

1. Основная информация о производственной деятельности предприятия:

1.1. Наименование предприятия	
1.2. Государственный регистрационный номер	
1.3. Документ аттестации (утверждения) компетентным органом (приложение копии)	
1.4. Адрес предприятия (с указанием административного района, муниципалитета, провинции и т.п.)	
1.5. Направления видов деятельности предприятия (убой КРС/свиней/птицы; разделка и упаковка мяса; холодильное предприятие; разделка или иное)	
1.6. Дата постройки и пуска в эксплуатацию (первоначально)	
1.7. Дата последней реконструкции; краткая характеристика основных работ	
1.8. Общее количество персонала на предприятии (по состоянию на 1.01.2009):	
а) рабочего и административного персонала предприятия	
• всего	
в том числе ветеринарных специалистов	
б) служащих компетентных органов (государственных служб) на предприятии	
• всего	
в том числе ветеринарных врачей	
1.9. Количество смен. Продолжительность смены (часов)	
1.10. Производственная мощность предприятия	
а) проектная	
– по приему сырого молока (тонн в сутки)	
– по переработке молока (тонн в сутки)	
– по единовременному хранению произведенной молочной продукции (тонн)	
б) фактически в настоящее время	
– по приему сырого молока (тонн в сутки)	
– по переработке молока (всего тонн в сутки)	

<p>— в том числе по производству основной номенклатуры (перечня) выпускаемой молочной продукции:</p>	
<p>1.11. Перечень стран, право экспорта в которые официально утверждено компетентным органом страны.</p>	
<p>1.12. Начальная дата (месяц и год) осуществления экспорта продукции в Российскую Федерацию (при наличии таких фактов ранее)</p>	
<p>1.13. Дата последней отгрузки продукции в Российскую Федерацию (при наличии таких отправок в Россию ранее, с приложением копии ветеринарного сертификата)</p>	
<p>1.14. Данные о поставщиках и сырьевой зоне:</p>	
<p>— общее количество и перечень административных территорий, в которых находятся хозяйства-поставщики (сборные пункты) сырого молока</p>	
<p>— количество поставщиков</p>	
<p>— в том числе сборных пунктов сырого молока</p>	
<p>— максимальное удаление поставщиков (сборных пунктов) от предприятия (км)</p>	
<p>— максимальное время доставки сырого молока до предприятия (часов)</p>	
<p>— общее поголовье молочного стада во всех хозяйствах-поставщиках</p>	
<p>— при поступлении на переработку сырого молока из других стран указать перечень стран, общее количество поступающего молока в год и процентное отношение от общего объема</p>	
<p><i>Просьба предоставить образцы документов, по которым такое молоко принимается на предприятие; нормативная база, устанавливающая такой порядок и формы документов</i></p>	
<p>1.15. Эпизоотическая обстановка территорий, с которых поступает сырое молоко, с указанием регистрируемых компетентными органами болезней животных. Проведение противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны</p>	

1.16. Объем производства и реализации производимой продукции (по основным ее видам) за 2006, 2007, 2008 г.г. (тонн):

Виды продукции	2006	2007	2008

1.17. Рынок сбыта выпускаемой с предприятия продукции (указать в абсолютных величинах – тонны):

	2006	2007	2008
• на внутренний рынок			
• в страны ЕС			
• в третьи страны			
– в том числе в Россию			

2. Документация (просьба подготовить и систематизировать к приезду группы российских инспекторов / экспертов с целью организации оперативной и объективной работы):

- 2.1. План – схема предприятия
- 2.2. Все имеющиеся на предприятии (и/или имеющиеся в отношении данного предприятия) Акты / Отчеты государственной ветеринарной службы за 2006, 2007, 2008 г.г.
- 2.3. Подборка 7-10 копий ветеринарных сертификатов или внутренних документов на продукцию, экспортируемую в Россию (при наличии таких отправок, в т.ч. в предшествующие годы)
- 2.4. Общее количество лабораторных исследований проб, проведенных в государственных (аккредитованных государственными органами) лабораторных учреждениях за 2008 и 2009 г.г. (в эту информацию не включаются исследования, проведенные в производственной лаборатории предприятия), в т.ч.
 - от поступающего сырья,
 - от производимой продукции,
 - от объектов производства (оборудование, упаковка, персонал, вода, и др.)

При подготовке данной информации необходимо указать:

- объект
 - показатели безопасности (органолептические, микробиологические, остаточные вещества)
 - общее количество исследований по каждому показателю
 - наличие лабораторных данных, результаты которых показали несоответствия и/или превышение установленным нормам и показателям безопасности
- 2.5. Подтверждающие материалы и результаты исследований на безопасность продукции за 2008 год (с предварительной систематизацией, закладками в соответствующих папках-делах, файлы при компьютерной системе учета и т.п.):
- по государственной программе (с обозначением вида исследований – соли тяжелых металлов, токсичные элементы, антибиотики, радионуклиды и др.),
 - по программе предприятия.

1. Общие вопросы

<p>1.1. Наличие на предприятии российских нормативов и требований на экспортируемую продукцию (перечень документов), в том числе Федерального Закона Российской Федерации № 88-ФЗ от 12.06.2008 (Технический регламент на молоко и молочную продукцию) на языке страны. Указать дату поступления документа на предприятие и фактически проведенные мероприятия по его реализации</p>	
<p>1.2. Документальное подтверждение факта посещения (аудита) предприятия комиссией Компетентного органа с целью выполнения российских требований в полном объеме. Уровень (статус) комиссии Компетентного органа (Центрального аппарата, автономной области, провинции, государственного ветеринарного врача на предприятии и др.)</p>	
<p>1.3. Наличие действующей законодательной базы страны визита. Нормативные правовые акты (наименование, номер и дата утверждения, компетентный орган утвердивший документ), устанавливающие:</p>	
<p>– условия получения сырого молока</p>	
<p>– технологические процессы производства продуктов переработки молока</p>	
<p>– процессы использования, хранения, перевозки, упаковки и маркировки молока и продуктов его переработки</p>	
<p>– порядок использования, переработки и утилизации потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов</p>	

2. Территория и общая характеристика предприятия

<p>2.1. Соответствие представленной план-схемы предприятия фактическому состоянию на день обследования (своевременное внесение изменений и дополнений)</p>	
<p>2.2. Соответствие мощности и ассортимента выпускаемой продукции проектным параметрам предприятия</p>	
<p>2.3. Соблюдение поточности технологических процессов. Исключение пересечения путей сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары и т.д.</p>	
<p>2.4. Наличие санитарно-защитной зоны предприятия от жилых застроек / других промышленных предприятий и зооветеринарных разрывов от животноводческих объектов до молокоперерабатывающего предприятия (указать удаленность в м / км)</p>	
<p>2.5. Состояние производственной территории и подъездных путей. Поддержание в чистоте, наличие твердого покрытия и хороших водостоков в канализацию, создание условий для исключения опасности загрязнения предприятия и молокопродуктов, предназначенных для потребления людьми</p>	

2.6. Предупреждение вредных явлений:	
– влияние нежелательных факторов, таких как: песок, пыль, дым и загрязнения воздуха	
– организация защиты от нежелательных животных, в том числе собак, кошек, а также от насекомых, грызунов или птицы	
2.7. План борьбы с грызунами и насекомыми. Наличие конкретной программы (плана) борьбы с грызунами, насекомыми, обеспечивающей систематическое уничтожение грызунов, насекомых и др. Реализация плана в соответствии с действующими требованиями. Установка и соответствие плану количества мышеловок	
2.8. Конструкция здания. Прочность капитальных конструкций. Достаточные площади. Поддержание здания в надлежащем состоянии	
2.9. Отделение (обособленность) помещений, в которых производятся действия, вызывающие загрязнение продуктов или сырья, от остальных площадей	
2.10. Водоснабжение на предприятии. Разделение водопроводов технической и питьевой воды; различная окраска трубопроводов. Обеспечение горячей и холодной питьевой водой	
2.11. Контроль за качеством и безопасностью воды, используемой в технологических процессах	
2.12. Наличие и эффективность работы очистных сооружений и канализации, контроль за их эксплуатацией	

3. Прием поступающего молочного сырья

3.1. Наличие и обустройство на территории предприятия / за ее пределами дезинфекционно-промывочного пункта для мойки автомолцистерн. Порядок и методы проводимой дезинфекции	
3.2. Наличие закрытого помещения для приемки молока. Санитарное состояние на момент обследования	
3.3. Наличие у предприятия собственного специализированного транспорта для сбора и доставки молочного сырья	
3.4. Система и порядок представления сопроводительных документов на молочное сырье при его приемке на молокоперерабатывающем предприятии	
3.5. Существующие формы сопроводительных документов на поступающее молочное сырье. <i>(Ознакомиться с документами от различных поставщиков (тип 5-7) Описать весь перечень информации (показателей), указанных в данной документации)</i>	
3.6. Подтверждение качества и безопасности поступающего на предприятие молочного сырья в соответствии с российскими требованиями:	
<ul style="list-style-type: none"> • благополучие территорий хозяйств-поставщиков и здоровья лакирующих коров стада в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний 	

<ul style="list-style-type: none"> • контроль запрета на использование молока, полученного в течение пяти дней перед отелом и в течение первых семи дней после отела, а также молока, полученного от больных, находящихся на карантине и/или подвергшихся лечению животных и в период вывода остатков лекарственных средств из организма. Порядок выделения (изоляции от стада) указанных групп животных, документальное подтверждение изъятия и утилизации полученного от них молока 	
<ul style="list-style-type: none"> • отсутствие в сыром молоке остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний 	
<ul style="list-style-type: none"> • соответствие сырого молока показателям, установленным российскими требованиями <i>(Приложение)</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> • соответствие сырого молока допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток <i>(Приложение)</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> • режимы предварительной термической обработки (температура, период проведения) сырого молока <i>(Приложение)</i>. Отражение данной информации в сопроводительной документации 	
<ul style="list-style-type: none"> • соответствие оборудования и материалов, используемых при производстве и перевозке сырого молока и сырых сливок, разрешенным для контакта с молочными продуктами 	
<ul style="list-style-type: none"> • оборудование транспортных средств холодильными системами, обеспечивающими поддержание необходимой температуры. Наличие плотно закрывающихся крышек емкостей для перевозки молока <i>(Приложение)</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> • выполнение условий хранения сырого молока до начала его обработки <i>(Приложение)</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> • порядок утилизации сырого молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности 	
<ul style="list-style-type: none"> • Организация промывки и дезинфекции фильтрующих материалов (фильтров) при приемке молочного сырья (при периодической приемке – после каждого перерыва, при приемке от отдельных поставщиков – после каждого сдатчика, при непрерывной приемке – не реже 1 раза в смену) 	

4. Состояние производственных и вспомогательных помещений

<p>4.1. Размеры производственной зоны достаточны, чтобы производить переработку при удовлетворительных гигиенических условиях</p>	
---	--

4.2. Проектировка и оснащение рабочих мест, обеспечивающие четкое разграничение чистых и грязных секторов, предупреждая загрязнение молокопродуктов и исключая перекрестную контаминацию, противотоки и перекрещивание технологических процессов	
4.3. Исключительное использование рабочих мест, орудий труда и сырья для целей переработки молока	
4.4. Оборудование бытовых помещений для работников производственных цехов предприятия по типу санпропускников	
4.5. Изолированное размещение гардеробных для верхней / домашней одежды от мест хранения рабочей / санитарной одежды	
4.6. Достаточное количество раздевалок для персонала	
4.7. Содержание раздевалок (чистота, санитария, качество освещения и вентиляции)	
4.8. Отсутствие непосредственного доступа (входа) из производственных цехов к навозохранилищам, выгребным ямам, туалетам, писсуарам и/или сточным канавам	
4.9. Поддержание чистоты и рабочего состояния туалетных комнат	
4.10. Оснащение туалетных комнат кранами, обслуживаемыми бесконтактным способом. Наличие моющих средств без запаха и дезинфицирующих средств; наличие одноразовых полотенец	
4.11. Наличие в туалетных комнатах наглядной информации (табличек) с требованием об обязательном мытье рук после посещения туалета	
4.12. Отопление, освещение, вентиляция:	
– обеспечение данными техническими системами выполнения технологических процессов и условий для работающего персонала в соответствии с действующими нормативными документами	
– освещение достаточное, оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии	
– обмен воздуха достаточен и обеспечивается эффективным отвод возможных загрязнений воздуха / испарений	
4.13. Полы:	
– выполнены из водонепроницаемого, лёгкого в чистке и дезинфицировании нескользкого материала, без щелей и трещин	
– содержатся в чистоте и хорошем состоянии	
– обеспечен отвод стекающей воды по наклонным полам в оттоки, оснащённые сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами	

4.14. Стены:	
– светлые, с гладкой поверхностью, лёгкие в обслуживании, прочные и непроницаемые	
– чистые и содержатся в хорошем состоянии	
– соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками хорошо уплотнены	
4.15. Двери:	
– выполнены из прочного, лёгкого в уходе материала	
– чистые и содержатся в хорошем состоянии	
4.16. Потолки:	
– лёгкие в уходе и сконструированы способом, сводящим к минимуму конденсацию водяного пара, лушение или образование плесени	
– чистые и содержатся в хорошем состоянии	
4.17. Окна и другие отверстия:	
– конструкция обеспечивает недопущение накопления грязи и пыли	
– чистые и содержатся в хорошем состоянии	
4.18. Конструкции оборудования, аппаратуры и молокопроводов обеспечивают:	
– возможность чистки, мытья и дезинфекции всех частей, соприкасающихся с молоком и молокопродуктами	
– полный слив молока, моющих и дезинфицирующих средств	
– подключение к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном	

5. Производство заквасок и пробиотических культур

5.1. Помещение, в котором осуществляется приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, удовлетворяет следующим требованиям:	
<ul style="list-style-type: none"> • размещение в одном производственном здании с производственными помещениями, в которых используются производственные закваски и (или) пробиотические микроорганизмы, но изолированно от них (при входе оборудован тамбур для смены санитарной одежды и дезинфекционный коврик) • наличие приточно-вытяжной вентиляции и эффективной системы очистки и обработки воздуха • наличие в заквасочных отделениях и тамбуре бактерицидных ламп или других специальных приспособлений для защиты заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов от загрязнения 	
5.2. Вход в заквасочное отделение посторонних лиц не допускается	

5.3. Тара и инвентарь заквасочного отделения	
– промаркированы	
– после использования моются, дезинфицируются и стерилизуются в автоклаве	
– чистая тара и инвентарь хранятся на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках, закрывается чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой	
– при хранении более 24 ч перед употреблением чистая тара и инвентарь вновь дезинфицируются	
5.4. На каждую партию закваски оформляется удостоверение о качестве и безопасности. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью	
5.5. Пересадочную и производственную закваску готовят специально выделенные ответственные лица, которые осуществляют также внесение закваски в молоко при приготовлении производственной закваски и продукт	
5.6. Контроль за безопасностью заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов и за соответствием установленным нормам (<i>Приложение</i>) осуществляется работниками, прошедшими специальную подготовку, а также аттестацию	
6. Лабораторные исследования	
6.1. Наличие на предприятии лаборатории, аттестованной на право проведения исследований по показателям, характеризующим безопасность выпускаемой продукции. При отсутствии – аккредитованное лабораторное учреждение, осуществляющее указанный контроль; его удаленность от предприятия	
6.2. Осуществление лабораторного контроля с целью проверки качества поступающих молока и сливок	
– органолептические показатели (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– температура, °С (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– титруемая кислотность, °Т (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– массовая доля жира, % (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– плотность, кг/м (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– группа чистоты (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– бактериальная обсемененность, КОЕ/г (<i>не реже одного раза в 10 дней</i>)	
– массовая доля белка, % (<i>не реже двух раз в месяце</i>)	
– температура замерзания, °С (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– наличие фосфотоза (<i>при подозрении тепловой обработки</i>)	

– группа термоустойчивости (<i>ежедневно в каждой партии</i>)	
– содержание соматических клеток, тыс/см ³ (<i>не реже одного раза в 10 дней</i>)	
– наличие ингибирующих веществ (<i>не реже одного раза в 10 дней</i>)	
6.3. Осуществление ежедневного лабораторного контроля с целью проверки качества	
• вспомогательных материалов	
• заквасок	
• готовой продукции	
6.4. Частота осуществления лабораторного контроля:	
– готовой продукции по микробиологическим показателям безопасности (<i>молоко, сливки, кисломолочные напитки не реже 1 раза в пять дней, сметана и творог - не реже 1 раза в три дня</i>)	
– качества санитарной обработки оборудования (<i>не реже 1 раза в декаду</i>)	
– чистоты рук каждого работника (<i>не реже трех раз в месяц</i>)	
6.5. Наличие в лаборатории предприятия отдельного бокса для проведения микробиологических исследований с помещением для надевания специальной одежды (халат, колпак или косынка). Оборудование бокса бактерицидными лампами (из расчета 2,5 Вт/м), включаемыми по окончании работы и уборки помещения в отсутствие персонала на 30-60 мин	
6.6. Ежедневная уборка бокса для проведения микробиологических исследований с использованием горячего мыльно-щелочного раствора. Еженедельная дезинфекция помещения путем протирания всех поверхностей дезинфицирующими препаратами	
6.7. Размещение автоклавов для стерилизации посуды и питательных сред в специальном изолированном помещении	
6.8. Контроль сроков хранения	
– стерильной посуды – в плотно закрывающихся шкафах или ящиках с крышками (<i>не более 30 суток</i>)	
– стерильных сред – в холодильнике при температуре 4 - 6°С (<i>не более 14 суток</i>)	
7. <u>Организация производственного контроля</u>	
7.1. Наличие на предприятии программы (системы) контроля безопасности выпускаемой продукции, охватывающей нижеследующие позиции. Документальное подтверждение выполнения программы по каждой:	
• периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю	

<ul style="list-style-type: none"> • контроль показателей качества и безопасности сырья, компонентов, готовой молочной продукции, признаки их идентификации; 	
<ul style="list-style-type: none"> • контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов производства; 	
<ul style="list-style-type: none"> • контроль условий хранения и перевозки сырья, компонентов, готовой продукции, сроков их годности; 	
<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения технологических, ветеринарно-санитарных и гигиенических режимов производства 	
<ul style="list-style-type: none"> • графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря; 	
<ul style="list-style-type: none"> • графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря; 	
<ul style="list-style-type: none"> • мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены; 	
<ul style="list-style-type: none"> • способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой молочной продукции; 	
<ul style="list-style-type: none"> • меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процессов производства; 	
<ul style="list-style-type: none"> • способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона; 	
<ul style="list-style-type: none"> • перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля. 	
7.2. Установленный порядок медицинского осмотра сотрудников предприятия, включая лабораторные анализы.	
7.3. Организация и проведение контроля со стороны официальных/компетентных органов за соблюдением требований правил личной гигиены персоналом предприятия.	
8. <u>Требования к мойке и дезинфекции оборудования и производственных помещений</u>	
8.1. Краткое описание программы (плана) производственного контроля в отношении перечня объектов (производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств) и периодичности их мойки и дезинфекции	
8.2. Практическая реализация программы (плана) по поддержанию чистоты (мойки) и дезинфекции на предприятии	
8.3. Наличие разрешения (сертификации) соответствующего компетентного органа о безопасности средств, используемых на предприятии для мойки и дезинфекции. Чистящие и дезинфицирующие средства используются таким образом, что не происходит химического повреждения или порчи оборудования, приборов и продуктов	

8.4. Наличие дезинфекционных ванн при входах (выходах), ведущих в производственные цеха	
8.5. Порядок проведения мойки и дезинфекции:	
– резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его производства	<i>(не позднее 2-х часов после каждого опорожнения)</i>
– оборудования, не используемого после мойки и дезинфекции более 6-ти часов	<i>(повторная дезинфекция перед началом работы)</i>
– в случае простоев оборудования более чем 2 часа для пастеризованного молока или нормализованных смесей исходных продуктов его переработки	<i>(повторная пастеризация и мойка / дезинфекция трубопроводов и оборудования)</i>
8.6. Краткое описание объемов и периодичности лабораторных испытаний по программе (плану) производственного контроля за эффективностью мойки и дезинфекции. Наличие результатов, подтверждающих недостаточность качества проведенных мероприятий, и принимаемые меры	
8.7. Наличие закрываемого на ключ помещения или шкафа для хранения моющих средств и уборочного инвентаря / оборудования, средств для дезинфекции, уничтожения насекомых, инсектицидов и т.п., исключающие контакт с пищевыми средствами	
8.8. Обозначение чистящих и дезинфицирующих средств или емкостей, в которых они находятся, надписями, информирующими об их свойствах и концентрации. Маркировка и закрепление уборочного инвентаря за соответствующими производственными бытовками / производственными помещениями	

9. Выявленные на предприятии недостатки

<u>10. Кроме того, при обследовании предприятия установлено:</u>	
<u>11. Предложения</u>	

Для сведения российских инспекторов / экспертов –
российские требования к сырому молоку (№ 88-ФЗ от 12.06.08)

Приложение 1

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ
 В СЫРОМ МОЛОКЕ И СЫРЫХ СЛИВКАХ**

Продукты	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М1	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомецетин (хлорамфеникол)	Не допускается
	Тетрациклиновая группа	Не допускается
	Стрептомицин	Не допускается
	Пенициллин	Не допускается
	Ингибирующие вещества	Не допускаются
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (1,25 для сливок)
ДДТ и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок)	
Радионуклиды:		
Цезий-137	100 Бк/л	
Стронций-90	25 к/л	

Приложение 2

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И СОМАТИЧЕСКИХ КЛЕТОК
 В СЫРОМ МОЛОКЕ И СЫРЫХ СЛИВКАХ**

Продукты	КМАФАнМ <1>, КОЕ <2>/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 см ³ (г), не более
		БГКП <3> (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое				
высший сорт	5 1 x 10	-	25	5 2 x 10
первый сорт	5 5 x 10	-	25	6 1 x 10
второй сорт	6 4 x 10	-	25	6 1 x 10
Сливки сырые				
высший сорт	5 5 x 10	-	-	-
первый сорт	6 4 x 10	-	-	-

1. Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %	2,8 - 6,0
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах
Цвет	От белого до светло-кремового
Кислотность, градусов Тернера	16,0 - 21,0
Плотность, кг/м ³ , не менее	1027,0 (при температуре 20 градусов Цельсия и массовой доле жира 3,5%)
Температура замерзания, градусов Цельсия (используется при подозрении на фальсификацию)	не выше 0,520

2. Показатели идентификации молока сырого сельскохозяйственных животных в партии

Вид животных	Содержание составных частей молока, %					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия	Кислотность, градусов Тернера
	жир	белок	лактоза	сухие вещества в среднем	минеральные вещества		
Корова	2,8 - 6,0	2,8 - 3,6	4,7 - 5,6	13,0	0,7	1027 - 1030	16,0 - 21,0
Коза	4,1 - 4,3	3,6 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1030	17,0
Овца	6,2 - 7,2	5,1 - 5,7	4,2 - 6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Кобыла	1,8 - 1,9	2,1 - 2,2	5,8 - 6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Верблюдица	3,0 - 5,4	3,8 - 4,0	5,0 - 5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Буйволица	7,5 - 7,7	4,2 - 4,6	4,2 - 4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Ослица	1,2 - 1,4	1,7 - 1,9	6,0 - 6,2	9,9	0,5	1011	6,0

Статья 6. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока и сырых сливок

...

2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение 2 часов.

3. Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше чем 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки.

4. Допускается предварительная термическая обработка, в том числе пастеризация, сырого молока изготовителем в случаях:

- 1) кислотности сырого молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера;
- 2) хранения сырого молока более чем 6 часов;
- 3) перевозки сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 процентов.

...

7. Во время перевозки охлажденных сырого молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.

8. Перевозка сырого молока и сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. Транспортные средства должны быть оборудованы холодильными системами, обеспечивающими поддержание температуры, предусмотренной настоящим Федеральным законом.

...

10. Хранение сырого молока, молока, подвергшегося термической обработке, сырых сливок изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в пределах сроков годности продукта.

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ
СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА
ПРИ ВЫПУСКЕ ИХ В ОБРАЩЕНИЕ**

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ <1>, КОЕ <2>/см ³ (г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП <4> (количественные формы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	5 1 x 10	0,01	25	1	25	-
стерилизованное, ультрапастеризованное (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
ультрапастеризованное (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленое	3 2,5 x 10	1,0	25	-	25	-
ароматизированное, обогащенное витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах и цистернах	5 2 x 10	0,01	25	0,1	25	-
Сливки и продукты на их основе, в том числе:						
в потребительской таре, в том числе пастеризованные	5 1 x 10	0,1	25	1	25	-
Стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых					

	дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
обогащенные	5 1 x 10	0,01	25	1	25	-
взбитые	5 1 x 10	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, цистернах	5 2 x 10	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, коктейли, кисели молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, пастеризованные	5 1 x 10	0,1	25	1	25	-
2. Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе продукты кисломолочные жидкие, в том числе						
со сроком годности не более 72 часов:						
без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов не менее	0,01	25	1	-	-
с компонентами	7 1 x 10	0,01	25	1	-	-
со сроком годности более 72 часов:						
без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов не менее	0,1	25	1	-	Д-50 <4> П-50
с компонентами	7 1 x 10	0,01	25	1	-	Д-50 П-50
обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурт	Бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов не менее	0,1	25	1	-	Д-50 <4> П-50
	6 1 x 10 в сумме					
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Для сметаны молочнокислых микроорганизмов,	0,001 - для сметаны,	25	1	-	Для продуктов со сроком годности

	низмов не менее 7 1 x 10	0,1 - для терми- зиро- ванных сметан- ных продук- тов				более 72 часов - Д-100 П-100
Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе: без компонентов	-	1,0	25	1	25	Д-50 П-50
с компонентами	-	1,0	25	1	25	Д-50 П-50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе: со сроком годности не более 72 часов без компонентов	Молочно- кислых микроорга- низмов не менее 6 1 x 10	0,001	25	0,1	-	Д-50 П-50
с компонентами	-	0,001	25	0,1	-	Д-100 П-50
со сроком годности более 72 часов без компонентов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
с компонентами	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	-	-	Д-100 П-50
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1	-	50 в сумме
4. Масса из альбумина из молочной сыворотки, продукты на ее основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	5 2 x 10	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентри- рованные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						
молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;					

	6) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г); 3) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов					
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в том числе: без компонентов	4 2 x 10	1,0	25	-	-	-
с компонентами	4 2 x 10	1,0	25	-	-	-
молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4 4 x 10	1,0	25	-	-	-
пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	4 5 x 10	1,0	25	-	-	-
какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливки с сахаром	4 3,5 x 10	1,0	25	-	-	-
6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:	4 5 x 10	0,1	25	1	-	-
молоко коровье сухое цельное	4 5 x 10	0,1	25	1	-	-
молоко сухое обезжиренное: для непосредственного употребления	4 5 x 10	0,1	25	1	-	-
для промышленной переработки	5 1 x 10	0,1	25	1	-	-
напитки сухие молочные	5 1 x 10	0,01	25	1	-	П-50
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	4 7 x 10	0,1	25	1	-	-
сыворотка молочная сухая	5 1 x 10	0,1	25	1	25	Д-50 П-100
смеси сухие для мороженого	4 5 x 10	0,1	25	1	-	-
продукты кисломолочные сухие	5 1 x 10	0,1	25	1	-	Д-50 П-100

пахта, заменитель цельного молока (сухие)	5 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	Д-50 П-100
7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:						
казеинаты пищевые	5 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	-
концентрат сывороточный белковый	5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	-
концентрат альбумина и казеина	2,5 x 10 ³	1,0	25	1	-	-
белок молочный, казеины	1 x 10 ⁴ сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	1,0	50	1	-	Д-10 П-50
сахар молочный рафинированный	1 x 10 ³	1,0	25	1	-	Д-50 П-100
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1 x 10 ⁴	1,0	25	1	-	Д-50 П-100
концентрат лактулозы	1 x 10 ³	1,0	50	1	-	Д-50 П-100
8. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:						
сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие):						
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры плавленые:						
без компонентов	5 x 10 ³	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	Д-100 П-100

сырные продукты плавленные	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	-
сыры, сырныe продукты сухие	5 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
сыры, сырныe продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	
9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:	В кисло- сливочном масле не нормируется					
масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:						
без компонентов	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	1 x 10 ⁵ 5	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
марочное, в том числе вологодское	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	25	П-50
стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера; б) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см ³ (г)					
масло топленое	1 x 10 ³	1,0	25			П-200
масло сухое	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	1 x 10 ³	1,0	25			П-200
паста масляная, в том числе:						
без компонентов	2 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	2 x 10 ⁵	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
10. Спред, топленая смесь	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100

11. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
закаленное, в том числе с компонентами	5 1 x 10	0,01	25	1	25	-
мягкое, в том числе с компонентами	5 1 x 10	0,1	25	1	25	-
жидкие смеси для мягкого мороженого	4 3 x 10	0,1	25	1	25	-
12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло- сливочного масла и сыров), в том числе:						
закваски для кефира симбиотические (жидкие)	8 1 x 10	3,0	100	10	-	П-5
закваски из чистых культур (в том числе жидкие)	8 1 x 10 Для заквасок кон- центриро- ванных не менее 10 1 x 10	10,0	100	10	-	5 в сумме
замороженные, сухие	9 1 x 10 Для заквасок концентри- рованных не менее 10 1 x 10	1,0	10	1	-	5 в сумме
13. Ферментные препараты, в том числе:						
животного происхождения молоко- свертывающие	4 1 x 10	1,0	25 E.coli в 25	-	-	-
растительного происхождения	4 5 x 10	1,0	25	-	-	-
			сульфит- редуци- рующие кlostри- дии в 0,01 г			

микробного происхождения	4 5 x 10 Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов	1,0	25	-	-	-
14. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	4 5 x 10	0,01	25 сульфит-редуцирующие клостридии в 0,01 г	-	-	-
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов					

<1> КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<2> КОЕ - колониеобразующие единицы.

<3> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

<4> Наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1 x 10⁴ для айрана и кефира, не менее 1 x 10⁵ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске.

5

Примечания.

1. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают в себя следующие группы микроорганизмов:

1) санитарно-показательные, к которым относятся количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

2) условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся E. coli, Staphylococcus aureus, бактерии рода Proteus, V. segeus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;

3) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;

4) микроорганизмы порчи - дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу - нормируется масса продукта, в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и Listeria monocytogenes. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

3. При производстве сыров с коротким сроком созревания контролируется отсутствие энтеротоксинов Staphylococcus aureus.