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 пищезой 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 ЕН 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)*) ;

- 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 от 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 продукции 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 сельскохозяйственным 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 апелляции 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 информация 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, увеличивает стоимость испытаний и недопустимо удлиняет их сроки, допускается проводить испытания для целей сертификации в испытательных лабораториях, аккредитованных только на техническую компетентность, под контро ч 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 течении 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 с тификации 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.

Приложение 1

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 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 плодоовощного 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 плодоовощных 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.

Приложение 1-1

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 МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ					
1.1.	Адаптированные молочные смеси	92 2342 92 2341	0402		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ 5061-89 МЗ СССР) Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	
				*) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		ГОСТ 29245-91
				ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		
				*) Белок		ГОСТ 23327-78
				Энергетическая ценность		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", кни-

1	2	3	4	5	6	7
						га 1, с.9, М.,ВО "Агропромиздат", 1987
				Аминокислоты: треонин валин метионин изолейцин лейцин лизин фенилаланин триптофан гистидин цистин		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М.,ВО "Агропромиздат", 1987
				Таурин		Хроматография,т.462,с. 105-136,1989
				Биологическая ценность белкового компонента		Вопросы питания,N3, 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:		Справочник "Химический состав пищевых продуктов", книга 3, М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984
				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)		
				Зола		Отраслевой реестр N 2-03-008-90
				Витамины:		
				ретинол (А)		Отраслевой реестр N 2-03-007-90
				токоферол (Е)		Отраслевой реестр N 2-03-020-92
				рибофлавин (B_2)		Отраслевой реестр N 2-03-022-92
				тиамин (B_1)		Отраслевой реестр N 2-03-021-92

1	2	3	4	5	6	7
				ниацин (РР)		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_c)		-"-
				цианкобаломин (B_{12})		-"-
				эргокальциферол ($Д_2$)		-"-
				филлохинон (К)		-"-
				аскорбиновая кислота (С)		Отраслевой реестр N 2-03-005-90
				Лизоцим (если вносится в продукт)		ТУ 10-02-02-28-88
				*) ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				Токсичные элементы: свинец, кадмий, медь, цинк		ГОСТ 26931-86 - ГОСТ 26934-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				ртуть		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 B_1 афлатоксин M_1		
				Пестициды: хлорорганические ртутьорганические и остальные группы		ГОСТ 23452-79 МУ по определнию 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 (колиформые) E. coli St. aureus		СанПиН 42-123-4940-88

1	2	3	4	5	6	7
				B. cereus патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella микроскопические грибы (плесени) дрожжи 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, Москва, 1980
				*) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ		ГОСТ 29246-91
				*) ЧИСТОТА		ГОСТ 29245-91
				*) ИНДЕКС РАСТВОРИМОСТИ		ГОСТ 8764-73
				*) КИСЛОТНОСТЬ		ГОСТ 8764-73
1.2.	Жидкие и пастообразные молочные продукты	92 2210 92 2211 92 2219 92 2221 92 2231 92 2234 92 2237 92 2241 92 2251 92 2295 92 2299	0401 0403	*) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	
				ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		
				*) Белок		ГОСТ 23327-78
				*) Жир		ГОСТ 5867-90

1	2	3	4	5	6	7
				Углеводы		Отраслевой реестр N 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 (B_1)		То же
				рибофлавин (B_2)		-"-
				ниацин (РР)		-"-
				аскорбиновая кислота (С)		-"-
				*)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				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:		СанПиН 42-123-4940-88
				бактерии группы кишечных палочек		
				St.aureus		
				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 ГОСТ 29247-91
				Углеводы (в т.ч. крахмал, клетчатка)		По п.1.1
				Энергетическая ценность		По п.1.1
				Зола		По п.1.1
				Минеральные вещества: натрий калий кальций фосфор железо		По п.1.1
				Витамины: тиамин (B_1) рибофлавин (B_2) ниацин (РР) пиридоксин (B_6) ретинол (А) аскорбиновая кислота (С)		По п.1.1
				*)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				Токсичные элементы по п.1.1		По п.1.1
				Гормональные препараты по п.1.1		По п.1.1
				Микотоксины: афлатоксины B_1 и M_1 дезоксиниваленол зеараленон		По п.1.1 МУ 3940-84 МЗ СССР МУ 2964-84 МЗ СССР
				Пестициды		МУ по определнию микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внеш-

1	2	3	4	5	6	7
						ней 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.
				Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1.1
				Микробиологические показатели:		СанПиН 42-123-4940-88
				количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		
				бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		
				St. aureus		
				B. cereus		
				патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella		
				микроскопические грибы (плесени)		
				дрожжи		
				*) МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРИМЕСИ		ГОСТ 15113.2-77
				*) ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ		То же
				*) ЗАРАЖЕННОСТЬ ВРЕДИТЕЛЯМИ		-"-
				*) МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ		ГОСТ 15113.4-77, ГОСТ 29246-91
				*) КИСЛОТНОСТЬ		ГОСТ 26971-86, ГОСТ 8764-73

1	2	3	4	5	6	7
		для продуктов типа "Фиталакт" "Малютка"		тиамин (B_1) рибофлавин (B_2) эргокальциферол ($Д_2$) токоферол (Е) ниацин (РР) пиридоксин (B_6) кобаламин (B_{12}) фолацин (B_c)	для продуктов типа "Фиталакт", "Малютка", ЭНПИТ	
				Энергетическая ценность		По п. 1. 1
				*)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
				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 мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов бактерии группы кишечных палочек (коли-		СанПиН 42-123-4940-88

1	2	3	4	5	6	7
				формы) St.aureus B.cereus (кроме продуктов типа ЭНПИТ) патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella микроскопические грибы (плесени) дрожжи эшерихии коли (для продуктов 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	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				Белок		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 (B_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 определнию 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 B_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 растительного 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 C_1 (в продуктах с нормированным содержанием витамина)		ГОСТ 24556-89

1	2	3	4	5	6	7
				* Массовая доля β-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: * массовая доля белка * массовая доля жира массовая доля поваренной соли	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 25011-81 ГОСТ 26183-84 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 (B_1)		ФК статья 42-2413-85
				рибофлавин (B_2)		ГФ статья 525
				ниацин (РР)		ФК статья 42-2357-85
				*)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС-НОСТИ		
				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		ГОСТ 26935-86
				мышьяк		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 B_1		МУ 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				Пестициды		По п.2
				Гормональные препараты:		
				диэтилстильбэстрол		МР 2944-93 МЗ СССР
				эстрадиол-17β		МР 3208-85 МЗ СССР
				эстрон, эстриол (суммарно)		
				эстрадиол-17β		
				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 питания детей раннего возраста - М., 1984
6.	РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ	92 7156 92 7164	1604		ГОСТ 29276-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				*)ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		ГОСТ 8756.1-79
				ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ:		
				* белок		
				* жир		ГОСТ 26829-86
				Углеводы		
				Поваренная соль		ГОСТ 27207-87
				Кислотность в пересчете на яблочную		ГОСТ 27082-89
				Витамины:		
				рибофлавин (B_2)		
				ниацин (РР)		

1	2	3	4	5	6	7
				*)ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАС-НОСТИ		
				Токсичные элементы по п.1.1		По п.1.1
				олово		ГОСТ 26935-86
				Микотоксины:		
				афлатоксин B_1		МР 2273-80 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
				Пестициды		По п.2
				Микробиологические показатели:		
				требования промышленной стерильности		ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 10444.3-85
				отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов		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 уточняются по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора по мере развития Системы сертфикации 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

Приложение 2

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 сертификационные 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.

Приложение 2-1

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 культуры	971100 971600 972100	1001-1008	Токсичные элементы:	ГОСТ 9353-85 ГОСТ 9353-90 ГОСТ 27850-88Э	ГОСТ 26932-86
				свинец	ГОСТ 10991-71	ГОСТ 26933-86
				кадмий	ГОСТ 10990-88	ГОСТ 26930-86
				мышьяк		ГОСТ 26931-86
				медь		ГОСТ 26927-86
				ртуть	ГОСТ 12771-71 ГОСТ 7757-71	
				цинк	ГОСТ 6584-73	ГОСТ 26934-86
				Микотоксины:	ГОСТ 28673-90	ГК СЭН 01-19/47-11-92
				афлатоксин B_1	ГОСТ 12770-73 ГОСТ 16470-84	МР 5175-90 МЗ СССР
					ГОСТ 6378-84	МР 2273-80 МЗ СССР
					ГОСТ 7510-826	МУ 4082-86 МЗ СССР
				зеараленон	ГОСТ 25344-82	МР 5175-90 МЗ СССР
					ГОСТ 13634-90	МР 2964-84 МЗ СССР
					ГОСТ 17111-88	МУ 5177-90 МЗ СССР
				Т-2 токсин	ГОСТ 25345-82 ГОСТ 10470-84 ГОСТ 5060-86 ГОСТ 28672-90	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 ланцветный, вязель разноцветный, гелиотроп опушеннолодный, триходесма седая, куколь, плевел опьяняющий, головневые (мараные, синегузочные) зерна, семена клещевины	Медико-биологические требования МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				Зерна с признаками фузариоза Розовоокрашенные зерна (для ржи заготовляемой)	ГОСТ 27850-88Э	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 ГОСТ 17109-88 ГОСТ 9159-71 ГОСТ 10582-76	МУ по определению остаточного содержания микроколичества пестицидов в продуктах питания. Сборники: часть 5-18, 1978-91, том. 1-1, 1992г.
				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
				Радиактивные [x] вещества: стронций - 90 цезий 134+137	Временные допустимые уровни содержания 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 определения объемной и удельной активности - излучающих нуклидов в воде; продуктах питания, продукции растеневодства и животноводства методом "прямого" измерения "толстых" проб (переработанная) утв. МЗ СССР 10.07.87
2	Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности	929300 929400 929500	1101 1103 1104 2302	Токсичные элементы п.1	ГОСТ 12306-66 ГОСТ 26574-85 ГОСТ 7045-90	По п.1
				Микотоксины п.1	ГОСТ 14176-69 ГОСТ 3898-56	По п.1
				Пестициды п.1	ГОСТ 6292-74 ГОСТ 276-60 ГОСТ 3034-75 ГОСТ 6002-69	По п.1
				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов п.1	ГОСТ 2929-75 ГОСТ 6201-68 ГОСТ 5784-60 ГОСТ 7169-66	По п.1
				Миниральная примесь (в крупе) испорченные ядра (в крупе)	МБТ 5061-89 МЗ СССР	

1	2	3	4	5	6	7
				Вредная примесь в группе п.1 Металломагнитная 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 радиактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М 1980

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

Приложение 3

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 макароннных изделий, включая инспекционный контроль, проводят 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 приложениие 3-1.

Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответстующих 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 осуществляют 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.

Приложение 3-1

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:[x)]	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 28807-90	
				свинец, медь, цинк, кадмий	ГОСТ 2077-84 ГОСТ 13657-68 ГОСТ 12582-67 ГОСТ 12583-67	ГОСТ 26931-86 - - ГОСТ 26934-86 МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				мышьяк	ГОСТ 5311-50	ГОСТ 26930-86
				ртуть	ГОСТ 26982-86 ГОСТ 9831-61 ГОСТ 26983-86 ГОСТ 10074-69 ГОСТ 26984-86 ГОСТ 26985-86 UJCN 26986-86 ГОСТ 26987-86 ГОСТ 27842-88 ГОСТ 28808-90 МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				Микотоксины:		МР 2273-90 МЗ СССР
				афлатоксин B_1		МУ 4082-86 МЗ СССР
				дезоксиниваленон		МУ 5177-90 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				зеараленон		МР 2964-84 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР ГОСТ 28001-88
				Т-2 токсин		МР 3184-84 МЗ СССР
				Пестициды[x)]	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-93гг.
				Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	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, палочки)	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	- " -	По п.1
				Содержание металломагнитной примеси, зараженность вредителями		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.

Приложение 4

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".

Приложение 4-1

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 растительные	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 B_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 микроколичеств пестицидов в продуктах 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
				Микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 28560-90 ГОСТ 28805-90 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 28566-90 ГОСТ 29184-91
	жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	914230				

Приложение 4-2

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	НД на растительные масла по приложению 1	ГОСТ 5472-50
		Запах		ГОСТ 5477-69
		Прозрачность		ГОСТ 5482-59
		Показатель преломления		
		Жирно-кислотный состав триглицеридов x)		ГОСТ 8988-77
		Физико-химические показатели x)		
2.	Масложировые продукты (маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, майонез)	Органолептические показатели Физико-химические показатели x)	НД на продукты переработки растительных масел по приложению 1	ГОСТ 976-81

x) Определяются в процессе сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности

Приложение 4-3

ПЕРЕЧЕНЬ
показателей, подлежащих проверке в случае необходимости реализации, хранившейся и ранее сертификационной 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 переработки растительных 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[x)]	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 радиактивных веществ в объектах внешней среды. МЗ СССР, М., 1980г.

Примечание:
x) - перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госкомсанэпиднадзора.

Приложение 5

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 являтся 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 Госсанэпид надзором России от 21.07.92 N 01-19/9-11, с письмом бывшего Минздрава СССР N 129-4 185-5 "0 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-эпидимиологической 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.

Приложение 5-1

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:	92 1100			
	конина				ГОСТ 27095-86 ГОСТ 10.76-74 ГОСТ 779-55
	говядина				ГОСТ 12512-67 ГОСТ 16867-71
	свинина				ГОСТ 7724-77 ГОСТ 12513-67
	баранина и козлятина				ГОСТ 1935-55[x] ГОСТ 12514-67
	кролики				ГОСТ 27747-88
	мясо других видов в соответствии 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		ГК СЭН 01-19/47-11-92
			ртуть		ГОСТ 26930-86
					ГОСТ 26927-86
			Микотоксины:	То же	МР 5175-90 МЗ СССР
			афлатоксин B_1		МР 2273-80 МЗ СССР
					МУ 4082-86 МЗ СССР
			Нитрозамины	- " -	МУ 1959-85 МЗ СССР
			Антибиотики:	- " -	
			тетрациклиновой группы:		МУ 3049-84 МЗ СССР
			гризин		
			цинкбацитрацин		
			Гормональные препараты:	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	
			диэтилстильбэстрол		МР 2944-85 МЗ СССР
			эстрадиол-17В		МР 3208-85 МЗ СССР
			тестостерон		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 Г Н 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	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 B_1	То же	МР 5175-90 МЗ СССР МР 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	МР 2944-85 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР МУ 3202-85 МЗ СССР
			Пестициды	То же	МУ по определению остаточного содержания микроколичеств стицидов в продуктах питанния 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-
			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 ГОСТ 29299-92
			Нитрат натрия	- " -	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:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
			свинец	Стандарты, устанав-	ГОСТ 26932-86
			кадмий	ливающие обязатель-	ГОСТ 26933-86
			медь	ные требования к	ГОСТ 26931-86
			цинк	конкретной продук-	ГОСТ 26934-86
			железо	ции	ГОСТ 26928-86
					ГК СЭН 01-19/47-11-92
			мышьяк		ГОСТ 26930-86
			ртуть		ГОСТ 26927-86
			Микотоксины:	То же	МР 5175-90 МЗ СССР
			афлатоксин B_1		МР 2273-90 МЗ СССР
			афлатоксин M_1		МУ 4082-86 МЗ СССР
			Антибиотики:	- " -	
			тетрациклиновой группы:		МУ 3049-84 МЗ СССР
			пенициллин		
			стрептомицин		
			Гормональные препараты:	МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				Стандарты, устанав-	
			диэтилстильбэстрол	ливающие обязатель-	МР 2944-85 МЗ СССР
			эстрадиол-17В	ные требования к	МР 3208-85 МЗ СССР
				конкретной продук-	
				ции	
			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 мясные и мясорастительные	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: свинец кадмий медь цинк олово мышьяк ртуть	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 26935-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86
			Микотоксины: афлатоксин B_1	То же	МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
			Гормональные препараты:	То же	
			диэтилстильбэстрол эстрадиол-17В тестостерон	- " - - " - - " -	МР 2944-85 МЗ СССР МР 3208-85 МЗ СССР 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: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть	МБТ 5061-89 МЗ СССР Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26934-86 ГК СЭН 01-19/47-11-92 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86
			Микотоксины: афлатоксин B_1	То же	МР 5175-90 МЗ СССР МР 2273-90 МЗ СССР МУ 4082-86 МЗ СССР
			Антибиотики: тетрациклиновой группы: стрептомицин	- " -	МУ 3049-84 МЗ СССР
			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
					Инстр. 1135-73 МЗ СССР Инстр. 01-19/9-11-92 ГК СЭН
			Радионуклиды	ВДУ-93	По п. 1
6	Желатин пищевой	92 1931		ГОСТ 11293-89	
			Токсичные элементы:	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 11293-89	По п. 1
				МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 11293-89	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 птичьи. 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 пп	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, верблюжатина, козлятина, оленина и др.); качество мяса (по категориям, упитанности, половозрастным признакам) и др.
2.	Маркировка потребительской упаковки	Мясо и мясорастительные консервы	Требования к маркировке изложены в ГОСТ 13534-89 и НД на продукцию. По маркировке на банках можно установить: ботки (стериализация, пастеризация); состав продукта и др.
		Жиры животные топленые, фасованное мясо и мясная продукция	Требования к маркировке изложены в НД на продукцию. По потребительской упаковке можно установить: наименование и сорт продукта; состав продукта и др.
3.	Маркировка батонов (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, упакованная в транспортную тару	Требования к маркировке транспортной тары изложенных в НД на продукцию. По ярлыку (этикетке), накленному или вложенному в транспортную тару, можно установить наименование, сорт продукции
5.	Органолептические показатели	Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, субпродукты	Органолептические показатели по НД на продукцию. Идентификацию продукции осуществляют по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, вкусу, запаху, консистенции и др.

Приложение 5-4

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;	92 1100	Мясо в тушах, полутушах четвертинах замороженное
	мясо птицы охлажденное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное		мясо птицы мороженное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное
921300	Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные, колбасы фаршированные, колбасы ливерные, колбасы кровяные, зельцы, паштеты, колбасы варено-копченые (при температуре хранения от 12 до 15°С)	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)
	колбасы полукапченые (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	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, полуфабрикаты мясные рубленые	92 1900	Желатин пищевой
		92 1906 98 4	Яйца пищевые (при температуре хранения от 0 до минус 2^0С)
92 1400	Пельмени Фрикадельки Кулинарные изделия	92 1990	Продукты яичные сухие, мороженые
92 1500	Жиры животные пищевые свежие		
92 1200	Субпродукты охлажденные		
92 1906 98 4	Яйца пищевые диетические (при температуре хранения не выше плюс 20^0С и не ниже 0^0С), столовые (при температуре хранения не выше плюс 20^0С)		
92 1990	Продукты яичные охлажденные, мороженые		
	Изделия пищевые на яичной основе		

Примечание. Сроки годности и условия хранения, реализации уточняются в соответствии с требованиями нориативных документов на конкретный вид продукции

Приложение 6

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..

Приложение 6-1

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 926131 926200 926201 926282 926208 926210 926990 926260 926219 926261	0301 0302 0303 0304 0305	1. Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк медь ртуть цинк 2. пестициды	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 1069-75Э 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 МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIа

1	2	3	4	5	6	7
				3. гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых)	20057-74 21230-75 21607-76 21311-75Э 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 xx) (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 x)	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
						"Определение суммарной удельной бета-активности в рыбном сырье, рыбопродукции и вспомогательных материалах в условиях мирного времени", утв. МРХ СССР в 1991г.
2.	Икра			1. определение консервантов	ГОСТ 1573-73 ГОСТ 1629-55 ГОСТ 6052-79Е	ГОСТ 27001-86 ГОСТ 7636-85 (сорбиновая кислота)
				2. пестициды	ГОСТ 7368-79Е ГОСТ 7442-79Е ГОСТ 18173-72 ГОСТ 20352-74	МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIа
				3. микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР в 1991г.
				4. Радионуклиды	По п.1.6	
3.	Рыба холодного и горячего копчения	926960 926311 926300 926306 926360 926380 926381 926970 926320 926321		1. микробиологические показатели	ГОСТ 812-88 ГОСТ 813-88 ГОСТ 2623-73 ГОСТ 7445-66 ГОСТ 7447-84 ГОСТ 6606-83 ГОСТ 11298-65	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
				3. гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых)	ГОСТ 11482-88 ГОСТ 11829-66 ГОСТ 12849-67 ГОСТ 13197-67 ГОСТ 13271-67	По п.1.3

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

1	2	3	4	5	6	7
6.	Кулинарные изделия, концентраты пищевые, супы рыбные	926891		1. гистамин (в скумбриевых, тунцовых, лососевых)	ГОСТ 23600-79 МБТ 5061-89 МЗ СССР	Дополнение к документу "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах" СанПин 42-123-4083-86, утв. МЗ СССР в 1987г.
				2. содержание металлопримесей и минеральных примесей (концентраты, супы рыбные)		ГОСТ 15113.2-
				3. пестициды (концентраты, супы рыбные)		МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, и внешней среде, часть XIIIа
				4. микробиологические показатели		По п.2.3
				5. радионуклиды	По п.1.1	
7.	Рыбные консервы и пресервы					

1	2	3	4	5	6	7
7.1.	Рыбные консервы Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	927100 927113 927115 927119 927130 927139 927141		1. определение токсичных элементов: свинец кадмий ртуть мышьяк медь цинк	ГОСТ 280-85Е ГОСТ 6065-82Е ГОСТ 7144-77 ГОСТ 7403-74Е ГОСТ 7452-80Е ГОСТ 7454-75 ГОСТ 7455-78 ГОСТ 7457-91	Минздрав 5178-90 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, алюминевой 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:	ГОСТ 10979-85 ГОСТ 19588-74	
				свинец	ГОСТ 20056-74	ГОСТ 26932-86; ГКСЭН 01-19/47-11-92
				кадмий	ГОСТ 20546-85	ГОСТ 26933-86
				ртуть		ГОСТ 26927-86 Минздрав 5178-90
				мышьяк	МБТ 5061-89	ГОСТ 26930-86
				медь	МЗ СССР	ГОСТ 26931-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				3. микробиологические показатели		По п.7.1.2
				4. пестициды		По п.1.2
				5. радионуклиды[x)]		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 кадмий ртуть мышьяк медь цинк	 ГОСТ 8714-72 ГОСТ 10626-76 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
				2. микробиологические показатели		ГОСТ 26670-916 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утв. МЗ СССР 22.02.91 N5319-91
				3. пестициды		По п.1.2
				4. радионуклиды		По п.1.6

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

Приложение 7

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 применятся 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 оганолептическим, 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 заготовляемые. 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 маслосырбаз, 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).

Приложение 7-1

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 договора)	981912	0401	Токсичные элементы: свинец, кадмий, медь, цинк	ГОСТ 13264-88 Медико-биологические требования 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
				ртуть		ГОСТ 26927-86, МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				Микотоксины: афлатоксин M_1		МУ 4082-86 МЗ СССР
				Антибиотики: антибиотики тетрациклиновой группы пенициллин стрептомицин		МУ 3049-84 МЗ СССР
				Гормональные препараты: диэтилстильбэстрол эстрадиол-17β		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 микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Ч.5-21, утв. МЗ СССР 1976-1993 гг. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М.А.Клисенко, М. Колос, т.1-2 1992 г.
				x) 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, Москва, 1980 г.
				Соматические клетки	ГОСТ 13264-88	ГОСТ 23453-90
				Бактериальная обсемененность	То же	ГОСТ 9225-84
				Ингибирующие вещества	- " -	ГОСТ 23454-79
				Нейтрализующие вещества	- " -	ГОСТ 24065-80 ГОСТ 24066-80 ГОСТ 24067-80

1	2	3	4	5	6	7
				Степень чистоты	ГОСТ 13264-88	ГОСТ 8218-89
				Посторонние запахи и привкусы	- " -	ГОСТ 28283-89
2.	Цельномолочная продукция (молоко и сливки пастеризованные, кисломолочные продукты и т.д.) и сухие молочные продукты	922200 922300 922400	0401-0403	Токсичные элементы по п.1	ГОСТ 13277-79 ГОСТ 1349-85	По п.1
				Микотоксины по п.1	ГОСТ 4495-87 ГОСТ 10382-85	- " -
				xx) Антибиотики по п.1	ГОСТ 10970-87	- " -
				xx) Гормональные препараты по п.1	ГОСТ 23621-79Э МБТ 5061-89 МЗ СССР	- " -
				Пестициды по п.1		- " -
				Фосфатаза (кроме сухих молочных продуктов)		ГОСТ 3623-73
				Микробиологические показатели:		
				количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 9225-84
				бактерии группы кишечной палочки		- " -
				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		Инструкция 1135-73 МЗ СССР
				коагулазоположительные стафилоккоки	Для сухого цельного молока для производства продуктов детского питания	Инструкция 1135-73 МЗ СССР
				количество дрожжей		ГОСТ 10444.12-88
				количество плесневых грибов		
				x) Радионуклиды	ВДУ-93	По п.1
				Массовая доля влаги (для сухих молочных продуктов)	ГОСТ 1349-85, ГОСТ 4495-87, ГОСТ 10382-85, ГОСТ 10970-87 ГОСТ 23621-79Э	ГОСТ 29246-91

1	2	3	4	5	6	7
3.	Творог [xxx], творожные изделия, сыры	922200 922400 922500	0406	Токсичные элементы по п.1	ГОСТ 7616-85 ГОСТ 11041-88 ГОСТ 27568-87Э	По п.1
				Микотоксины 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.		Инструкция 1135-73 МЗ СССР
				Staph. aureus (кроме сыров)		
				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 молочные сгущеные	922700	0402 0403 0404	Токсичные элементы по п.1 олово	ГОСТ 718-84 ГОСТ 719-85 ГОСТ 1923-78	По п.1 ГОСТ 26935-86
				Микотоксины по п.1	ГОСТ 2903-78	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 стерилизованных 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
				требования промышленной стерильности отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов	Для стерилизованных продуктов	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)
				x) Радионуклиды	ВДУ-93	По п.1
5. Молоко коровье	922100	0405		Токсичные элементы по п.1 железо	ГОСТ 37-91 ГОСТ 6822-67 МБТ 5061-89 МЗ СССР	По п.1 ГОСТ 26928-86, МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				Микотоксины по п.1		По п.1
				xx) Антибиотики по п.1 xx) Гормональные препараты по п.1 Пестициды по п.1 Микробиологические показатели по п.2		По п.1 По п.1 По п.1 По п.2
				x) Радионуклиды	ВДУ-93	По п.1
6. Мороженое	922800	2105		Микробиологические показатели по п.2 Staph.aureus	МБТ 5061-89 МЗ СССР	По п.2 Инструкция 1135-73 МЗ СССР

1	2	3	4	5	6	7
				Токсичные элементы Микотаксины 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

Приложение 7-2

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
Сгущенные молочные консервы	Афлатоксин М1
	Олово
	Свинец
	Микробиологические показатели
Масло	Афлатоксин М1
	Микробиологические показатели
Мороженое	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:

<u>для свежей плодоовощной продукции:</u>

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

<u>для продуктов переработки плодов и овощей:</u>

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 плодоовощной 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 плодоовощной продукции необходимо наличие документов от производителя продукции, подтверждающих ее безопасность в соответствии с нормативными документами.

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

8. Оформление сертификата соответствия на ввозимую (импортную) свежую плодоовощную 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.

Приложение 8-1

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,
патисоны,
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

Приложение 8-2

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 овощи свежие:			Токсичные элементы:		МУ 5178-90 МЗ СССР
	картофель	973110	0701	ртуть	ГОСТ 26545-85	ГОСТ 26927-86
				мышьяк	ГОСТ 7176-85	ГОСТ 26930-86
				медь		ГОСТ 26931-86
				свинец	ГОСТ 6014-68	ГОСТ 26932-86
				кадмий	ГОСТ 26832-86	ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
						МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (для свинца, меди, кадмия, цинка)
	капуста белокачанная	973211	0704	Микотоксины:	ГОСТ 26768-85	
				патулин	ГОСТ 1724-85	МР 2655-82 МЗ СССР
	капуста краснокачанная	973214	0704	Нитраты	ГОСТ 7967-87	МУ 5161-89 МЗ СССР
	цветная	973213	0704		ГОСТ 7968-89	Методические указания по определению нитратов и нитритов в проукции растениеводства. 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 ГОСТ 1722-85 ГОСТ 27166-86 ГОСТ 1723-86 ГОСТ 7977-87 ГОСТ 27569-87	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			
	чеснок	973238	0703			
	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 консервирования	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 зеленый	973232				
	листовые овощи	973270	0706		- " -	
	(салаты, шпинат, капуста салатная, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.п.)	973280	0706			

1	2	3	4	5	6	7
	капуста брюссельская	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 корневой	973228	0706		- " -	
	кукуруза в початках молочно-восковой 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:	МБТ N 5061-89,	По п.1
				свинец	утв. МЗ СССР	
				кадмий		
				мышьяк		
				ртуть		
				медь		
				цинк		
				Пестициды		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	ГОСТ 16270-70	
				кадмий	ГОСТ 21122-75	
				мышьяк	ГОСТ 27572-87	
				ртуть		
	груши	976112	0808	медь	ГОСТ 21713-76	
				цинк	ГОСТ 21714-76	
	айва	976113		Микотоксины:	ГОСТ 21715-76	
	алыча мелкоплодная	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 черноплодная	976114			МБТ N 5061-89	
					- " -	
	малиная	976114			- " -	
	облепиха				- " -	
	ягоды лесные		0810		- " -	
	хурма	976162			- " -	

1	2	3	4	5	6	7
	файхоа	976166			- " -	
	шелковица		0810		- " -	
	Виноград	976171	0806	Токсичные элементы:	ГОСТ 25896-83	По п. 1
		976174		свинец	ГОСТ 24433-80	
				кадмий	ГОСТ 28472-90	
				мышьяк	МБТ N 5061-89,	
				ртуть	утв. МЗ СССР	
				медь		
				цинк		
				Микотоксины:		
				патулин		По п. 1
				Пестициды		По п. 1
				Нитраты		По п. 1
4.	Орехи:			Токсичные элементы:	МБТ N 5061-89, утв. МЗ СССР	По п. 1
	грецкие	976141	0802	свинец	ГОСТ 16832-71	
	миндаля сладкого	976143	0802	кадмий	ГОСТ 16830-71	
	фундука	976142	0802	мышьяк	ГОСТ 16834-81	
				ртуть		
				медь		
				цинк		
	ядро миндаля сладкого	976143 -	0802 -		ГОСТ 16831-71	
	ядро ореха грецкого	976141	0802	Микотоксины:		
				афлатоксин B_1	ГОСТ 16833-71	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии N 4082-86 МЗ СССР МУ 5177-90 МЗ СССР МУ 2964-84 МЗ СССР
	ядро ореха фундука	976142	0802		ГОСТ 16835-81	
	ЛЕЩИНЫ	976149	0802		ГОСТ 5531-70	
				зеараленон		

1	2	3	4	5	6	7
5.	Тропические и субтропические культуры			Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк		По п.1
				Пестициды		По п.1
				Металломагнитные примеси Минеральные примеси Посторонние примеси		ГОСТ 1750-86 ГОСТ 13340.2-74 ГОСТ 25555.3-82 Визуально
				Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями, порченые плоды, загнившие, горелые, отходы		ГОСТ 1750-86
				Повреждения вредителями хлебных запасов, насекомые-вредители, их личинки и куколки		ГОСТ 1750-86
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		ГОСТ Р 50480-93
				Bacillus cereus		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 сорбиновой кислоты (для моркови, баклажанов и перца соленых)		ГОСТ 26181-84 ГОСТ Р 50476-93
				Спирт (для моченых яблок и соленых арбузов)		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 свежих плодов, овощей и продуктов их переработки	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
				Микробиологические показатели (во фруктах быстрозамороженных): мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 10444.3-75
				дрожжи		ГОСТ 10444.12-88
				плесени		ГОСТ 10444.12-88
				колиформные бактерии		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, моченые	916710		Токсичные элементы:	ГОСТ 3858-73	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
		916721 916722		ртуть	ГОСТ 7180-73	ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк	ГОСТ 7181-73	ГОСТ 26930-86
				медь		ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				Нитраты (овощи, яблоки, груши)		ГОСТ 29270-91
				Микотоксин патулин (для фруктов)		ГОСТ 28038-89
				Органолептические показатели		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	Токсичные элементы:	ГОСТ 1016-90	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92
			2002		ГОСТ 1633-73	ГКСЭН
			2003	ртуть	ГОСТ 2654-86	ГОСТ 26927-86
			2005			МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк	ГОСТ 7231-90	ГОСТ 26930-86
				медь	ГОСТ 15842-90Е	ГОСТ 26931-86
				свинец	ГОСТ 15877-70	ГОСТ 26932-86
				кадмий	ГОСТ 15979-70	ГОСТ 26933-86
				цинк	ГОСТ 17649-72	ГОСТ 26934-86
				олово	ГОСТ 18224-72	ГОСТ 26935-86
				Нитраты	ГОСТ 18316-73	ГОСТ 29270-91
				Афлатоксин B_1 (для закусочных и обеденных консервов с использованием сырья на зерновой основе, круп бобовых и др.)	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)	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 сорбиновой кислоты (в томатных соусах)		ГОСТ 26181-84
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82
				Посторонние примеси		Визуально
				Растворимые сухие вещества		ГОСТ 28562-90
3.	Консервы плодовые и ягодные (кроме соков, сиропов и напитков)	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
		916330	2008	мышьяк	ГОСТ 7061-88Е	ГОСТ 26930-86
				медь	ГОСТ 6929-88	ГОСТ 26931-86
				свинец	ГОСТ 18077-72	ГОСТ 26932-86
				кадмий	ГОСТ 22371-77	ГОСТ 26933-86
				цинк	МБТ N5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26934-86
				олово		ГОСТ 26935-86
				Нитраты (для консервов из груш, яблок)		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
				Консерванты:		
				содержание диоксида серы (кроме компотов, соусов, протертых и десертов);		ГОСТ 25555.5-91
				содержание сорбиновой кислоты (кроме компотов, соусов и цукатов);		ГОСТ 26181-84 ГОСТ Р 50476-93
				содержание бензойнокислого натрия (для повидла)		ГОСТ 28467-90

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 МУ 5178-90 МЗ СССР
		916330	2008	мышьяк	ГОСТ 16366-78	ГОСТ 26930-86
				медь	ГОСТ 18192-72	ГОСТ 26931-86
				свинец	ГОСТ 18193-72	ГОСТ 26932-86
				кадмий	ГОСТ 25892-83Е	ГОСТ 26933-86
				цинк	МБТ N5061-89 утв. МЗ СССР	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

1	2	3	4	5	6	7
				Растворимые сухие вещества		ГОСТ 28562-90
				Содержание этилового спирта (кроме сиропов)		ГОСТ 25555.2-91
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82
				Посторонние примеси		Визуально
5.	Овощи, картофель и фрукты сушеные	916410	0712	Токсичные элементы:	ГОСТ 28432-90Е	Для свинца, кадмия, цинка, меди МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
		916430	0714	ртуть	ГОСТ 7586-71	ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
		916440	0806	мышьяк	ГОСТ 7587-71	ГОСТ 26930-86
			0813	медь	ГОСТ 7588-71	ГОСТ 26931-86
				свинец	ГОСТ 7589-71	ГОСТ 26932-86
				кадмий	ГОСТ 16729-71	ГОСТ 26933-86
				цинк	ГОСТ 16730-71	ГОСТ 26934-86
					ГОСТ 16731-71	

Приложение 9

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 применяться 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:

многокомпанентная продукция - по функциональному признаку;

однородная и малокомпанентная 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.

Приложение 9-1

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 пищевые. 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 B_1		МУ 4082-86 МЗ СССР
				зеараленон - кроме блюд быстрого приготовления		МУ 5177-90 МЗ СССР
				Т-2 токсин		МР 3184-84 МЗ СССР
				Пестициды	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах 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 блюд 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. Сладкие блюда Полуфабрикаты мучных изделий	919500 919520	2104 1094	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк	МБТ N 5061-89 МЗ СССР (на сырье)	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме ртути и мышьяка) ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26930-86

1	2	3	4	5	6	7
	Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные	919600	1094	ртуть		ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				медь		ГОСТ 26931-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
	Соусы кулинарные порошкообразные			Микотоксины: афлатоксин B_1	МБТ 5061-89 МЗ СССР	МУ 4082-86 МЗ СССР
				Пестициды	- " -	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 B_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 кофеиные растворимые и нерастворимые	919830		Кофеин	ГОСТ 29148-91 - " -	ГОСТ 6805-88

1	2	3	4	5	6	7
	Цикорий сушеный для экспорта	919813		Металлопримеси и посторонние примеси	ГОСТ 29148-91	
					- " -	ГОСТ 15113.2-77
				Зараженность вредителями для цикория	- " -	- " -
				Минеральные и органические примеси	ГОСТ 13031-67Э	ГОСТ 13340.2-77
				Влага	- " -	ГОСТ 28561-90
4.	Чай	919100 919113 919111 919112 919108 919191 919114	0902	Токсичные элементы кроме цинка	По п.2	По п.2
				Микотоксины: афлатоксин B_1	- " -	- " -
				Пестициды	- " -	МУ по определению остаточного содержания микроколичеств пестицидов в продуктах питания. Сб. МЗ СССР, ч.5-18 1976-1991гг., т.1-II,1992г.
				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
				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 примеси	- " -	- " -
				Зараженность вредителями	- " -	- " -
				Микробиологические показатели: мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	МБТ N 5061-89 МЗ СССР п.6.2.4 - " -	ГОСТ 26972-86
				бактерии группы кишечной палочки	- " -	- " -
				плесневые грибы	- " -	- " -
				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	- " -	ГОСТ Р 50480-93
				сульфитредуцирующие клостридии	- " -	ГОСТ 29185-91
6.	Блюда консервированные для спецпотребителя	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 микроколичеств 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.

Приложение 9-2

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

Приложение 10

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 сахарной промышленности:					
	Сахар-песок	911120	1701	Токсичные элементы:	ГОСТ 21-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР	
	Сахар-рафинад	911130	1701	свинец	ГОСТ 22-78	ГОСТ 26931-86 -
				кадмий	МБТ N 5061-89	- ГОСТ 26934-86
				медь	МЗ СССР	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				цинк		
				ртуть		ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				Пестициды	МБТ N 5061-89 МЗ СССР	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР, 1976-93гг. Методы по определению микроколичеств 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.

Приложение 11

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 устанавливают 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".

Приложение 11-1

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	Токсичные элементы:	ГОСТ 28188-89 МБТ N 5061-89 МЗ СССР	МУ 01-19/47-11-92ГКСЭН
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				ртуть		ГОСТ 26927-86
				медь		ГОСТ 26931-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
						МУ 5178-90 МЗ СССР (для ртути)
				Микробиологические показатели:		ГОСТ 18963-73
				количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэоробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-75
				Колиформные бактерии		ГОСТ 9225-84
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного

1	2	3	4	5	6	7
						питания и торговле пищевыми продуктами N2657, утв. МЗ СССР 31.12.82 г.
				Пищевые добавки: Консервирующие вещества:		ГОСТ Р 50502-93
				Бензойная кислота		ТИ по применению бензоата натрия в производстве безалкогольных напитков, утв. Минпищепромом СССР 07.02.80 г.
				Юглон		ТИ по применению консерванта юглона в производстве безалкогольных напитков, утв. НПО ПБВП 23.02.93 г.
				Сорбиновая кислота		ТИ по применению сорбата калия в производстве безалкогольных 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		ГОСТ 18963-73
				Колиформы		ГОСТ 9225-84
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		По п.1
4.	Смеси сухого растительного сырья для приготовления безалкогольных напитков	918518		Зараженность амбарными вредителями и внешние признаки микробиологической порчи	Стандарты, устанавливающие обязательные 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	ГОСТ 3473-78 МБТ N 5061-89 МЗ СССР	По п.1 ГОСТ 26928-86
				N-нитрозамины (для пива, выработанного из солода, изготовленного с использованием сушилок открытого типа)		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		Токсичные элементы по п.1 Микробиологические показатели: бактерии в 100 кл дрожжей дикие дрожжи бактерии группы кишечной палочки патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТУ 10-04--06-156-88	По п.1 Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства ГАП СССР 04.11.87 г. ИК 10-04-140-87 ГОСТ 18963-73 Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санэпидслужбы при пищевых отравлениях", утв. МЗ СССР 20.12.73г.N 1135
10.	Экстракты солодовые			Токсичные элементы: медь мышьяк свинец кадмий ртуть	ТУ 10-04-06-114-88	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

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	2204	Токсичные элементы:	ГОСТ 7208-93	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка)
		917300	2205	мышьяк	ГОСТ 18.5-88Э	ГОСТ 26930-86
		917210		медь		ГОСТ 26931-86
		917220		свинец	ГОСТ 28616-90	ГОСТ 26932-86
		917520		кадмий	ГОСТ 28685-90	ГОСТ 26933-86
				цинк	ГОСТ 12134-87Э	ГОСТ 26934-86
				железо	ГОСТ 13918-88	ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73
				свободная и общая сернистая кислота	МБТ N 5061-89 Минздрава СССР	ГОСТ 14351-73

1	2	3	4	5	6	7
12.	Виноматериалы плодовые обработанные	917536		Токсичные элементы:	ГОСТ 28615-90	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме мышьяка)
				медь	МБТ N 5061-89 Минздрава СССР	ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				железо		ГОСТ 26928-86 или
				общая сернистая кислота		ГОСТ 13195-73 ГОСТ 14351-73
13.	Коньяки	917410	2208	Токсичные элементы:	ГОСТ 13741-91	
				мышьяк	ГОСТ 12494-77Э	ГОСТ 26930-86
				медь	МБТ N 5061-89 Минздрава СССР	ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
				железо		ГОСТ 26928-86 или ГОСТ 13195-73
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				метиловый спирт		ГОСТ 13194-74
14.	Напитки винные (виноградные и плодовые)	917625		Токсичные элементы:	Стандарты, устанавливающие обязательные требования к конкретной продукции	МУ 01-19/47-11-92 (кроме мышьяка)
				медь		ГОСТ 26931-86
				свинец		ГОСТ 26932-86
	Напитки крепкие алкогольные, Бренди, винные, яблочные Бренди	917420		кадмий		ГОСТ 26933-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				железо		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 эфиры	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.

Приложение 12

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 применятся схема сертификации с использованим 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".

Приложение 12-1

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 кондитерские изделия	913000	1905	Токсичные элементы:		
				свинец	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов N5061-89 МЗ СССР	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН
				медь		ГОСТ 26932-86
				цинк		ГОСТ 26931-86
				кадмий		ГОСТ 26934-86
						ГОСТ 26933-86
				ртуть		ГОСТ 26927-86
				мышьяк		МУ 5178-90 МЗ СССР ГОСТ 26930-86
				Пищевые добавки	МБТ 5061-89 МЗ СССР СанПиН N 1923-78 от 29.09.78	ГОСТ 28181-84 СанПин N 1923-78 от 29.09.78
				Микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР от 1.08.89	ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.2-75 ГОСТ 14031-68
	Печенье	913031			ГОСТ 24901-89Е МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	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 микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-93гг.
				Микробиологические показатели	МБТ 5061-89 МЗ СССР	ГОСТ 26670-85
				Зола и магнитная примесь		ГОСТ 14031-68 ГОСТ 5901-87
				Сернистая кислота		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 сладости (типа мягких конфет)	912900			ГОСТ Р 50230-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
				Микотоксины: афлатоксин B_1		МР 2273-90 МЗ СССР МР 4082-86 МЗ СССР
				зеараленон		МР 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 пироженые	913034				
	Кексы	913610			ГОСТ 15052-69 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Пряничные изделия	913300			ГОСТ 15810-80 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
	Восточные сладости (мучнистые)				ГОСТ Р 50228-92 МБТ 5061-89 МЗ СССР	
2.	Сахаристые кондитерские изделия	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
				цинк кадмий ртуть мышьяк		ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26930-86
	Для всех видов продукции			Радионуклиды x)	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 объектах внешней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г.

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

Приложение 13

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:	МБТ 5061-89 МЗ СССР ГОСТ 13830-91 Е	МУ 01-19/47-11-92 ГКСЭН (кроме ртути и мышьяка)
				свинец		ГОСТ 26932-86
				кадмий		ГОСТ 26933-86
				мышьяк		ГОСТ 26930-86
				ртуть		ГОСТ 26927-86 МУ 5178-90 МЗ СССР
				медь		ГОСТ 26931-86
				цинк		ГОСТ 26934-86
				Радионуклиды	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 объектах внешней среды. МЗ СССР. Москва, 1980г.
2.	Мед	988200		Пестициды	ГОСТ 19792-87	ГОСТ 19792-87 ГОСТ 26935-86
				Оксиметилфурфурол		МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, внешней среде. Часть 5-21, утв. МЗ СССР 1976-1993, Методы определения микроколличеств пестицидов, т.1-2, под редакцией М.А. Клисенко, 1992г.
				Диастазное число		
				Олово		

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

Приложение 14

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;[x)]

- паспорт поля или сертификат качества почв земельного участка, выданный агрохимической службой;

- заключение регионального центра станции защиты растений

[x)] 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; x)

- 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; x)

- документы, подтверждающие соответствие используемого сырья, тары и упаковки требованиям безопасности (сертификаты-соответствия, 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. x)

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.

---

x) 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 использование 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 получать 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.

Приложение 15

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
N_____ от "____"_____199 г.

Действительно до "____"_____199 г. (или в течение срока годности продукции).

Зарегистрировано органом по сертификации

_____
наименование органа и его

_____
реквизиты

Регистрационный номер _____
от "____"_____199 г.

_____
подпись

"____"_____199 г.

М.П.

Изготовитель

_____
реквизиты

_____
подпись

"____"_____199 г.

М.П.

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

Приложение 16

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-О

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 требованиям 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

Приложение 17

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

N_____ 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 провдена по схеме_____
номер схемы

_____
сертификации

2. Сертификация будет провдена 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,_____
взятых в торговле и (или) у изготовителя

с периодичностью_____

5. Работы проводятся на основе_____
хозяйственный договор

_____
тариф, другие варианты оплаты

6. Испытания для сртификации следует провести в_____
наименование

_____
аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

Печать

Руководитель органа по сертификации

_____ _____
личная подпись расшифровка подписи

"____"_____199 г.

Приложение 18

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 паказателям 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