины: афлатоксин В ₁	То же	МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
			Нитрозамины	- " -	МУ 1959-85 МЗ СССР
			Антибиотики: тетрациклиновой группы: гризин цинкбацитрацин	- " -	МУ 3049-84 МЗ СССР
			Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17В тестостерон	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	МР 2944-85 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР МУ 3202-85 МЗ СССР
			Пестициды	То же	МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания. Сборники: ч. 5-21, 1978-91 Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под редакцией М. А. Клисенко, 1992г., т. 1-2
			Микробиологические показатели	- " -	ГОСТ 21237-75 ГОСТ 7702.2.0-93 ГОСТ 7702.2.7-93 ГОСТ 20235.2-74 ГОСТ 50454-92

1	2	3	4	5	6
					ГОСТ Р 50455-92 СанПин 42-123-4940-88 Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 ГК СЭН МУ 2657-82 МЗ СССР
			Показатели свежести мяса		ГОСТ 7269-79 ГОСТ 23392-78 ГОСТ 19496-93 ГОСТ 7269-79 ГОСТ 7702.1-74 ГОСТ 20235.0-74 ГОСТ 20235.1-74 ГОСТ 23481-79
			Радионуклиды	Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-134, -137, стронция-90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	Методические рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, Москва, 1980
2	Колбасные изделия и копчености	из- 92 1300		ГОСТ 20402-75 ГОСТ 23670-79 ГОСТ 16131-86 ГОСТ 12600-67 Э ГОСТ 16290-86 ГОСТ 16351-86 ГОСТ 16594-85 ГОСТ 17482-85 ГОСТ 18256-85 ГОСТ 18236-85 ГОСТ 18255-85	
			Токсичные элементы: свинец кадмий медь	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86

1	2	3	4	5	6
			цинк		ГОСТ 26934-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92
			мышьяк		ГОСТ 26930-86
			ртуть		ГОСТ 26927-86
			Микотоксины: афлатоксин В ₁	То же	МУ 5175-90 МЗ СССР МУ 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
			Нитрозамины	- " -	МУ 1959-85 МЗ СССР
			Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17В тестостерон	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	МУ 2944-85 МЗ СССР МУ 3208-85 МЗ СССР МУ 3202-85 МЗ СССР
			Пестициды	То же	МУ по определению остаточного содержания микроколичеств стицидов в продуктах питания Сборники: ч. 5-21, 1978-91 Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под редакцией М. А. Клисенко, 1992 г., т. 1-
			Микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 9958-81
			Массовая доля влаги (для с/к колбас)		ГОСТ 9793-74
			Нитрит натрия	То же	ГОСТ 8558.1-78
			Нитрат натрия	- " -	ГОСТ 29299-92 ГОСТ 8558.2-78 ГОСТ 29300-92
			Фосфаты	- " -	ГОСТ 9793-74 МУ 2657-82 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6
			Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1
3	Жиры животные топленые пищевые	92 1500		ГОСТ 25292-82	
			Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк железо	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26928-86
			мышьяк ртуть		ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86
			Микотоксины: афлатоксин В ₁ афлатоксин М ₁	То же	МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
			Антибиотики: тетрациклиновой группы: пенициллин стрептомицин	- " -	МУ 3049-84 МЗ СССР
			Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17В	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	МР 2944-85 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР
			Пестициды	То же	По п. 1
			Антиокислители	- " -	ГОСТ 11254-85 ГОСТ Р 50206-92
			Кислотное число	- " -	ГОСТ 8285-91 ГОСТ Р 50457-92
			Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1

1	2	3	4	5	6
4	Консервы мяс- ные и мясорас- тительные	92 1600 92 1700		ГОСТ 9936-76 ГОСТ 10149-62 ГОСТ 15170-91 ГОСТ 17707-72 ГОСТ 12186-77 ГОСТ 12187-66 ГОСТ 12296-66 ГОСТ 12297-66 ГОСТ 12314-66 ГОСТ 12318-91 ГОСТ 12319-77 ГОСТ 12424-77 ГОСТ 12425-66 ГОСТ 12427-77 ГОСТ 697-84 ГОСТ 698-84 ГОСТ 5284-84 ГОСТ 7990-56 ГОСТ 7993-90 ГОСТ 15168-70 ГОСТ 15169-70 ГОСТ 5283-91 ГОСТ 9166-59 ГОСТ 9167-76 ГОСТ 9935-76 ГОСТ 7987-79 ГОСТ 9163-90 ГОСТ 9165-59 ГОСТ 9937-79 ГОСТ 10008-62	

1	2	3	4	5	6
				ГОСТ 10907-88 ГОСТ 608-93 ГОСТ 28589-90 ГОСТ 8286-90 ГОСТ 8687-90	
				ГОСТ 17472-72 ГОСТ 17649-72	
		Токсичные элементы:	МБТ 5061-89 МЗ СССР		
		свинец	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26935-86	
		кадмий		ГК СЭН 01-19/47-11-92	
		медь		ГОСТ 26930-86	
		цинк		ГОСТ 26927-86	
		олово			
		мышьяк			
		ртуть			
		Микотоксины:	То же	МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР	
		афлатоксин В ₁			
		Гормональные препараты:	То же		
		диэтилстильбэстрол	- " -	МР 2944-85 МЗ СССР	
		эстрадиол-17В	- " -	МР 3208-85 МЗ СССР	
		тестостерон	- " -	МУ 3202-85 МЗ СССР	
		Пестициды	То же	По п. 1	
		Микробиологические показатели	- " -	ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.15-85 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ Р 50454-92	

1	2	3	4	5	6
					ГОСТ Р 50455-92 СанПин 42-123-4940-88 Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 ГК СЭН МУ 2657-82 МЗ СССР
			Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1
5	Яйцепродукты (включая яйца)	92 1906 92 1990 98 4115 98 4615		ГОСТ 27583-88 ГОСТ 2858-82	
			Токсичные элементы:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
			свинец	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 26932-86
			кадмий		ГОСТ 26933-86
			медь		ГОСТ 26931-86
			цинк		ГОСТ 26934-86
			мышьяк		ГК СЭН 01-19/47-11-92
			ртуть		ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86
			Микотоксины:	То же	МР 5175-90 МЗ СССР
			афлатоксин В ₁		МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
			Антибиотики:	- " -	
			тетрациклиновой группы:		МУ 3049-84 МЗ СССР
			стрептомицин		
			Пестициды	То же	По п. 1
			Гормональные препараты:	То же	
			диэтилстильбэстрол	- " -	МР 2944-85 МЗ СССР
			Микробиологические показатели	То же	ГОСТ 9958-81 ГОСТ 2858-82

1	2	3	4	5	6
			Радионуклиды	ВДУ-93	Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 ГК СЭН По п. 1
6	Желатин пище- вой	92 1931		ГОСТ 11293-89	
			Токсичные элементы:	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 11293-89 МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 11293-89	По п. 1 ГОСТ 11293-89
			Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1

Приложение 5-2

ГОСТ 7269-79	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
ГОСТ 9792-73	Колбасные продукты и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 4288-76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания
ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества
ГОСТ 8285-91	Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 7702.0-74	Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества
ГОСТ Р 50396.0-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 25391-82	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 2858-82	Порошок яичный. Технические условия

В соответствии с "Положением по отбору проб, зараженных РВ, ОВ, ВС" от 1990г.

Приложение 5-3

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, рекомендуемых при идентификации мяса, мясной
продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки

NN п/п	Показатели	Наименование идентифицируемой продукции	Примечание
1	2	3	4
1.	Маркировка оттисками клейм	Мясо в тушах, полутушах и четвертинах	По оттискам клейм определяют: ветеринарное благополучие мяса, направление использования (реализация, промпереработка, проварка, утиль и др.); Вид мяса (конина, верблюжати́на, козлятина, оленина и др.); качество мяса (по категориям, упитанности, половозрастным признакам) и др.
2.	Маркировка потребительской упаковки	Мясо и мясорастительные консервы Жиры животные топленые, фасованное мясо и мясная продукция	Требования к маркировке изложены в ГОСТ 13534-89 и НД на продукцию. По маркировке на банках можно установить: ботки (стерилизация, пастеризация); состав продукта и др. Требования к маркировке изложены в НД на продукцию. По потребительской упаковке можно установить: наименование и сорт продукта; состав продукта и др.
3.	Маркировка батоннов (батончиков)	Все виды колбасных изделий	Требования к маркировке колбасной искусственной оболочки изложены в нормативной документации на продукцию. По маркировке оболочки можно установить: наименование и сорт продукта и др.; При отсутствии маркированной оболочки идентификацию осуществляют по товарной отметке (форме вязки) Требования по товарным отметкам изложены в НД на продукцию

1	2	3	4
4.	Ярлык (этикетка), трафарет	Продукция, упако- ванная в транс- портную тару	Требования к марки- ровке транспортной тары изложенных в НД на продукцию. По ярлыку (этикетке), наклеенному или вло- женному в транспорт- ную тару, можно уста- новить наименование, сорт продукции
5.	Органолептичес- кие показатели	Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, субпро- дукты	Органолептические по- казатели по НД на продукцию. Идентификацию продук- ции осуществляют по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, вку- су, запаху, консис- тенции и др.

КЛАССИФИКАЦИЯ
мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов
их переработки, подлежащих сертификации, в зависимости
от установленных сроков годности

Код ОКП	Вид продукции со сроком годности до 1 месяца	Код ОКП	Вид продукции со сроком годности более 1 месяца
1	2	3	4
92 1100	Мясо в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное и подмороженное; мясо птицы охлажденное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное	92 1100	Мясо в тушах, полутушах четвертинах замороженное мясо птицы мороженное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное
921300	Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные, колбасы фаршированные, колбасы либерные, колбасы кровяные, зельцы, паштеты, колбасы варено-копченые (при температуре хранения от 12 до 15°С) колбасы полукопченые (при температуре хранения от 6 до 20°С), колбасы варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, упакованные под вакуумом копчености: изделия из свинины, говядины, баранины, конины, субпродуктов и др. сырокопченые, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запеченные, вареные	921300	Изделия колбасные: колбасы варено-копченые (при температуре от минус 7 до минус 9°С), колбасы сырокопченые (при температуре хранения от 12 до минус 9°С), копчености: продукты из свинины сырокопченые (при температуре хранения от минус 7 до минус 9°С)
		92 1500	Жиры животные топленые пищевые
		92 1600	Консервы мясные и мясорастительные
		92 1200	Субпродукты замороженные
		92 1000	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные

1	2	3	4
92 1400	Полуфабрикаты: полуфабрикаты мясные натуральные, полуфаб- рикаты мясные рубле- ные	92 1900	Желатин пищевой
		92 1906	Яйца пищевые (при
		98 4	температуре хранения от 0 до минус 2 ⁰ С)
92 1400	Пельмени Фрикадельки	92 1990	Продукты яичные су- хие, мороженые
	Кулинарные изделия		
92 1500	Жиры животные пищевые свежие		
92 1200	Субпродукты охлажден- ные		
92 1906	Яйца пищевые диети- ческие (при темпера- туре хранения не выше плюс 20 ⁰ С и не ниже 0 ⁰ С), столовые (при температуре хранения не выше плюс 20 ⁰ С)	98 4	
92 1990	Продукты яичные ох- лажденные, мороженые		
	Изделия пищевые на яичной основе		

Примечание. Сроки годности и условия хранения, реализа-
ции уточняются в соответствии с требованиями
нормативных документов на конкретный вид про-
дукции

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ИЗ НИХ, НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, (далее рыбная продукция) проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, для продукции кратковременного хранения - по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (схема 7 применяется по выбору заявителя), а также может применяться схема сертификации, основанная на заявлении-декларации заявителя как для продукции длительного, так и кратковременного хранения.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации рыбной продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в таблице приложения 6-1.

3. Для сертификации рыбной продукции необходимо наличие ветеринарного свидетельства или др. документа, утвержденного Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ.

4. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих компетентных служб о состоянии рыбного сырья, водоема (района промысла) на путинный (экспедиционный) период, рыбных кормов (для рыбы культивируемой во внутренних водоемах), о сертификации основных и вспомогательных материалов, тары, упаковочных материалов и др.

5. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации осуществляется в соответствии с:

ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний".

ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию";

ГОСТ 20438-75 "Водоросли, травы морские и продукты их пере-

работки. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 2668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов";

ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов";

"Положение по отбору проб, зараженных РВ, ОВ, ВС" от 1990 г.;

"Временное положение о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них", утвержденных Роскомрыболовством 14.01.94 г.

6. Порядок и периодичность инспекционного контроля устанавливается Органом по сертификации с учетом "Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Госкомсанэпиднадзором России 21.07.92 г. N 01-19/9-11, "Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевых продуктов из рыбы и морских беспозвоночных", утвержденной Минздравом СССР от 22.03.91, N 5319-91, "Временного положения о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них", согласованного Госкомсанэпиднадзором 29.12.93 г. и утвержденного Роскомрыболовством 14.01.94 г. N 01-7/912-11, письма Минздрава СССР N 129-4 185-5 "О порядке радиационного контроля за продовольственными товарами, поставляемыми населению страны, а также экспортируемыми за рубеж", "Порядка и периодичности контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственного сырья учреждениями санитарно-эпидемиологической службы" (методические указания), утвержденного Минздравом СССР 11.07.90 г. N 5175-90 г..

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации
рыбной продукции

NN ПП	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
I	Раздел	926120				
1.	Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, пряная	926121 926123 926130 926140 926080 926500 926902	0301 0302 0303 0304	1. Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк медь ртуть цинк	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов N5061-89 МЗ СССР ГОСТ 814-61 ГОСТ 815-85 ГОСТ 1084-83 ГОСТ 1069-759 ГОСТ 1168-86 ГОСТ 3948-90 ГОСТ 6756-57 ГОСТ 7448-75 ГОСТ 7449-64 ГОСТ 13686-68 ГОСТ 16079-70 ГОСТ 16080-70 ГОСТ 16081-70 ГОСТ 17660-72 ГОСТ 17661-72 ГОСТ 18222-88 ГОСТ 18223-88	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26927-86 Минздрав 5178-90 ГОСТ 26934-86 ГКСЭН 01-19/47-11-92
		926131 926200 926201 926282 926208 926210 926990 926260 926219 926261	0305	2. пестициды		МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIa

1	2	3	4	5	6	7
				3. гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых)	20057-74 21230-75 21607-76 21311-759 28698-90 24896-81	Дополнение к документу "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах" СанПин42-123-4083-86, утв. МЗ СССР в 1987г.
				4. паразитарная чистота	МБТ 5061-89 МЗ СССР	СанПин 15-6/44 Методика паразитологического инспектирования рыбы и рыбной продукции, утв. МРХ СССР 29.12.89г.
				5. Ихтиотоксины **) (усач, окунь, линь, пелядь, щука, угорь, минога, тунец, карп) в период нереста		"Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков", раздел 4, п.4.3, утв. Главветупром Госагропрома СССР
				6. Радионуклиды *)	Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия -134, -137 и стронция-90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	Методические рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980

1	2	3	4	5	6	7
						<p>"Определение суммарной удельной бета-активности в рыбном сырье, рыбопродукции и вспомогательных материалах в условиях мирного времени", утв. МРХ СССР в 1991г. ГОСТ 27001-86 ГОСТ 7636-85 (сорбиновая кислота) МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIа Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР в 1991г.</p>
2.	Икра			1. определение консервантов 2. пестициды 3. микробиологические показатели 4. Радионуклиды	ГОСТ 1573-73 ГОСТ 1629-55 ГОСТ 6052-79Е ГОСТ 7368-79Е ГОСТ 7442-79Е ГОСТ 18173-72 ГОСТ 20352-74 МБТ 5061-89 МЗ СССР По п. 1.6	
3.	Рыба холодного и горячего копчения	926960 926311 926300 926306 926360 926380 926381 926970 926320 926321		1. микробиологические показатели 3. гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых)	ГОСТ 812-88 ГОСТ 813-88 ГОСТ 2623-73 ГОСТ 7445-66 ГОСТ 7447-84 ГОСТ 6606-83 ГОСТ 11298-65 ГОСТ 11482-88 ГОСТ 11829-66 ГОСТ 12849-67 ГОСТ 13197-67 ГОСТ 13271-67	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91 По п. 4.2 По п. 1.3

1	2	3	4	5	6	7
4.	Веляная рыба, в т.ч. подвяленная провесная	926351 926353 926354 926741	0305	1. микробиологические показатели	ГОСТ 10.16-70 ГОСТ 1551-75 ГОСТ 6481-82 ГОСТ 7444-65	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91 ГОСТ 7636-85 По п. 2.2
				2.1. пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				3. радионуклиды	По п. 1.1	
5.	Беспозвоночные (моллюски, ракообразные и др. продукты моря)		0307	1. токсичные элементы: свинец кадмий ртуть мышьяк медь цинк	ГОСТ 20845-75 ГОСТ 20414-75 ГОСТ 24645-81 МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26932-86; ГКСЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 Минздрав 5178-90 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91
				2. микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				3. радионуклиды	По п. 1.1	

1	2	3	4	5	6	7
7.1.	Рыбные консервы	927100		1. определение токсичных элементов:	ГОСТ 280-85Е	Минздрав 5178-90
	Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и цельноотянутой жестяной таре	927113 927115 927119 927130 927139 927141		свинец кадмий ртуть мышьяк медь цинк	ГОСТ 6065-82Е ГОСТ 7144-77 ГОСТ 7403-74Е ГОСТ 7452-80Е ГОСТ 7454-75 ГОСТ 7455-78 ГОСТ 7457-91	ГКСЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26932-86; ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86
				1. микробиологические показатели	ГОСТ 10119-62 ГОСТ 10531-89 ГОСТ 10981-64 ГОСТ 12028-86 ГОСТ 12161-88 ГОСТ 12250-88 ГОСТ 12292-66 ГОСТ 13272-80Е ГОСТ 13865-68Е ГОСТ 16676-71 ГОСТ 16978-89 ГОСТ 18056-88Е ГОСТ 18423-73 ГОСТ 19341-73 ГОСТ 20919-75 ГОСТ 22531-77Е ГОСТ 25856-83 ГОСТ 29276-92 ГОСТ 29275-92 ГОСТ 3945-78	ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10444.3-85 ГОСТ 10444.4-85 ГОСТ 10444.5-85 ГОСТ 10444.6-85 ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.15-75
						Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания утв. Госкомсанэпиднадзором РФ 21.07.92г. N 01-19/9-11

1	2	3	4	5	6	7
				3. пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР	По п. 1. 2
				4. гистамин		По п. 1. 3
				5. радионуклиды		По п. 1. 6
7. 1. 2.	Рыба консервированная в сборной жестяной таре			По п. 7. 1		
				олово		ГОСТ 26935-86
7. 2.	Рыбные пресервы в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	927211 927212 927219 927220 927231 927232 927233 927239		1. определение консервантов (бензойнокислого натрия)	ГОСТ 3945-78 ГОСТ 7453-86 ГОСТ 9862-61	ГОСТ 27001-86
				2. определение токсичных элементов: свинец	ГОСТ 10979-85 ГОСТ 19588-74 ГОСТ 20056-74	ГОСТ 26932-86; ГКСЭН 01-19/47-11-92
				кадмий ртуть	ГОСТ 20546-85	ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 Минздрав 5178-90
				мышьяк медь цинк	МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86
				3. микробиологические показатели		По п. 7. 1. 2
				4. пестициды		По п. 1. 2
				5. радионуклиды ^х)		По п. 1. 6

1	2	3	4	5	6	7
7.2.1.	Рыбные пресервы в сборной жестяной таре			По п. 7. 1. 1 олово		ГОСТ 26935-86
8.	Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих			1. токсичные элементы:		
				свинец	ГОСТ 8714-72	ГОСТ 26932-86;
				кадмий	ГОСТ 10626-76	ГКСЭН 01-19/47-11-92
				ртуть		ГОСТ 26933-86
				мышьяк	МБТ 5061-89	ГОСТ 26927-86
				медь	МЗ СССР	Минздрав 5178-90
				цинк		ГОСТ 26930-86
				2. микробиологические показатели		ГОСТ 26931-86
						ГОСТ 26934-86
				3. пестициды		ГОСТ 26670-916
				4. радионуклиды		Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91
						По п. 1.2
						По п. 1.6

Примечание. *) Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Обязательная сертификация молочных продуктов проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5, 7, для продукции длительного хранения и для продукции кратковременного хранения (до 30 суток включительно) – по схемам 2а, 3а, 4а, 5. Кроме того может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и кратковременного хранения.

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на молоко и молочные продукты является наличие ветеринарного свидетельства (сертификата), выданного государственной ветеринарной службой.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации молока и молочных продуктов приведен в приложении N 7-1.

По решению органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о состоянии почв, воды, кормов, скота и др. в конкретном регионе.

3. При проведении обязательной сертификации, включая инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, должно быть идентифицировано соответствие молочных продуктов их наименованию путем анализа представленных заявителем документов, визуального осмотра партии из отобранных образцов, упаковки, маркировки и т. п.

При недостаточности или ненадежности полученной информации для идентификации продукции проводят дополнительные испытания по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию: по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим в части установления специфической для данного вида продукции микрофлоры, участвующей в формировании потребительских свойств готового продукта.

4. Отбор проб и подготовка их к испытаниям для сертификации осуществляется по ГОСТ 26809-86 "Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу", ГОСТ 13928-84 "Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу" и ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

5. Условия и периодичность инспекционного контроля (при сертификации по схемам 2а, 3а, 4а и 5) устанавливается Органом по сертификации с учетом Порядка и схем контроля токсикантов при производстве молочных продуктов.

Перед реализацией продукции длительного хранения с маслосыр-баз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и др. хранящих организаций в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (независимо от схемы сертификации) по решению Органа по сертификации контролируются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень рекомендуемых показателей приведен в таблице (Приложения 7-2).

6. Испытания продукции конкретного предприятия на содержание токсичных элементов и пестицидов в случае инспекционного контроля проводятся в следующем порядке.

При инспекционном контроле молока питьевого пастеризованного, стерилизованного топленого, напитков кисломолочных, сметаны, кремов сметанных, йогурта - испытаниям подвергается молоко закупаемое, отобранное из молокохранилища предприятия. Результаты испытаний распространяются на все перечисленные продукты.

При инспекционном контроле творога и творожных изделий, масла, сыра, сгущенных и сухих молочных консервов испытаниям подвергаются один из выпускаемых продуктов, входящих в состав однородной группы продуктов. Результаты испытаний данного продукта распространяются на остальные продукты однородной группы.

7. При наличии сомнений в натуральности сливочного масла при идентификации по органолептическим показателям (в соответствии с требованиями ГОСТ 37-91 и др. НД) проводят оценку состава жирных кислот продукта.

В качестве эталона состава жирных кислот молочного жира сливочного масла используются данные, опубликованные в справочнике "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., Агропромиздат, 1987 г., стр. 107, табл. 4.3 "Масло сливочное несоленое".

Для контроля могут быть использованы газо-жидкостные хроматографы при условии, что проводимый анализ дает возможность выявлять жирные кислоты, содержащие от 6-ти и более атомов углерода. Общие методические рекомендации и методика расчета содержатся в указанном выше справочнике, стр. 321-325.

В случае возникновения проблем по идентификации сливочного масла рекомендуется обращаться во ВНИИ маслоделия и сыроделия (152620, Углич, Ярославской обл., Красноармейский бульвар, 19; тел. 8-085-32-5-48-43, доб. 7-54 или 8-085-32-5-48-57), НИИ питания РАМН (109240, Москва, Устьинский проезд, д. 2/14; тел 917-74-67), ВНИИ жиров (191119, Санкт-Петербург, ул. Черняховского, 10; тел. 112-01-34).

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,
ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

N пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТНВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					устанавливающие показатели	определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Молоко и сливки сырые (по требованию перерабатывающих предприятий на основании дого- вора)	981912	0401	Токсичные элементы: свинец, кадмий, медь, цинк ртуть мышьяк Микотоксины: афлатоксин М ₁ Антибиотики: антибиотики тетрацикли- новой группы пенициллин стрептомицин Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17β	ГОСТ 13264-88 Медико-биологические требо- вания и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ 5061-89 МЗ СССР) применительно к молоку	ГОСТ 26931-86- ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 МУ 4082-86 МЗ СССР МУ 3049-84 МЗ СССР МУ 2944-83 МЗ СССР МУ 3208-85 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				Пестициды: хлорорганические остальные группы		ГОСТ 23452-79 Методические указания по определению микро- количеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней сре- де. Ч.5-21, утв. МЗ СССР 1976-1993 гг. Методы определения микроколичеств пес- тицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М.А.Клисенко, М. Колос, т.1-2 1992 г.
				*) Радионуклиды	Временные допустимые уров- ни содержания радионукли- дов цезия -134, -137 и стронция -90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	Методические рекомен- дации по санитарному контролю за содержа- нием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, Москва, 1980 г.
				Соматические клетки Бактериальная обсеме- ненность Ингибирующие вещества Нейтрализующие вещества	ГОСТ 13264-88 То же - " - - " -	ГОСТ 23453-90 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 23454-79 ГОСТ 24065-80 ГОСТ 24066-80 ГОСТ 24067-80

1	2	3	4	5	6	7
3.	Творог ^{xxx)} , творожные изделия, сыры	922200 922400 922500	0406	Токсичные элементы по п. 1 Микотоксины по п. 1	ГОСТ 7616-85 ГОСТ 11041-88 ГОСТ 27568-87З	По п. 1 - " -
				^{xx)} Антибиотики по п. 1	МБТ 5061-89 МЗ СССР	- " -
				^{xx)} Гормональные препараты по п. 1		- " -
				Пестициды по п. 1		- " -
				Микробиологические показатели: бактерии группы кишечной палочки		ГОСТ 9225-84
				патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы. <i>Staph. aureus</i> (кроме сыров)		Инструкция 1135-73 МЗ СССР
				Низин (для плавленых сыров)		МУ 3049-84 МЗ СССР
				Нитрат натрия (для сыров)		МУ 5308-90 МЗ СССР
				^{x)} Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1
4.	Консервы моло- чные сгущенные	922700	0402 0403 0404	Токсичные элементы по п. 1 олово Микотоксины по п. 1	ГОСТ 718-84 ГОСТ 719-85 ГОСТ 1923-78 ГОСТ 2903-78	По п. 1 ГОСТ 26935-86 По п. 1
				^{xx)} Антибиотики по п. 1	ГОСТ 4771-60	- " -
				^{xx)} Гормональные препараты по п. 1		- " -
				Пестициды по п. 1	ГОСТ 4937-85	- " -
				Низин (для стерилизо- ванных продуктов)	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ 3049-84 МЗ СССР
				Микробиологические показатели по п. 2		По п. 2

1	2	3	4	5	6	7
				<p>требования промышленной стерильности</p> <p>отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов</p>	<p>Для стерилизованных продуктов</p>	<p>Инструкция о порядке санитарно-технологического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания (01-19/9-11 от 21.07.92г. утв Госкомсанэпиднадзором России)</p>
				<p>x) Радионуклиды</p>	<p>ВДУ-93</p>	<p>По п. 1</p>
5.	Молоко коровье	922100	0405	<p>Токсичные элементы по п.1 железо</p> <p>Микотоксины по п. 1</p>	<p>ГОСТ 37-91 ГОСТ 6822-67 МБТ 5061-89 МЗ СССР</p>	<p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 26928-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН По п. 1</p>
				<p>xx) Антибиотики по п. 1</p> <p>xx) Гормональные препараты по п. 1</p> <p>Пестициды по п. 1</p> <p>Микробиологические показатели по п. 2</p> <p>x) Радионуклиды</p>		<p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>По п. 2</p> <p>По п. 1</p>
6.	Мороженое	922800	2105	<p>Микробиологические показатели по п.2 Staph. aureus</p>	<p>МБТ 5061-89 МЗ СССР</p>	<p>По п. 2</p> <p>Инструкция 1135-73 МЗ СССР</p>

1	2	3	4	5	6	7
				Токсичные элементы Микотоксины Антибиотики Гормональные препараты Пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР на используемое сырье	По испытаниям используемого сырья
				x) Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1

Указанный перечень может дополняться и уточняться по согласованию с органами Госсанэпиднадзора по мере развития Системы.

- x) - перечень контролируемых показателей и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора
- xx) - контроль проводится по сырью, для импортных продуктов - в соответствии с нормативами, установленными в гигиеническом сертификате
- xxx) - применительно к творожным изделиям

П Е Р Е Ч Е Н Ь

показателей продукции длительного хранения, рекомендуемых к подтверждению при инспекционном контроле перед реализацией с маслосырбаз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и др. хранящих организаций

Наименование продукции	Наименование показателя
Сыры	Афлатоксин М1
	Микробиологические показатели
Сухие молочные продукты	Афлатоксин М1
	Массовая доля влаги
	Микробиологические показатели
Стушенные молочные консервы	Афлатоксин М1
	Олово
	Свинец
Масло	Микробиологические показатели
	Афлатоксин М1
Мороженое	Микробиологические показатели
	Микробиологические показатели
Творог замороженный ^{x)}	Афлатоксин М1
	Микробиологические показатели

^{x)} - нормативы применительно к творожным изделиям

Приложение 8

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ
ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация плодоовощной продукции проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7 и 7а (для продукции кратковременного хранения схема 7 применяется по выбору заявителя), а также может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации.

Перечень продукции кратковременного хранения продукции - по приложению 8.1.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, и нормативных документов приведен в приложении 8.2.

3. Испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб, в том числе:

для свежей плодоовощной продукции:

паспортом поля или сертификатом качества почв земельного участка;

заключением региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов, мелиорантов);

сведениями о загрязнении атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода плодоовощных культур;

заключением органа по карантину растений в случае проведения обработки против карантинных объектов

для продуктов переработки плодов и овощей:

документами, подтверждающими соответствие используемого сырья и тары требованиям безопасности;

гигиеническим заключением (сертификатом), выданным на этапе согласования нормативной документации и постановки продукции на производство или оформления контрактов (договоров) при закупке новой продукции за рубежом.

4. Сертификационные испытания свежих плодов и овощей на содержание токсичных элементов и пестицидов могут проводиться заблаговременно, при этом пробы отбирают в местах производства (поле, теплица, сад и др.), в сроки, установленные в договоре Органом по сертификации и заявителем в каждом конкретном случае (в том числе и для продукции, ввозимой из-за рубежа).

5. При реализации крупной партии сертифицированной свежей плодовоовощной продукции в одну торговую точку, поэтапно, в нескольких транспортных средствах, сертификат может выдаваться на всю партию один раз. В этом случае продукцию поставляют с отметкой в товарно-транспортной накладной о наличии сертификата или с копией сертификата, оформленной в установленном порядке.

6. При закладке на хранение свежей плодовоовощной продукции необходимо наличие документов от производителя продукции, подтверждающих ее безопасность в соответствии с нормативными документами.

7. Условия и периодичность инспекционного контроля свежей плодовоовощной продукции устанавливается Органом по сертификации с учетом Порядка и схемы контроля токсикантов.

8. Оформление сертификата соответствия на ввозимую (импортную) свежую плодовоовощную продукцию на территорию Российской Федерации должно проводиться при условии наличия импортного карантинного разрешения, выданного Госинспекцией по карантину растений России, в котором определяются условия ввоза продукции, а также фитосанитарного сертификата, выданного Государственными органами по карантину и защите растений страны-экспортера.

ПЕРЕЧЕНЬ
свежей плодоовощной продукции кратковременного
хранения, подлежащей сертификации

1. Картофель и овощи до 1 сентября:

картофель ранний,
капуста цветная,
томаты,
огурцы,
баклажаны,
перец сладкий,
редис,
кабачки,
патиссоны,
лук зеленый,
листовые овощи,
кукуруза в початках молочно-восковой спелости,
репа,
свекла,
капуста,
морковь.

2. Бахчевые культуры:

арбузы,
дыни,
тыква.

3. Грибы

4. Плоды и ягоды

яблоки ранние,
груши ранние,
абрикосы,
персики,
слива и алыча,

вишня,
черешня,
кизил,
облепиха,
земляника,
смородина (черная, красная, белая),
крыжовник,
малина,
шелковица,
ягоды лесные.

5. Тропические и субтропические культуры

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
СВЕЖИЕ ПЛОДЫ И ОВОЩИ						
1	Картофель и ово- щи свежие: картофель	973110	0701	Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк	ГОСТ 26545-85 ГОСТ 7176-85 ГОСТ 6014-68 ГОСТ 26832-86	МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (для свинца, меди, кадмия, цинка)
	капуста белока- чанная	973211	0704	Микотоксины: патулин	ГОСТ 26768-85 ГОСТ 1724-85	МР 2655-82 МЗ СССР
	капуста красно- качанная цветная	973214 973213	0704 0704	Нитраты	ГОСТ 7967-87 ГОСТ 7968-89	МУ 5161-89 МЗ СССР Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции расте- ниеводства. Утв. МЗ СССР, 04.07.89г. N5048-89
	морковь	973222	0706		ГОСТ 26767-85 ГОСТ 1721-85	

1	2	3	4	5	6	7
	свекла столовая	973221	0706	Пестициды	ГОСТ 26766-85	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-93гг.
	лук репчатый	973231	0703		ГОСТ 1722-85	
	чеснок	973238	0703		ГОСТ 27166-86 ГОСТ 1723-86 ГОСТ 7977-87 ГОСТ 27569-87	
	томаты	973241	0702	ГОСТ 1725-85 ГОСТ 1726-85 ГОСТ 13907-86 ГОСТ 13908-68	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Кисленко 1992г. Т. 1, 2.	
	огурцы	973251	0707			
	баклажаны	973244	0709			
	перец сладкий	973242	0709			
	горох овощной свежий для кон- сервирования	973261	0708	ГОСТ 5312-90		
	редис	974227	0706	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов N5061-89, утв. МЗ СССР (МБТ N5061-89, утв. МЗ СССР)		
	кабачки	973253	0708			
	брюква столовая	973229				
	фасоль овощная (лопатка)					
	цикорий	972430	0705			
	турнепс	974116				
	лук свежий зе- леный	973232				
	лиственные овощи (салаты, шпинат, капуста салатная, петрушка, сельде- рей, кинза, укроп и т. п.)	973270 973280	0706 0706		- " -	

1	2	3	4	5	6	7
	капуста брюссель- ская	973215	0704		МБТ N 5061-89, утв МЗ СССР	
	капуста савойская	973216	0704		- " -	
	капуста кольраби	973217	0704		- " -	
	капуста брокколи	973210	0704		- " -	
	патиссоны	973252			- " -	
	редька	973225			- " -	
	репа столовая	973227	0706		- " -	
	перец стручковый горький	973243			- " -	
	хрен	973243	0706		- " -	
	пастернак корне- вой	973228	0706		- " -	
	кукуруза в почат- ках молочно-вос- ковой спелости	973265	0706		- " -	
	Бахчевые культуры:					
	арбузы	973411	0807		ГОСТ 7171-80	
	дыни	973412	0807		ГОСТ 7178-85	
	тыквы	973413	0807		ГОСТ 7975-68	
2.	Грибы	973561	0709	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Пестициды	МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	По п. 1 По п. 1
3.	Плоды и ягоды свежие:			Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	По п. 1

1	2	3	4	5	6	7
	яблоки	976111	0808	свинец кадмий мышьяк	ГОСТ 16270-70 ГОСТ 21122-75 ГОСТ 27572-87	
	груши	976112	0808	ртуть медь цинк	ГОСТ 21713-76 ГОСТ 21714-76 ГОСТ 21715-76	
	айва	976113		Микотоксины:	ГОСТ 21715-76	
	алыча мелкоплод- ная	976126		патулин	ГОСТ 21405-75 ГОСТ 21832-76	По п. 1
	абрикосы	976124	0809	Нитраты (в яблоках и грушах)	ГОСТ 21921-76	По п. 1
	вишня	976122	0809			
	кизил	976128		Пестициды	ГОСТ 16524-70	По п. 1
	слива и алыча крупноплодная	976121	0809		ГОСТ 21920-76	
	персики	976125	0809		ГОСТ 21833-76	
	черешня	976123	0809		ГОСТ 21922-76	
	апельсины	976152	0805		ГОСТ 4427-82	
	мандарины	976153	0805		ГОСТ 4428-89	
	лимоны	976151	0805		ГОСТ 4429-82	
	земляника	976131	0810		ГОСТ 6828-89	
	крыжовник	976136	0810		ГОСТ 6830-89	
	смородина черная	976133	0810		ГОСТ 6829-89	
	клюква	976139	0810		ГОСТ 19215-73	
	брусника	976139	0810		ГОСТ 20450-75	
	плоды граната	976163			ГОСТ 27573-87	
	рябина черно- плодная	976114			МБТ N 5061-89	
	малиновая	976114			- " -	
	облепиха				- " -	
	ягоды лесные		0810		- " -	
	хурма	976162			- " -	

1	2	3	4	5	6	7
	файхоа шелковица Виноград	976166 976171 976174	0810 0806	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Микотоксины: патулин Пестициды Нитраты	- " - - " - ГОСТ 25896-83 ГОСТ 24433-80 ГОСТ 28472-90 МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	По п. 1 По п. 1 По п. 1 По п. 1
4.	Орехи:			Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	По п. 1
	грецкие миндаля сладкого фундука	976141 976143 976142	0802 0802 0802	свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк	ГОСТ 16832-71 ГОСТ 16830-71 ГОСТ 16834-81	
	ядро миндаля сладкого	976143	0802		ГОСТ 16831-71	
	ядро ореха грецкого	976141	0802	Микотоксины: афлатоксин В ₁	ГОСТ 16833-71 ГОСТ 16835-81	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов
	ядро ореха фундука	976142	0802		ГОСТ 16835-81	и определению афлатоксинов в продовольственном сырье
	ЛЕЩИНЫ	976149	0802	зеараленон	ГОСТ 5531-70	и пищевых продуктов с по- мощью высокоэффективной жидкостной хроматографии N 4082-86 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР МУ 2964-84 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
5.	Тропические и субтропические культуры			<p>Токсичные элементы:</p> <p>свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк</p> <p>Пестициды</p> <p>Металломагнитные примеси Минеральные примеси Посторонние примеси</p> <p>Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями, порченые плоды, загнившие, горелые, отходы</p> <p>Повреждения вредителями хлебных запасов, насекомые-вредители, их личинки и куколки</p>		<p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 1750-86 ГОСТ 13340.2-74 ГОСТ 25555.3-82 Визуально</p> <p>ГОСТ 1750-86</p> <p>ГОСТ 1750-86</p>
6.	Фрукты и овощи быстрозамороженные	916511	0710	Токсичные элементы:	ГОСТ 29187-91	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
		916512 916521	0811	ртуть мышьяк	МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86

1	2	3	4	5	6	7
				медь		ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				Нитраты		МУ 5161-89 МЗ СССР МУ 5048-89 МЗ СССР
				Микотоксин патулин		МР 2655-82 МЗ СССР
				Пестициды		По п. 1
				Нитраты (в сушеных овощах, картофеле, винограде)	ГОСТ 16732-71 ГОСТ 1683-71	ГОСТ 29270-91
				Пестициды	ГОСТ 6882-88 ГОСТ 28501-90 ГОСТ 28502-90 МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	По п. 1
				Содержание диоксида серы		ГОСТ 25555.5-91
				Микробиологические показатели: мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 10444.3-85
				Колиформные бактерии		ГОСТ Р 50474-93
				Сальмонеллы Bacillus cereus		ГОСТ Р 50480-93 ГОСТ 10444.8-88

1	2	3	4	5	6	7
				Плесени		ГОСТ 10444.12-88
				Органолептические показатели		ГОСТ 1750-86 ГОСТ 13340.1-77
				Влажность (кроме сушеного винограда)		ГОСТ 28561-90
				Растворимые сухие вещества (в сушеном винограде)		ГОСТ 28562-90
				Содержание сорбино- вой кислоты (для моркови, баклажанов и перца соленых)		ГОСТ 26181-84 ГОСТ Р 50476-93
				Спирт (для моченых яблок и соленых ар- бузов)		ГОСТ 25555.2-91
				Минеральные примеси (для соленых грибов)		ГОСТ 25555.3-82
				Посторонние примеси		Визуально
				Микробиологические показатели: видимые признаки микробиологической порчи (плесневение, гниение)		Визуально

1	2	3	4	5	6	7
				х) Радионуклиды Для всех групп све- жих плодов, овощей и продуктов их пе- реработки	Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия-134, -137 и стронция-90 в пище- вых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	Методические рекоменда- ции по санитарному кон- тролю за содержанием ра- диоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М 1980
				Микробиологические показатели (во фруктах быстроза- мороженных): мезофильные аэроб- ные и факультатив- но-анаэробные мик- роорганизмы		ГОСТ 10444.3-75
				дрожжи		ГОСТ 10444.12-88
				плесени		ГОСТ 10444.12-88
				колиформные бакте- рии		ГОСТ Р 50474-93
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82
				Посторонние примеси		Визуально

Примечание. Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора.

1	2	3	4	5	6	7
7.	Овощи, грибы, фрукты соленые, квашеные, моче- ные	916710 916721 916722		Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк Нитраты (овощи, яб- локи, груши) Микотоксин патулин (для фруктов) Органолептические показатели	ГОСТ 3858-73 ГОСТ 7180-73 ГОСТ 7181-73	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 29270-91 ГОСТ 28038-89 ГОСТ 8756.1-79

1	2	3	4	5	6	7
ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ						
1.	Консервы овощные (без соков и томатных консервов)	916100 (кроме 916160)	2001 2002 2003 2005	Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк олово Нитраты Афлатоксин В ₁ (для закусочных и обеденных консервов с использованием сырья на зерновой основе, круп бобовых и др.)	ГОСТ 1016-90 ГОСТ 1633-73 ГОСТ 2654-86 ГОСТ 7231-90 ГОСТ 15842-90Е ГОСТ 15877-70 ГОСТ 15979-70 ГОСТ 17649-72 ГОСТ 18224-72 ГОСТ 18316-73 ГОСТ 18611-73 ГОСТ 20144-74Е ГОСТ 28649-90 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов N5061-89, утв. МЗ СССР (МБТ 5061-89, утв. МЗ СССР)	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26935-86 ГОСТ 29270-91 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии, N 4082-86 МЗ СССР Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в пищевых продуктах, МЗ СССР, N 2273-80

1	2	3	4	5	6	7
				Пестициды		МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сб. 5-21, М., 1976-93гг. и т. 1-2, 1992г.
				Микробиологические показатели		Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания N 01-19/9-11, утв. Госкомсанэпиднадзора РФ 21.07.92г. (ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г.)
				Органолептические показатели		ГОСТ 8756.1-79
				Содержание сорбиновой кислоты (в консервах из соленых и квашеных овощей)		ГОСТ 26181-84
				Минеральные примеси Посторонние примеси		ГОСТ 25555.3-82 Визуально
2.	Консервы томатные, соки и напитки овощные	916210	2002	Токсичные элементы:	ГОСТ 937-91	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН

1	2	3	4	5	6	7
		916220 916230		ртуть	ГОСТ 3343-89	ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк	ГОСТ 17171-83	ГОСТ 26930-86
				медь	МБТ N5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				олово		ГОСТ 26935-86
				Нитраты		ГОСТ 29270-91
				Микотоксин патулин		ГОСТ 28038-89
				Пестициды		Пс п. 1
				Микробиологические показатели		ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г.
				Органолептические показатели		ГОСТ 8756.1-79
				Содержание сорбино- вой кислоты (в то- матных соусах)		ГОСТ 26181-84
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82
				Посторонние примеси		Визуально
				Растворимые сухие ве- щества		ГОСТ 28562-90
3.	Консервы плодо- вые и ягодные (кроме соков, сиропов и напит- ков)	916310 916320	2006 2007	Токсичные элементы:	ГОСТ 816-91Е	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				ртуть	ГОСТ 7009-88Е	ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				Растворимые сухие вещества		ГОСТ 28562-90
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82
				Посторонние примеси		Визуально
4.	Соки, сиропы, напитки плодовые и ягодные	916340 916350	2009	Токсичные элементы:	ГОСТ 656-79	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				ртуть	ГОСТ 657-79	ГОСТ 26927-86
		916330	2008	мышьяк	ГОСТ 16366-78	МУ 5178-90 МЗ СССР
				медь	ГОСТ 18192-72	ГОСТ 26930-86
				свинец	ГОСТ 18193-72	ГОСТ 26931-86
				кадмий	ГОСТ 25892-83Е	ГОСТ 26932-86
				цинк	МБТ N5061-89 утв. МЗ СССР	ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86
				олово		ГОСТ 26935-86
				Нитраты (для консервов из груш, яблок винограда)		ГОСТ 29270-91
				Пестициды		По п. 1
				Микотоксин патулин		ГОСТ 28038-89
				Микробиологические показатели		ИТК N 01-19/9-11, утв. ГКСЭН РФ 21.07.92г.
				Органолептические показатели		ГОСТ 8756.1-79
				Содержание сорбиновой кислоты		ГОСТ 26181-84 ГОСТ Р 50476-93

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

1. Пищевые концентраты относятся к продукции с гарантированным сроком годности более 30 суток (длительного хранения) и по своему назначению подразделяются на:

пищевые концентраты общего применения;
продукты и рационы для спецпотребителя.

2. Обязательная сертификация пищевых концентратов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, а также применяется схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых концентратов, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 9-1.

3. По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели документально подтверждены (сертификат на сырье, ветеринарный сертификат, гигиенический сертификат и др.).

4. Идентификация продукции на соответствие ее наименованию осуществляется в соответствии с НД и в зависимости от состава:

многокомпонентная продукция - по функциональному признаку;
однородная и малокомпонентная продукция по показателям, приведенным в приложении 9-2.

Если при идентификации (испытании) продукции обнаруживается несоответствие заявленному наименованию - сертификат не выдается, заявка переоформляется.

5. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации на безопасность пищевых концентратов осуществляется в соответствии с нормативными документами:

ГОСТ 15113.0-77 "Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб";

ГОСТ 26929-86 "Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов";

ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа";

ГОСТ 28876-90 "Пряности и приправы. Отбор проб" и др.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации пищевых концентратов

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Концентраты пи- щевые. Первые и вторые обеденные блюда, в т.ч. быстрого приготовления	919400	2104	Токсичные элементы:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				свинец		ГОСТ 26932-86
				медь		ГОСТ 26931-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				ртуть		МУ ГКСЭН 01-19/47-11-92
				мышьяк		ГОСТ 26927-86
						МУ 5178-90 МЗ СССР
						ГОСТ 26930-86
				Микотоксины:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				афлатоксин В ₁		МУ 4082-86 МЗ СССР
				зеараленон - кроме блюд		МУ 5177-90 МЗ СССР
				Т-2 токсин быстрого при-		
				готовления		МР 3184-84 МЗ СССР
				Пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ по определению остаточ-
						ного содержания микроколи-
						честв пестицидов в про-
						дуктах питания.
				Жир	ГОСТ 19327-84	ГОСТ 15113.9-77
				Влага	- " -	ГОСТ 15113.4-77

1	2	3	4	5	6	7
				Металлопримеси	ГОСТ 19327-84	ГОСТ 15113.2-77
				Минеральные примеси	- " -	ГОСТ 15113.2-77
				Зараженность вредителями.		ГОСТ 15113.2-77
				Микробиологические показатели (для быстрого приготовления):		ГОСТ 26972-86
				мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		
				бактерии группы кишечной палочки		ГОСТ 26972-86
				плесневые грибы		
				плазмокоагулирующие стафилококки (для концентратов с сухим молоком)		ГОСТ 10444.2-79
				бактерии рода сальмонелла		ГОСТ Р 50480-93
				бациллус переус		ГОСТ 10444.8-88
2.	Концентраты пищевые.	919500	2104	Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89 МЗ СССР (на сырье)	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме ртути и мышьяка)
	Сладкие блюда	919520	1094	свинец		ГОСТ 26932-86
	Полуфабрикаты мучных изделий			кадмий		ГОСТ 26933-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86

1	2	3	4	5	6	7
	Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные	919600	1094	ртуть медь цинк		ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86
	Соусы кулинарные порошкообразные			Микотоксины: афлатоксин В ₁ Пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР - " -	МУ 4082-86 МЗ СССР МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания.
3.	Кофе, жареный растворимый	9198	2101	Токсичные элементы: (кроме меди и цинка)	По п. 2	По п. 2
	Напитки кофейные растворимые и нерастворимые	919830		Микотоксины: афлатоксин В ₁	- " -	- " -
	цикорий сушеный для экспорта	919843		Пестициды Влага	- " - ГОСТ 6805-88 ГОСТ 29148-91 ГОСТ Р 50364-92	- " - ГОСТ 15113.4-77
	Кофе жареный и растворимый	919800	2101	Зола	ГОСТ 6805-88 ГОСТ Р 50364-92	ГОСТ 15113.8-77
	Напитки кофейные растворимые и нерастворимые	919830		Кофеин	ГОСТ 29148-91 - " -	ГОСТ 6805-88

1	2	3	4	5	6	7
	Цикорий суше- ный для экс- порта	919843		Металлопримеси и посторонние примеси Зараженность вреди- телями для цикория Минеральные и орга- нические примеси Влага	ГОСТ 29148-91 - " - - " - ГОСТ 13031-67Э - " -	ГОСТ 15113.2-77 - " - ГОСТ 13340.2-77 ГОСТ 28561-90
4. Чай	919100 919113 919111 919112 919108 919191 919114	0902	Токсичные элементы кроме цинка Микотоксины: афлатоксин В ₁ Пестициды Радионуклиды	По п.2 - " - - " - Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия-134, -137 и ст- ронция-90 в пице- вых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	По п.2 - " - МУ по определению остаточ- ного содержания микроколи- честв пестицидов в про- дуктах питания. Сб. МЗ СССР, ч.5-18 1976- 1991гг., т.1-II, 1992г. Методические рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980	

1	2	3	4	5	6	7
				Влага	ГОСТ 1937-90 ГОСТ 1938-90 ГОСТ 1939-90 ГОСТ 1940-75 ГОСТ 3483-78 ГОСТ 3716-90 ГОСТ 12810-79	ГОСТ 1936-85
				Водорастворимые экстрактивные вещества		ГОСТ 28551-90
				Танин, кофеин		ГОСТ 19885-74
				Массовая доля сырой клетчатки		ГОСТ 28553-90
				Металлические примеси		ГОСТ 1936-85
5.	Пряности (тмин, бадьян, кардамон, перец красный, молотый, мускатный, орех, мускатный цвет, перец черный и белый, корица и лр.)	919900	0904-0910	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк	ГОСТ 29045-91 ГОСТ 29046-91 ГОСТ 29047-91 ГОСТ 29048-91 ГОСТ 29049-91 ГОСТ 29050-91 ГОСТ 29051-91 ГОСТ 29052-91 ГОСТ 29053-91 ГОСТ 29054-91 ГОСТ 29055-91 ГОСТ 29056-91	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26933-86
				Пестициды	По п. 2	По п. 2

1	2	3	4	5	6	7
				Эфирные масла	ГОСТ 29045-91 ГОСТ 29056-91	ГОСТ 28875-91
				Влага	- " -	- " -
				Зола	- " -	- " -
				Металлические приме- си	- " -	- " -
				Зараженность вреди- телями	- " -	- " -
				Микробиологические показатели:	МБТ N 5061-89 МЗ СССР п.6.2.4	
				мезофильные аэробные и факультативно-ана- эробные микроорга- низмы	- " -	ГОСТ 26972-86
				бактерии группы ки- шечной палочки	- " -	- " -
				плесневые грибы	- " -	- " -
				патогенные микроор- ганизмы, в т.ч.	- " -	ГОСТ Р 50480-93
				сальмонеллы	- " -	
				сульфитредуцирующие кlostридии	- " -	ГОСТ 29185-91
6.	Блюда консерви- рованные для слецпотребителя	916121		Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89 МЗ СССР (на сырье)	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				медь		ГОСТ 26931-86
				олово		ГОСТ 26935-86
				свинец		ГОСТ 26932-86

1	2	3	4	5	6	7
				Микробиологические показатели	ГОСТ 18487-80	Порядок санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах и розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утв. ГКСЭН 21.07.92 N 01-19/9-11
				Жир	ГОСТ 18487-80	ГОСТ 8756.21-89
				Хлориды	- " -	ГОСТ 26186-84
				Сухие вещества	- " -	ГОСТ 28561-90
				Титруемая кислотность	- " -	ГОСТ 25555.0-82
				Нитраты	- " -	ГОСТ 29270-91
7.	Рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов			Пестициды	ГОСТ 13207-85 МБТ N 5061-89 МЗ СССР (по сырью)	МУ по определению остаточного содержания микролищесств пестицидов в продуктах питания. Сб. МЗ СССР, ч.5-18 1976-1991гг., т.1-II,1992г.
				Токсичные элементы:	По п.1	По п.1
				Микотоксины	- " -	- " -
				Радионуклиды	По п.4	По п.4
				Влага	ГОСТ 13207-85	ГОСТ 15113.4-77
				Жир	- " -	ГОСТ 15113.0-77
				Металлопримеси	- " -	ГОСТ 15113.2-77
				Минеральные примеси	- " -	ГОСТ 15113.2-77
				Зараженность вредителями		ГОСТ 15113.2-77

1	2	3	4	5	6	7
8.	Красители натуральные пищевые	916950		Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89 МЗ СССР (по сырью)	МУ 01-19/47-92 ГКСЭН
				ртуть		ГОСТ 26927-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				медь		ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				Нитраты	- " -	ГОСТ 29270-91
				Пестициды	- " -	По п. 1
				Микробиологические показатели:	- " -	
				мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 26972-86
				бактерии группы кишечных палочек		ГОСТ 26972-86
				бактерии рода сальмонелла		ГОСТ Р 50480-93
				Красящие вещества		
				Растворимые сухие вещества		ГОСТ 28562-90
				Влага		ГОСТ 15113.4-77
				Растворимость в воде		ГОСТ 8756.11-70
				Сернистый ангидрид		ГОСТ 25555.3-92
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-92
				Металлопримеси		ГОСТ 15113.2-77

Примечание: Настоящий перечень может уточняться и дополняться по мере развития Системы. Радионуклиды определяются по всем видам продукции.

1	2	3	4	5	6	7
8.	Красители натуральные пищевые	916950		Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89 МЗ СССР (по сырью)	МУ 01-19/47-92 ГКСЭН
				ртуть		ГОСТ 26927-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				медь		ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				Нитраты	- " -	ГОСТ 29270-91
				Пестициды	- " -	По п. 1
				Микробиологические показатели:	- " -	
				мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 26972-86
				бактерии группы кишечных палочек		ГОСТ 26972-86
				бактерии рода сальмонелла		ГОСТ Р 50480-93
				Красящие вещества		
				Растворимые сухие вещества		ГОСТ 28562-90
				Влага		ГОСТ 15113.4-77
				Растворимость в воде		ГОСТ 8756.11-70
				Сернистый ангидрид		ГОСТ 25555.3-92
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-92
				Металлопримеси		ГОСТ 15113.2-77

Примечание: Настоящий перечень может уточняться и дополняться по мере развития Системы. Радионуклиды определяются по всем видам продукции.

ТАБЛИЦА
физико-химических и органолептических показателей
для идентификации однородной и малокомпонентной
пищеконцентратной продукции

N пп	Наименование продукции	Показатели
1.	Кофе Кофейные напитки	Массовая доля кофеина Массовая доля экстрактивных веществ Органолептика
2.	Чай	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ Массовая доля танина Органолептика
3.	Цикорий	Массовая доля инулина Органолептика
4.	Кисели	Органолептика (по красителю)
5.	Пряности	Массовая доля эфирных масел Органолептика
6.	Красители натуральные	Массовая доля красящих веществ

ПОРЯДОК
СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Продукты сахарной промышленности относятся к продукции с гарантированным сроком годности более 30 суток (длительного хранения).

2. Обязательную сертификацию их проводят по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5 и 7, а также с использованием схемы сертификации по заявлению-декларации заявителя.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продуктов сахарной промышленности, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытания, приведены в приложении 10-1.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации продуктов сахарной промышленности

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытания показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Продукты сахар- ной промышлен- ности:					
	Сахар-песок	911120	1701	Токсичные элементы:	ГОСТ 21-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР	
	Сахар-рафинад	911130	1701	свинец кадмий медь цинк ртуть мышьяк Пестициды	ГОСТ 22-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР МБТ N 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26931-86 - - ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86 Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах пи- тания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-93гг. Методы по определению мик- роколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М. А. Кисленко 1992г. Т. 1, 2.

1	2	3	4	5	6	7
				Микробиологические показатели:	МБТ N 5061-89 МЗ СССР	
				Радионуклиды ^{x)}	Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-134-137 и стронция-90 в пищевых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	Методика рекомендации по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980

Примечание. ^{x)} Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ
И ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Обязательная сертификация продукции винодельческой промышленности производится предприятиями первичного виноделия.

На предприятиях вторичного виноделия обязательной сертификации подлежит продукция собственного изготовления. При сертификации продукции, полученной с предприятий первичного виноделия, ОС переоформляет сертификат при условии сохранения качества продукции.

2. При поступлении на сертификацию напитков и вино-водочной продукции необходимо провести их идентификацию в следующем порядке:

проверка состояния упаковки и маркировки в соответствии с требованиями нормативных документов и Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей";

проверка соответствия продукции ее принадлежности к группе по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию (крепость, массовая концентрация сахаров, приведенного экстракта, титруемых и летучих кислот, массовая доля сухих веществ, органолептическая оценка).

В случае возникающих вопросов при идентификации винопродукции, в том числе, коньяка, рекомендуется обращаться в НПО пиво-безалкогольной и винодельческой промышленности, Дегустационный Совет (119021, Москва, ул. Россолимо, 7).

При отрицательном результате идентификации продукция не подлежит сертификации по заявленному наименованию на соответствие ее по показателям безопасности.

3. Обязательная сертификация напитков и вино-водочных продуктов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 7а, а также может применяться схема сертификации, основанная на заявлении-декларации заявителя.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации напитков и вино-водочных продуктов, нормативных документов приведен в приложении 11.1.

4. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний по группам продукции:

напитки безалкогольные, сиропы, квасы	ГОСТ 6687.0-86
пиво	ГОСТ 12786-80, ГОСТ Р 50503-93
воды минеральные	ГОСТ 23268.0-91
вина, виноматериалы, коньяки	ГОСТ 14137-74
водка	ГОСТ 5363-93
изделия ликеро-водочные	ГОСТ 4828-83
спирт этиловый питьевой 95%-ый	ГОСТ 5964-93
Для всей вышеупомянутой продукции - по ГОСТ	26668-85, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26929-86.

5. Срок действия сертификатов соответствия на импортную винопродукцию, водку и ликеро-водочные изделия без обозначения даты изготовления устанавливаются от момента ее сертификационных испытаний:

на вина натуральные (коллекционные, марочные, выдержанные, контролируемых наименований по происхождению) - не более 3-х лет;

на вина натуральные (без выдержки) - в соответствии с установленными в действующих государственных стандартах гарантийными сроками хранения по видам продукции;

на водку и ликеро-водочную продукцию - в соответствии с требованиями ГОСТ 12712-80 "Водки и водки особые. Технические условия" и ГОСТ 7190-93 "Изделия ликеро-водочные. Общие технические условия".

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,
ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
НАПИТКОВ, ВИНО-ВОДОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И СПИРТА ЭТИЛОВОГО

N пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТНВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					устанавливающие показатели	определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Напитки безалкогольные	918500	2202	<p>Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк</p> <p>Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Колиформные бактерии</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>ГОСТ 28188-89 МБТ N 5061-89 МЗ СССР</p>	<p>МУ 01-19/47-11-92ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 МУ 5178-90 МЗ СССР (для ртути) ГОСТ 18963-73</p> <p>ГОСТ 10444.15-75</p> <p>ГОСТ 9225-84</p> <p>МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного</p>

1	2	3	4	5	6	7
						питания и торговле пищевыми продуктами №2657, утв. МЗ СССР 31.12.82 г.
				Пищевые добавки: Консервирующие вещества:		ГОСТ Р 50502-93
				Бензойная кислота		ТИ по применению бен- зоата натрия в произ- водстве безалкоголь- ных напитков, утв. Минпищепромом СССР 07.02.80 г.
				Юглон		ТИ по применению кон- серванта юглона в производстве безалко- гольных напитков, утв. НПО ПБВП 23.02.93 г.
				Сорбиновая кислота		ТИ по применению сор- бата калия в произ- водстве безалкоголь- ных напитков, утв. НПО ПБВП 25.03.93 г. ТИ 10-05031531-367-93
2. Сиропы	918520			Токсичные элементы по п. 1	ГОСТ 28499-90	По п. 1

1	2	3	4	5	6	7
				Микробиологические показатели: КОЕ		ГОСТ 18963-73
				Пищевые добавки:		
				Консервирующие веществ:		ГОСТ Р 50502-93
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		По п. 1
3.	Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов	918530		Токсичные элементы по п. 1	ГОСТ 28538-90	По п. 1
				Микробиологические показатели:		
				Бактерии группы кишечной палочки Колиформы		ГОСТ 18963-73 ГОСТ 9225-84
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		По п. 1
4.	Смеси сухого растительного сырья для при- готовления безалкогольных напитков	918518		Зараженность амбарными вредителями и внешние признаки микробиологичес- кой порчи	Стандарты, установ- ливающие обязатель- ные требования к конкретной продукции	ГОСТ 15113.2-77
				Токсичные элементы по п. 1	- " -	По п. 1
5.	Винные кулеры	918513		Токсичные элементы по п. 1	- " -	По п. 1

1	2	3	4	5	6	7
				Микробиологические показатели: КОЕ		ГОСТ 18963-73
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		По п. 1
6.	Концентраты, концентрированные основы, (бальзамы); композиции	918550 918560 918570 918580		Токсичные элементы по п. 1	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	По п. 1
				Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-75
				Колиформные бактерии		ГОСТ 9225-84
				Плесневые грибы и дрожжи		ГОСТ 26670-91
7.	Минеральные воды лечебные, лечебно-столовые, столовые, ароматизированные, высокоминерализованные (рассолы), щелочные лечебно-столовые	918540		Массовая концентрация свинца	ГОСТ 13273-88 МБТ N 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 18293-72
				Массовая концентрация селена		ГОСТ 19413-84
				Массовая концентрация нитрит-ионов		ГОСТ 23268.8-78

1	2	3	4	5	6	7
				Массовая концентрация бромид-ионов		ГОСТ 23268.15-78
				Массовая концентрация йодид-ионов		ГОСТ 23268.16-78
				Массовая концентрация мышьяка		ГОСТ 23268.14-78
				Микробиологические показатели:		ГОСТ 18963-73
				БПК, патогенные микроорганизмы		ГОСТ 18963-73
8.	Пиво, напитки солодовые, напитки брожения	918420 918532	220300	Токсичные элементы железо N-нитрозамины (для пива, выработанного из солода, изготовленного с использованием сушилок открытого типа)	ГОСТ 3473-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР	По п.1 ГОСТ 26928-86 Методика определения N-нитрозаминов в солоде, сусле и пиве, утв. Институтом питания МЗ СССР 25.05.81 г.
				Микробиологические элементы: КОЕ		ГОСТ 18963-73
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		По п.1

1	2	3	4	5	6	7
9.	Дрожжи жидкие	918442		<p>Токсичные элементы по п.1 Микробиологические показатели: бактерии в 100 кл дрожжей дикие дрожжи</p> <p>бактерии группы кишечной палочки</p> <p>патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы</p>	ТУ 10-04--06-156-88	<p>По п.1</p> <p>Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства ГАП СССР 04.11.87 г. ИК 10-04-140-87</p> <p>ГОСТ 18963-73</p> <p>Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санэпидлужбы при пищевых отравлениях", утв. МЗ СССР 20.12.73г. N 1135</p>
10.	Экстракты солодовые			<p>Токсичные элементы:</p> <p>медь мышьяк свинец кадмий ртуть</p>	ТУ 10-04-06-114-88	<p>МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 Му 5178-90 МЗ СССР</p>

1	2	3	4	5	6	7
				Микробиологические элементы: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (содержание бактерий)		Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства, ГАП СССР 04.11.87 г. ИК 10-04-140-87
				дрожжи		
				микроскопические грибы (плесени)		ГОСТ 10444.12-88
				бактерии группы кишечной палочки		ГОСТ 18963-73
				патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		По п. 1
11.	Вина виноградные, плодовые, игристые, советское шампанское, вина виноградные газированные (шипучие), виноматериалы виноградные обработанные	917100 917300 917210 917220 917520	2204 2205	Токсичные элементы: мышьяк медь свинец кадмий цинк железо свободная и общая сернистая кислота	ГОСТ 7208-93 ГОСТ 18.5-883 ГОСТ 28616-90 ГОСТ 28685-90 ГОСТ 12134-87Э ГОСТ 13918-88 МБТ N 5061-89 Минздрава СССР	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка) ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 ГОСТ 14351-73

1	2	3	4	5	6	7
12.	Виноматериалы плодовые обработанные	917536		Токсичные элементы: медь свинец кадмий цинк мышьяк железо общая сернистая кислота	ГОСТ 28615-90 МБТ N 5061-89 Минздрава СССР	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка) ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 ГОСТ 14351-73
13.	Коньяки	917410	2208	Токсичные элементы: мышьяк медь свинец железо кадмий цинк метиловый спирт	ГОСТ 13741-91 ГОСТ 12494-779 МБТ N 5061-89 Минздрава СССР	ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 13194-74
14.	Напитки винные (виноградные и плодовые) Напитки крепкие алкогольные, Бренди, винные, яблочные Бренди	917625		Токсичные элементы: медь свинец кадмий цинк мышьяк железо	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	МУ 01-19/47-11-92 (кроме мышьяка) ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73

1	2	3	4	5	6	7
15.	Водка	918100	Токсичные элементы: По п. 14 ртуть сивушные масла метиловый спирт альдегиды эферы	ГОСТ 12712-80 МБТ 5061-89 МЗ СССР	По п. 14 ГОСТ 5363-93 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 5363-93 - " - - " - - " -	
16.	Спирт этиловый питьевой 95%-ный	918118	Токсичные элементы: По п. 15 ртуть	ГОСТ 5963-67 МБТ 5061-89 МЗ СССР	По п. 14 ГОСТ 5964-93 ГОСТ 26927-86	
17.	Изделия ликеро- водочные	918100	Токсичные элементы: По п. 14 ртуть	ГОСТ 7190-93 МБТ 5061-89 МЗ СССР	По п. 14 ГОСТ 26927-86	

Примечание: "Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля" определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Обязательная сертификация кондитерских изделий проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5 и 7 для продукции длительного хранения; для продукции кратковременного хранения - по схемам 2а, 3а, 4а, 5, а также может применяться схема сертификации с использованием заявления-декларации заявителя как для продукции длительного хранения, так и для продукции кратковременного хранения.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации кондитерских изделий, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 12-1.

3. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели подтверждены документами, полученными от поставщика и подтверждающими соответствие используемого сырья, вспомогательных материалов, компонентов рецептуры требованиям безопасности, выданными уполномоченным на то органом; документами, подтверждающими соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (НД, включая разрешение органов Госкомсанэпиднадзора).

Перед реализацией сертифицированной кондитерской продукции, после длительного хранения, по решению Органа по сертификации, продукции инспекционный контроль продукции (независимо от схемы сертификации) по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превысить установленные нормативы безопасности (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и микотоксины).

4. Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации кондитерских изделий осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с ГОСТ 5904-82 "Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб".

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации кондитерских изделий

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Мучные кондитер- ские изделия	913000	1905	Токсичные элементы: свинец медь цинк кадмий ртуть мышьяк Пищевые добавки Микробиологические показатели	Медико-биологические требования и сани- тарные нормы ка- чества продовольст- венного сырья и пи- щевых продуктов N5061-89 МЗ СССР	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86
					МБТ 5061-89 МЗ СССР СанПиН N 1923-78 от 29.09.78	ГОСТ 28181-84 СанПин N 1923-78 от 29.09.78
	Печенье	913031			МБТ 5061-89 МЗ СССР от 1.08.89 ГОСТ 24901-89Е МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 14031-68
	Вафли	913037			ГОСТ 14031-68 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Драже	912200			ГОСТ 7060-79 МБТ 5061-89 МЗ СССР	

1	2	3	4	5	6	7
	Шоколад	912500			ГОСТ 6534-89Е МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Халва	912700			ГОСТ 6502-69 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
			Пищевые добавки		СанПин N 1923-78 от 29.09.78	СанПин N 1923-78 от 29.09.78
			Пестициды		МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ по определению микро- количеств пестицидов в продуктах питания, кор- мах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-93гг.
			Микробиологические показатели Зола и магнитная примесь Сернистая кислота		МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26670-85 ГОСТ 14031-68 ГОСТ 5901-87 ГОСТ 26811-86
	Пастила	912850			ГОСТ 6441-77 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Конфеты	912002			ГОСТ 4570-73Е МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Мармелад	912006			ГОСТ 6442-89 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Карамель	912100			ГОСТ 6477-88 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Ирис				ГОСТ 6478-69Е МБТ 5061-89 МЗ СССР	

1	2	3	4	5	6	7
	Восточные сла- дости (типа мяг- ких конфет)	912900			ГОСТ Р 50230-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				Микотоксины: афлатоксин В ₁ зеараленон		MP 2273-90 МЗ СССР MP 4082-86 МЗ СССР MP 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР ГОСТ 28001-88
	Галеты	913031			ГОСТ 14032-68 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Крекер	913031			ГОСТ 14033-68 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Рулеты бисквитные				ГОСТ 14621-78 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Торты и пироже- ные	913034				
	Кексы	913610			ГОСТ 15052-69 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Пряничные изделия	913300			ГОСТ 15810-80 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Восточные сла- дости (мучнистые)				ГОСТ Р 50228-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
2.	Сахаристые кон- дитерские изде- лия	912000		Токсичные элементы: свинец медь	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26931-86 МУ 5178-90 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
	Для всех видов продукции			цинк кадмий ртуть мышьяк Радионуклиды ^{x)}	Временные допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-134, -137 и стронция-90 в пищевых продуктах. ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26930-86 МР по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г.

Примечание: ^{x)} Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих подтверждению при обязательной
сертификации крахмала, пищевкусовых продуктов

NN пп	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы	
					Устанавливающие показатели	Определяющие методы испытаний показателей
1	2	3	4	5	6	7
1.	Соль поваренная пищевая	919200		Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк Радионуклиды	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 13830-91 Е Временные допусти- мые уровни содержа- ния радионуклидов цезия -134, - 137 и стронция-90 в пище- вых продуктах ГН 2.6.005-93 (ВДУ-93)	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме ртути и мышьяка) ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 МР по санитарному контролю за содержанием радиоактив- ных веществ в объектах вне- шней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г.
2.	Мед	988200		Пестициды Оксиметилфурфурол Диастазное число Олово	ГОСТ 19792-87	ГОСТ 19792-87 ГОСТ 26935-86 МУ по определению микроко- личеств пестицидов в про- дуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-1993, Методы определения микро- количеств пестицидов, т. 1-2, под редакцией М. А. Климова, 1992г.

1	2	3	4	5	6	7
3.	Крахмал: кукурузный картофельный	918800 918730 918980		Токсичные элементы: по п.1 Массовая доля сер- нистового ангидрида Магнетитные примеси Радионуклиды	ГОСТ 7697-82 ГОСТ 7699-78 и др НД на продукцию МБТ 5061-89 МЗ СССР ВДУ-93	По п.1 ГОСТ 7698-93 ГОСТ 13496-73 По п.1
4.	Кислоты пищевые: лимонная молочная винная	919943 919944 917622		Токсичные элементы: мышьяк, свинец, медь, цинк, олово	ГОСТ 908-79 Е ГОСТ 490-79 ГОСТ 21205-83 и др.НД на продукцию	ГОСТ 908-79 Е ГОСТ 490-79 ГОСТ 26930-86- -ГОСТ 26932-86 ГОСТ 21205-83 ГОСТ 26935-86 ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка)

ВРЕМЕННЫЕ ПРАВИЛА СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ПРОИЗВОДИМОЙ ФЕРМЕРСКИМИ ХОЗЯЙСТВАМИ

1. Настоящий документ разработан в соответствии с Законами Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг", "О крестьянском (фермерском) хозяйстве" и устанавливает правила обязательной сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов, производимых (крестьянскими) хозяйствами и Ассоциациями фермерских хозяйств (далее по тексту - фермерское хозяйство) на территории Российской Федерации для реализации.

Наличие настоящих правил не исключает возможность по инициативе фермерского хозяйства сертифицировать производимые им продовольственные сырье и пищевые продукты по общим правилам Системы сертификации ГОСТ Р.

2. Сертификация пищевой продукции, производимой фермерскими хозяйствами может проводиться на основе заявления-декларации руководителя фермерского хозяйства, подтверждающего безопасность производимой пищевой продукции или системы качества.

Форма заявления-декларации приведена в Приложении 15.

К заявлению-декларации прилагаются все имеющиеся на текущий момент документы (в том числе выданные ранее фермерскому хозяйству территориальными службами Минсельхозпрода России, Госкомсанэпиднадзора России и других государственных органов управления, прямо или косвенно подтверждающие безопасность пищевой продукции.

3. Документами, прямо или косвенно подтверждающие безопасность пищевой продукции, могут служить:

3.1 Для растениеводческой продукции:

- протоколы испытаний;^{х)}
- паспорт поля или сертификат качества почв земельного участка, выданный агрохимической службой;
- заключение регионального центра станции защиты растений

^{х)} В п. 3 имеется ввиду протокол, содержащий результаты испытаний пищевой продукции и продовольственного сырья по одной или нескольким ее характеристикам, выданный фермерскому хозяйству агрохимическими, санитарно-эпидемиологическими службами, станциями защиты растений и испытательными лабораториями других организаций, аккредитованными в Системе сертификации ГОСТ Р.

или агрохимической службы о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, стимуляторов роста, биопрепаратов и мелиорантов);

- заключение органа по карантину растений, в случае проведения обработки против карантинных объектов;

- заключение Госсанэпидслужбы.

3.2 Для продукции животноводства, мяса, птицы, яиц, рыбы, продуктов пчеловодства и др.:

- протоколы испытаний;

- ветеринарный сертификат (свидетельство) или другой документ, утвержденный Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России для конкретного вида продукции; ^{х)}

- заключение Госсанэпидслужбы.

3.3 Для продуктов переработки плодов, овощей, мяса, молока, рыбы, мяса птицы и др.:

- протоколы испытаний;

- документ территориальной службы Госкомсанэпиднадзора о санитарно-гигиеническом состоянии производства продукции; ^{х)}

- документы, подтверждающие соответствие используемого сырья, тары и упаковки требованиям безопасности (сертификаты-ответствия, заявления-декларации поставщиков и др.);

- гигиеническое заключение (гигиенический сертификат), выданное на этапе постановки продукции на производство в соответствии с "Положением о порядке выдачи гигиенического сертификата" территориальной службой Госкомсанэпиднадзора. ^{х)}

4. Заявление-декларация и прилагаемые документы подаются полномочному представителю органа по сертификации в районе или непосредственно в орган по сертификации.

Полномочные представители могут быть созданы в сельской местности на базе территориальных служб Минсельхозпрода России (проектно-изыскательские центры агрохимслужбы, госинспекции по закупкам и качеству сельхозпродукции, станции защиты растений, органы государственного ветеринарного надзора и др.) и на базе Госсанэпиднадзора России.

Полномочные представители органов по сертификации на местах должны пройти определенную подготовку по программе эксперта по сертификации и иметь официальное удостоверение на право проведения работ, представленное им органом по сертификации.

^{х)} Наличие данного документа для сертификации обязательно

5. Полномочный представитель органов по сертификации проводит на месте проверку условий производства, по результатам которой составляет акт, в котором отражает объемы и состояние производства, возможность использования информации каждого представленного документа, необходимость и объем дополнительных испытаний.

При этом следует учитывать: специфику продукции и степень ее потенциальной опасности, объем и продолжительность производства, стабильность условий производства, репутацию фермерского хозяйства по отношению к качеству производимой продукции.

Орган по сертификации анализирует представленные документы и определяет возможность использования их в качестве доказательства соответствия заявленной пищевой продукции, установленным требованиям безопасности.

При необходимости дополнительные испытания могут быть проведены в лаборатории ближайшей служб государственного контроля и надзора федеральных органов исполнительной власти, либо в аккредитованной испытательной лаборатории.

6. При положительных оценках состояния производства и продукции орган по сертификации или его полномочный представитель выдает сертификат-соответствия на определенный срок действия.

7. Действия сертификата распространяется:

- для растениеводческой продукции - на весь урожай, полученный в данном фермерском хозяйстве за год;
- для продукции животноводства, мяса птицы, яиц, рыбы, продуктов пчеловодства и др. - на прогнозируемый объем реализации продукции, производимой данным фермерским хозяйством;
- для продуктов переработки плодов, овощей, мяса, молока, рыбы, мяса птицы и др. - на прогнозируемый объем реализации продукции, производимой данным фермерским хозяйством.

8. Срок действия сертификата устанавливается органом по сертификации (полномочным представителем) с учетом срока годности (срока хранения) данной продукции, но не более одного года.

9. На основании сертификата фермерское хозяйство может получить лицензию на применение знака-соответствия по ГОСТ Р 50460-92 и маркировать им продукцию (тару, упаковку).

10. Оплата работ по сертификации осуществляется фермерскими хозяйствами на основе утвержденных расценок.

ЗАЯВЛЕНИЕ-ДЕКЛАРАЦИЯ

О безопасности товара, произведенного _____
наименование предприятия.

_____ адрес и реквизиты _____

Изготовитель товара в лице _____
должность, фамилия, имя, отчество

заявляет, что продукция _____
наименование, тип, вид, марка, номер и размер

_____ партии, дата выработки (при необходимости), наименование

_____ документа, по которому выпускается продукция, код К-ОКП

соответствует всем требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей, охрану окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным для данной продукции в действующих на момент заявления нормативных документах

_____ наименование и обозначение государственного стандарта

_____ санитарных норм и правил и других документов

Заявление-декларация оформлено на основании _____

_____ наименование документа* _____

Регистрационный номер заявления-декларации
№ _____ от "_____" _____ 199 г.

Действительно до "_____" _____ 199 г. (или в течение срока
годности продукции).

Зарегистрировано органом по
сертификации

Изготовитель

_____ наименование органа и его

_____ реквизиты

_____ реквизиты

_____ подпись

Регистрационный номер _____
от "_____" _____ 199 г.

"_____" _____ 199 г.

_____ подпись _____
"_____" _____ 199 г.

М. П.

М. П.

*) указывается сертификат системы качества, данные испытаний, анализов, проверок и др.

Форма заявки на проведение сертификации продукции

_____ наименование органа по сертификации.
_____ адрес

З А Я В К А
на проведение сертификации продукции
в Системе сертификации _____

наименование системы

1. _____ наименование предприятия-изготовителя, продавца (далее-заявитель)

_____ код ОКП-0

Юридический адрес _____

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____

В лице _____ Ф.И.О. руководителя

заявляет, что _____ наименование вида продукции, код ОКП

Выпускается серийно или партия (каждое изделие при единичном
производстве) _____, Выпускаемая по _____ наименование и реквизиты

документации изготовителя (ТУ стандарт) _____, соответствует требо-
ваниям _____ наименование и NN стандартов

и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие
требованиям указанных стандартов по схеме _____ номер схемы сертификации

2. Заявитель обязуется:
выполнять все условия сертификации;
обеспечивать стабильность сертифицированных характеристик
продукции, маркированной знаком соответствия;
оплатить все расходы по проведению сертификации.

3. Дополнительные сведения _____

Руководитель предприятия _____
подпись, инициалы, фамилия

Главный бухгалтер _____
подпись, инициалы, фамилия

Печать _____ Дата _____

*) если заявителем является продавец, то после слова "выпускаемая"
записывается изготовителем _____ наименование изготовителя

Р Е Ш Е Н И Е
по заявке на проведение сертификации

№ _____ от " ____ " _____ 199__ г.

Рассмотрев заявку _____
наименование предприятия-изготовителя

_____ продавца

Юридический адрес _____

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____

На сертификацию _____
наименование продукции, код ОКП

Орган по сертификации решает:

1. Сертификация будет проведена по схеме _____
номер схемы

_____ сертификации

2. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям _____
наименование и обозначение нормативно-технических документов

3. Оценка производства будет проведена _____
наименование аккредитованной организации

_____ адрес, вид проверки

4. Инспекционный контроль за продукцией будет осуществляться
путем испытания образцов, _____ у изготовителя
с периодичностью _____

5. Работы проводятся на основе _____
хозяйственный договор

_____ тариф, другие варианты оплаты

6. Испытания для сертификации следует провести в _____
наименование

_____ аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

Печать

Руководитель органа по
сертификации

личная _____ расшифровка
подпись _____ подписи

" ____ " _____ 199__ г.

А К Т
отбора образцов (проб)

от " " _____ 199__г.

Наименование изготовителя (заявителя) _____

Наименование и адрес организации, где производился отбор

образцов (проб)

Наименование вида продукции _____

Единица измерений _____

Размер партии _____

Результат наружного осмотра партии _____
состояние упаковки, маркировки

Дата выработки _____

Проба (образец) отобрана в соответствии с ГОСТ _____

Количество отобранных образцов _____
масса, упаковочные единицы

(для испытаний _____)

(для контрольных образцов _____)

Цель отбора: испытание продукции по показателям безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ, СанПиН и т.п.

Место и дата отбора проб _____

Подписи:

От изготовителя (заказчика) _____
подпись Ф. И. О

От лаборатории или _____
органа по сертификации _____
подпись Ф. И. О

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения.....	2
2. Общие положения.....	2
3. Структура системы сертификации пищевой продукции.....	10
4. Порядок сертификации пищевой продукции.....	10
5. Рассмотрение апелляций.....	18
Приложение 1. Порядок сертификации продукции детского питания.....	19
Приложение 2. Порядок сертификации зерна и продуктов его переработки.....	42
Приложение 3. Порядок сертификации хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.....	48
Приложение 4. Порядок сертификации растительного масла и масложировых продуктов.....	53
Приложение 5. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки.....	59
Приложение 6. Порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, на соответствие требованиям безопасности.....	75
Приложение 7. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.....	85
Приложение 8. Порядок сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки.....	94
Приложение 9. Порядок сертификации пищевых концентратов.....	114
Приложение 10. Порядок сертификации продуктов сахарной промышленности.....	123
Приложение 11. Порядок сертификации напитков, вин, коньяков и ликеро-водочной продукции.....	127
Приложение 12. Порядок сертификации кондитерских изделий.....	138
Приложение 13. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации крахмала, пищевкусовых продуктов.....	143
Приложение 14. Временные правила сертификации пищевой продукции производимой фермерскими хозяйствами.....	145

УДК 658.562

Рубрика: контроль качества

ОКСТУ 0004

Ключевые слова: обязательная сертификация; пищевые продукты; продовольственное сырье; порядок проведения обязательной сертификации; показатели, подтверждаемые при обязательной сертификации; заявление-декларация; заявка на проведение сертификации; решение по заявке; акт отбора образцов