Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О
введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями)
С изменениями и дополнениями от:
31 мая, 20 августа 2002 г., 15 апреля 2003 г., 25 июня 2007 г., 18 февраля, 5 марта, 21, 23 мая, 16 июля, 1, 10
октября, 11 декабря 2008 г., 5 мая, 8 декабря 2009 г., 27 января, 21 апреля, 28 июня, 10 августа, 5 октября, 12
ноября, 27 декабря 2010 г., 11 апреля, 1 июня, 6 июля 2011 г.
На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О
санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства
Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 постановляю:
1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.,
с 1 сентября 2002 года.
Г.Г.Онищенко
Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 г.
Регистрационный N 3326
ГАРАНТ:
Настоящие СанПиН вводятся в действие с 1 сентября 2002 г.
2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.)
С изменениями и дополнениями от:
31 мая 2002 г., 20 августа 2002 г.,15 апреля 2003 г., 25 июня 2007 г., 18 февраля, 5 марта, 21, 23 мая, 16 июля,
1, 10 октября, 11 декабря 2008 г., 5 мая 2009 г., 8 декабря 2009 г., 27 января, 21 апреля, 10 августа, 5 октября
2010 г., 12 ноября, 27 декабря 2010 г., 11 апреля, 1 июня, 6 июля 2011 г.
Вводятся в действие с 1 сентября 2002 г.
ГАРАНТ:
О результатах экспертизы настоящих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов см.
заключение Минэкономразвития России от 25 июня 2012 г.
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 марта 2004 г. N 8 с 1 июня 2004 г. были введены в действие СанПиН 2.3.2.1842-04 "Дополнения и изменения N 3 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых
продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 5 марта 2004 г.
Согласно письму Минюста РФ от 13 апреля 2004 г. N 07/3811-ЮД названному постановлению
отказано в государственной регистрации (информация опубликована в еженедельном приложении к газете "Учет. Налоги. Право" - "Официальные документы", апрель 2004 г., N 16)
I. Область применения
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (далее - Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых
продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и
обороте пищевых продуктов.
1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской
Федерации, 1999, N 14, ст.1650), "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150), "О радиационной безопасности населения" (Российская газета от 17 января 1996 г.), "О защите прав потребителей" (Собрание
законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст.140), "Основ законодательства Российской
Федерации об охране здоровья граждан" (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 33, ст.1318), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о
Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о
государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства
Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295).
1.3. Санитарные правила предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота
пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере
общественного питания, а также для органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации (далее - Госсанэпидслужбы России), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.
1.4. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
ГАРАНТ:
См. Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 "2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка,
оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно
допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с
пищевыми продуктами" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 29 апреля 2000 г.)
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 апреля 2003 г. N 41 в
главу II настоящего постановления внесены изменения, вступающие в силу 25 июня 2003 г.
См. текст главы в предыдущей редакции

II. Общие положения
2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических,
радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других
биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 3/369
2.2. Изготовляемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать
санитарным правилам.
2.3. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным настоящими Санитарными правилами, не допускается.
2.4. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов.
2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические
лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.
2.6. Проекты технических документов подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.
2.7. Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается
только после их государственной регистрации в установленном порядке.
2.8. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации.
2.9. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением
качества и безопасности пищевых продуктов (далее - удостоверение качества и безопасности).
2.10. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания.
2.11. Соответствие санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.
2.12. При отсутствии в санитарных правилах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с
учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;
- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемых международными организациями.

2.13. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и
учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

2.14. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур,
фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов,
а также дата последней обработки ими.

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 4/369
наименования пестицида и конечной даты его использования.

2.15. Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не
допускается.

Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 мая 2008 г. N 30 пункт 2.16 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил изложен в новой редакции, вступающей в силу с 1 января 2010 г.

См. текст пункта в предыдущей редакции

2.16. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами,
которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности.

2.17. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной
торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и
достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований
нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в
сфере розничной торговли и общественного питания.

Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
в пункт 2.18 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, содержащие компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (далее - ГМО) и др.), указываются:
- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);
- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в
биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных
компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая
потребность установлена;
- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;
- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";
- для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из
генно-инженерно-модифицированных организмов", или " продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов" (содержание в пищевых продуктах 0,9 % и
менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 5/369
ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, содержащих компоненты, полученные с применением ГМО);
- информация о государственной регистрации;
- для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием
генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных
грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии)
(далее - ГММ), обязательна информация:
- для содержащих живые ГММ - "Продукт содержит живые
генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы";
- для содержащих нежизнеспособные ГММ - "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";
- для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ - "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов;
- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих

их получение из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием
ионизирующего излучения и в соответствии с настоящими санитарными правилами (далее - органические продукты), указывается информация: "органический продукт";
- для специализированных продуктов, предназначенных для питания спортсменов, имеющих заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящих из
набора нутриентов или представленных их отдельными видами, указывается информация: "специализированный пищевой продукт для питания спортсменов";
- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносится информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической потребности; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения;
- для мяса убойных животных и мяса птицы, пищевых субпродуктов убойных животных и мяса птицы, а также мяса убойных животных и мяса птицы, входящих в состав всех видов пищевых продуктов, вид термической обработки - "охлажденное" (к охлажденному мясу относится: мясо убойных животных, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из
них, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0°С до +4°С с неувлажненной
поверхностью, имеющей корочку подсыхания; мясо птицы, полученное непосредственно после
убоя, и субпродукты из нее, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0°Сдо
+4°С).
Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции, должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции
следующих групп:
- мороженая рыбная продукция:
а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури;
б) производимая из мороженой рыбной продукции - указание на вторичное замораживание;
- замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова "Замороженная продукция";
- для обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов указывается информация "обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой
продукт".
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 мая 2009 г. N 28 в пункт 2.19 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения, вступающие в
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 6/369
силу с 15 июля 2009 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции
2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский",

"пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на
потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии
с установленным порядком.
Использование термина "экологически чистый продукт" в названии и при нанесении информации на потребительскую упаковку специализированного пищевого продукта, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.
2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных
средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.
2.21. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской
Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.
2.22. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический
надзор и контроль.
2.23. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиями настоящих Санитарных
правил согласно санитарных правил по организации и проведению производственного контроля.
2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного
контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.
2.25. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном
порядке.
2.26. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности
измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.
2.27. Нормативные и технические документы на питательные среды, предназначенные для

контроля микробиологических показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов,
подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.
2.28. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному

из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю
партию.
2.29. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями
Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 апреля 2003 г. N 41 в
главу III настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения, вступающие в
силу 25 июня 2003 г.
См. текст главы в предыдущей редакции
III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
3.1. Настоящими Санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности
человека в основных пищевых веществах и энергии.
3.2. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции и должны удовлетворять
традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых
продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
3.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.
3.4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим
нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 1).
3.5. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых
контаминантов.
3.6. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих
веществ в сырье и в конечном продукте.
3.7. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно

превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.
3.8. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.
Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 октября 2008 г. N 58 в пункт 3.9 главы III настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения, вступающие в силу с 10 ноября 2008 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 8/369
3.9. Содержание микотоксинов - афлатоксина B1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина M1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов
и семян масличных - афлатоксин B1; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин. Содержание охратоксина А контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях.
3.10. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.
3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и
продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее
соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и
эфиры.
3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на
информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее
производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.
3.13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
пункт 3.14 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил изложен в новой редакции
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.14. В продуктах животного происхождения, в том числе для детского питания, контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных
препаратов), лекарственных средства (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма,
лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

Контролируется содержание наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков (приложение N 1 настоящих санитарных правил):
- бацитрацина (бацитрацины A, B, C, цинкбацитрацин);
- тетрациклиновой группы (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин - сумма исходных веществ и их 4-эпимеров);
- группы пенициллина (бензилпенициллин, феноксиметилпенициллин, ампициллин, амоксициллин, пенетамат);
- стрептомицина;
- левомицетина (хлорамфеникола).
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
пункт 3.15 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил изложен в новой редакции
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве
для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных
в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции
об использованных при ее изготовлении и хранении препаратах (приложение 21 настоящих санитарных правил).
3.16. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирен
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 9/369
- в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.
3.17. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 октября 2008 г. N 58 в пункт 3.18 главы III настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения,
вступающие в силу с 10 ноября 2008 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах,
мясных продуктах и пивоваренном солоде.
В нерыбных объектах промысла (моллюски, внутренние органы крабов) контролируются фикотоксины.
3.19. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.
3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.
Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими
Санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - B, значение которого

рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:
B = (A/H) (90)Sr + (A/H) (137)Cs, где A - значение удельной активности (90)Sr и (137)Cs в пищевом продукте (Бк/кг), H - допустимый уровень удельной активности для (90)Sr и (137)Cs в том
же продукте (Бк/кг).
Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.
3.21. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.
3.22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие
возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с санитарными правилами по
проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности
(приложение 6).
3.23. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.
3.24. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.
При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.
3.25. В свежих и свежезамороженных зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.
3.26. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству
воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
3.27. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и

пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:
- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек -
БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;
- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии,
ацидофильные бактерии и др.) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

3.28. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч.
сальмонеллы и Listeria monocytogenes. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).
3.29. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных
развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (приложение 8).
3.30. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минорных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ
(компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с
пищей или введении в состав пищевых продуктов.
Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны
обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (приложение 5а).
Биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для
жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к
пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище
(приложение 5б).
3.31. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием
расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.
3.32. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил (приложение 2).
3.33. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.
3.34. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин (далее - специализированные продукты) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 3).
3.35. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и

здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (приложение 7).
Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в приложении 7, не

подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация
или уничтожение осуществляется в установленном порядке.
3.36. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы санитарными правилами по применению пищевых добавок.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 12 ноября 2010 г. N 145 в пункт 3.37 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.37. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов
детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов
для питания беременных и кормящих женщин деликатесной продукцией из мяса птицы (пастрома,
сыровяленые и сырокопченые изделия).
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 12 ноября 2010 г. N 145 пункт 3.38 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил изложен в новой редакции
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не
прошедших термическую обработку.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 октября 2008 г. N 56 глава III настоящих Санитарно-эпидемиологических правил дополнена пунктом 3.39, вступающим в силу с 1 ноября 2008 г.
3.39. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию меламина определяется его соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1
и Приложение 3). Не допускается присутствие меламина в пищевых продуктах.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 октября 2008 г. N 58 глава III настоящих Санитарно-эпидемиологических правил дополнена пунктом 3.40, вступающим в силу с 10 ноября 2008 г.
3.40. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье. Безопасность пищевых продуктов по содержанию диоксинов определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1
и Приложение 3).
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 12/369
Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 11 декабря 2008 г. N 69 глава III настоящих Санитарно-эпидемиологических правил дополнена пунктом 3.41, вступающим в силу с 1 января 2009 г.
3.41. В пищевых продуктах не должен содержаться меламин (предел обнаружения менее 1 мг/кг). Содержание диоксинов не должно превышать допустимых уровней от 0,000001 до 0,00000075 в соответствующих группах пищевых продуктов согласно требованиям приложения 1.
Во всех продуктах детского питания диоксины не допускаются.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
пункт 3.42 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил изложен в новой редакции
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.42. При обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 процентов массы филе рыбы.
Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто, масса глазури, нанесенной на продукцию из ракообразных и
продуктов их переработки, не должна превышать 7% массы нетто, масса глазури, нанесенной на
продукцию из прочих (за исключением ракообразных) нерыбных объектов водного промысла (моллюски, беспозвоночные, морские водоросли), земноводных, пресмыкающихся и продуктов их
переработки, не должна превышать 8% массы нетто от глазированной мороженой рыбной продукции.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 февраля 2008 г. N 13 настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены главой IV, вступающей в силу с 1
апреля 2008 г.
IV. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по осуществлению государственной регистрации и оценке безопасности пищевых продуктов, полученных из
генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
4.1. Государственной регистрации подлежат новые пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, изготовленные в Российской Федерации, а также пищевые продукты, полученные из ГМО растительного происхождения, ввоз которых на территорию Российской Федерации осуществляется впервые.
4.2. Государственную регистрацию пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, (далее - государственная регистрация ГМО) осуществляет Федеральная служба по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор).
4.3. Государственная регистрация ГМО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2005, N 50, ст. 5242;
2006, N 1, ст. 10; 2006, N 14, ст. 1458; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 29) и постановлением Правительства
Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых

продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 1,
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 13/369
(ч. II), ст. 124; 2001, N 18, ст. 1863; 2002, N 3, ст. 222; 2003, N 7, ст. 653; 2007, N 6, ст. 760; 2007,
N 10, ст. 1244; 2007, N 12, ст. 1414).
4.4. Для государственной регистрации ГМО индивидуальный предприниматель или организация, осуществляющие разработку и (или) подготовку к производству продукции или ввоз
импортной продукции (далее - заявитель) представляет в Роспотребнадзор документы в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О
государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий".
4.5. Государственная регистрация ГМО включает в себя, в частности, экспертизу результатов медико-биологической оценки безопасности, проведенной в уполномоченных организациях, осуществляющих санитарно-эпидемиологические экспертизы, токсикологические,
гигиенические и иные виды оценок для целей государственной регистрации.
4.6. Медико-биологическая оценка безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, включает:
- экспертный анализ и оценку данных, представленных заявителем;
- экспертный анализ методов обнаружения, идентификации и количественного определения ГМО в пищевых продуктах;
- медико-генетическую оценку;
- оценку функционально-технологических свойств;
- медико-биологические исследования.
4.7. Перечень и объем медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, определяется экспертными (учеными) советами соответствующих уполномоченных организаций на
основании анализа представляемых заявителем документов, содержащих:
1) Информацию, позволяющую идентифицировать ГМО (вид, сорт, трансформационное событие);
2) Информацию об исходном родительском организме (таксономическая характеристика, описание способа размножения и распространения; данные о токсических, аллергенных, и других
неблагоприятных свойствах);
3) Информацию об организмах-донорах вносимых генов (таксономическая характеристика, история использования);
4) Информацию о методе генетической модификации (описание метода модификации, структуры вектора, структуры вставки);
5) Информацию о ГМО (описание свойств, приобретенных растением в результате модификации, описание структуры генетической конструкции (внесенной или удаленной) и места
ее локализации, характеристику экспрессии встроенных генов (экспрессия в процессе онтогенеза
растения, интенсивность экспрессии в структурных компонентах растения, и др.), характеристику
различий с родительским организмом (способ размножения, способность к перекрестному опылению, устойчивость к стрессовым воздействиям и др.), характеристику генетической и

фенотипической стабильности (должны быть представлены данные, полученные в результате исследований нескольких поколений ГМО), характеристику способности к переносу генов в другие
организмы (растения, микроорганизмы);
6) Результаты оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения:
- результаты анализа композиционной эквивалентности (сравнения химического состава ГМО с химическим составом его традиционного аналога по следующим параметрам: содержание
белка, аминокислотный состав, содержание жира, жирнокислотный состав, углеводный состав,
содержание витаминов, содержание макро- и микроэлементов, содержание биологически активных
веществ, содержание аллергенов, содержание антропогенных и природных контаминантов, содержание антинутриентов и других веществ, характерных для растительных организмов данного
вида). Перечень показателей варьируется в зависимости от свойств изучаемого растительного

организма;
- результаты токсикологических исследований (оценки безопасности одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (молекулярная и биохимическая
характеристика белка; наличие или отсутствие гомологии с токсинами белковой природы, а также с
белками, обладающими фармакологической или иной биологической активностью; изучение стабильности белка при обработке, хранении, технологической переработке; влияние температуры
и pH, возможные модификации и/или образование стабильных белковых фрагментов в результате
различных воздействий; устойчивость белка к обработке протеолитическими ферментами в эксперименте in vitro; исследования острой пероральной токсичности белка в эксперименте на
грызунах; дополнительные исследования);
- результаты оценки безопасности нативного продукта (результаты исследований на грызунах, на молодых быстро растущих животных, - в случае, если такие исследования проводились; дополнительные исследования);
- результаты аллергологических исследований (оценки аллергенных свойств одного или нескольких белков, определяющих проявление заданных признаков у ГМО (сравнение с известными аллергенами с использованием баз данных, содержащих информацию о трехмерной
структуре и функции известных аллергенов и родственных им белков); определение потенциальной
аллергенности белка в иммунохимических исследованиях in vitro с использованием IgE, выделенных из сыворотки крови пациентов, страдающих аллергией; определение устойчивости к
воздействию протеолитических ферментов; скрининговые исследования с использованием сывороток крови пациентов, страдающих аллергией; дополнительные исследования (в том числе in
vivo);
- оценки аллергенных свойств нативного продукта (сравнение набора аллергенов

исследуемого ГМО с набором аллергенов его традиционного аналога и др.), - в случае наличия
информации об аллергенных свойствах организма-донора;
- результаты других исследований (определения пищевой и биологической ценности; применения новейших аналитических методов, таких как профильные технологии и др.) - в случае
если такие исследования проводились;
- результаты контроля осуществляемого в странах, использующих ГМО при производстве пищевых продуктов.
7) Информацию, необходимую для осуществления государственного контроля (надзора) за пищевыми продуктами, полученными из ГМО растительного происхождения: методы идентификации и количественного определения одного или нескольких трансформационных событий, протоколы проведения анализов, описание праймеров, стандартные образцы состава и
свойств;
8) Материалы о регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, в других странах.
4.8. Сведения, составляющие государственную, коммерческую и (или) служебную тайну, и полученные Роспотребнадзором при осуществлении своих полномочий, не подлежат разглашению,
за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.
4.9. При проведении медико-биологической оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения, используются образцы указанных пищевых
продуктов и их традиционные аналоги, предоставленные заявителем.
4.10. Уполномоченные организации подготавливают и представляют в Роспотребнадзор отчеты (экспертные заключения) о результатах медико-биологической оценки безопасности ГМО.
4.11. На основании результатов рассмотрения документов и экспертных заключений Роспотребнадзор принимает решение о государственной регистрации и выдает заявителю свидетельство о государственной регистрации установленного образца.
4.12. Сведения о ГМО, прошедших государственную регистрацию, вносятся в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для

изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота (далее - Государственный реестр).
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 февраля 2008 г. N 13 настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены главой V, вступающей в силу с 1
апреля 2008 г.
V. Организация деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при надзоре (контроле) за оборотом пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов
5.1. Пищевые продукты, полученные из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов, (далее - ГММ), а также продукция, полученная из/или с использованием природных биотехнологических микроорганизмов, традиционно использующихся в пищевой промышленности и имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги (далее - МГМА), прошедшие государственную

регистрацию в установленном порядке и внесенные в Государственный реестр или санитарно-эпидемиологическую экспертизу и внесенные в Реестр санитарно-эпидемиологических
заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и
нормативов (далее - Реестр санэпидзаключений), подвергаются контролю на соответствие санитарным правилам и нормам при проведении проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей на стадиях:
- ввоза из-за рубежа;
- производства;
- хранения и перевозки;
- реализации
5.2. При выборе пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе на наличие ГММ (МГМА), необходимо исходить из ее принадлежности к одной из трех
групп продуктов, технология производства которых предусматривает использование микроорганизмов технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1):
Таблица 1
Пищевые продукты, подлежащие исследованию на наличие
генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги
Группа продуктов в
зависимости от
состояния в них
технологической
микрофлоры или
микроорганизмов-прод
уцентов
Область применения и основные виды продуктов
I группа -
Продовольственное
Молочная, масложировая промышленность и сыроделие
Закваски, бакконцентраты и биомассы на основе чистых культур и
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 16/369
сырье, пищевые
продукты и пищевые
компоненты,
содержащие
жизнеспособную
технологическую
микрофлору
естественных симбиозов молочнокислых, пробиотических,
пропионовокислых (бифидобактерий, лактобацилл),
уксуснокислых, лейконостоков, термофильных стрептококков и др.
микроорганизмов, дрожжей и плесеней для производства
Кисломолочные продукты и йогурты, в т.ч. для детского и
диетического питания, пробиотические, творог, сметана и т.п.

Сыры (все виды)
Масло кислосливочное и продукты на его основе
Детские сухие кисломолочные смеси; продукты кисломолочные сухие массового потребления и диетические
Маргарины, майонезы
Производство биологически активных добавок к пище
БАД к пище на основе пробиотических микроорганизмов, биомассы и бакконцентраты для их производства
БАД к пище на растительной основе с добавлением микроорганизмов-пробиотиков
Мясо- и птицеперерабатывающая промышленность
Стартовые культуры для ферментации мяса на основе молочнокислых, пропионовокислых микроорганизмов, микрококков, непатогенных стафилококков, педиококков, плесеней, дрожжей и др.
Сырокопченые и сыровяленые мясо- и птицепродукты
Рыбоперерабатывающая промышленность
Ферментированные рыбные продукты и пресервы
Хлебопекарная промышленность; производство напитков брожения, пивоварение, спиртоводочная промышленность, крахмалопаточная промышленность, производство сахара:
Пиво
Квас, напитки на основе чайного гриба и т.п.
Дрожжи
Закваски для тестоведения на основе молочнокислых и др. микроорганизмов для производства хлебобулочных изделий
Культуры микроорганизмов и дрожжей - технологические вспомогательные средства для направленного брожения сырья при производстве спирта, сахара, уксуса и др.
Плодоовощная промышленность и переработка растительных продуктов
Соленые и квашеные плодоовощные, грибные и зерновые продукты и стартерные культуры для их производства
Квашеные, соленые, моченые овощи и фрукты
сквашенные продукты на основе растительного соевого молока
Ферментированные соевые и зерновые продукты (соусы, блюда национальные и др.)
Другие
Культуры микроорганизмов для использования в качестве технологических вспомогательных средств
Штаммы-продуценты для производства ферментов, витаминов, биоконсервантов и т.д.
II группа - продукты, Хлебопекарная промышленность
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 17/369
содержащие
нежизнеспособную
технологическую
микрофлору
хлеб, изделия из дрожжевого и кислого теста,
Молочная промышленность

	Термизированные кисломолочные продукты
	Консервы молочные и молокосодержащие на основе или с добавлением кисломолочных компонентов, в т.ч. для детского питания
	Производство соков и сокосодержащих напитков, виноделие: Осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина
	Производство биологически активных добавок к пище, производство пищевых концентратов, обогащенных и специализированных продуктов
	Экстракты, лизаты, белки, белковые продукты, нуклеотидные смеси на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс
	Крахмалопаточная промышленность
	Крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации
III группа - пищевые компоненты и вещества, пищевые добавки и микронутриенты, произведенные с участием штаммов-продуцентов, но освобожденные от них в процессе технологии.	Ферментные препараты для пищевой промышленности
	Витамины (бета-каротин, рибофлавин), жирные кислоты, аминокислоты
	Ароматизаторы, подсластители
	Консерванты (низин, молочная кислота и др.)
	Технологические вспомогательные средства при производстве спирта
	Уксус
	Пищевые органические кислоты (лимонная, винная, яблочная и др.)
	Пребиотики (фруктоолигосахариды), декстрины и др.продукты крахмалопаточной промышленности
	Гидролизаты белковые на основе молочного сырья, мясо- и птицесырья, сырья рыбного и нерыбных объектов промысла, растительного сырья, в т.ч. соевого
	Сиропы глюкозо-галактозные

5.3. При контроле пищевых продуктов из ГММ, разрешенных для реализации населению и использованию в пищевой промышленности в Российской Федерации, необходимо руководствоваться информацией о продуктах, полученных из/или с использованием ГММ, вносимых в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений в установленном порядке.

5.4. При контроле пищевой продукции из МГМА, реализуемой населению и используемой в пищевой промышленности, следует учитывать информацию о наличии разрешений ГММ на применение в пищевой промышленности (таблица 2), а также информацию о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, и об имеющихся у них

генно-инженерно-модифицированных аналогах, потенциально пригодных для получения пищевых
продуктов (таблица 3).
Таблица 2
ГММ и пищевые продукты на основе ГММ, имеющие разрешения на применение в пищевой

промышленности в мире

N	Вид продовольственного сырья или пищевого продукта	Микроорганизмы (группы, роды, виды), используемые для их получения	Область применения - в производстве: Традиционных природных штаммов	ГМ штаммов
1	Закваски, бакконцентраты, культуры стартерные для ферментированных продуктов и продуктов брожения			
	Дрожжевая культура	Saccharomyces cerevisiae	Штаммы, содержащие ген амилазы из Saccharomyces diastaticus	пива
2	Ферментные препараты для пищевой промышленности, пищевые добавки			
	Гемицеллюлаза	Aspergillus oryzae Aspergillus niger Bacillus subtilis Humicola insolens Trichoderma reesei		
		Aspergillus oryzae, содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4 - а-ксиланазы из Aspergillus aculeatus		
		Aspergillus oryzae содержащий ген гемицеллюлазы и эндо-1,4 - а-ксиланазы из Thermomyces lanuginosus		
	Ксиланаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae B.amyloliqueefaciens или subtilis B. licheniformis Trichoderma reesei или		

longibrachiatum
Bacillus subtilis
Fusarium venetatum с геном
Thermomyces lanuginosum
Aspergillus oryzae
d-Thermomyces lanuginosus
Bacillus subtilis с геном,
кодирующим ксиланазу из
Bacillus subtilis
Trichoderma reesei
Хлебобулочных изделий
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 20/369
d-Trichoderma reesei
Aspergillus niger var. awamori
d-Aspergillus var.
Aspergillus niger с геном,
кодирующим продукцию
эндо-1,4-ксиланазы из
Aspergillus niger
Липаза
моноацилглицерол
Penicillium camembertii -
Липаза триацилглицерол Aspergillus oryzae
Aspergillus niger
Rhizopus arrhizus
Rhizomucor miehei
Rhizophus niveus
Rhizophus oryzae
Aspergillus oryzae,
содержащий ген липазы
триацилглицерола из
Humicola lanuginose
Aspergillus oryzae
d-Aspergillus oryzae
Aspergillus oryzae
d-Thermomyces lanuginosus
Лактаза
(U-галактозидаза)
Aspergillus niger
Aspergillus oryzae
Saccharomyces fragilis
Saccharomyces lactis
Инвертаза Saccharomyces cerevisiae Крахмалов, сиропов
Гемицеллюлаза
(многокомпонентный
фермент)
Aspergillus niger
Bacillus subtilis
Trichoderma reesei
Инулиназа Aspergillus niger

Мальтогеназа
(мальтогенная амилаза)
B.subtilis B. subtilis с геном
B.stearothermophilus,
B. subtilis с геном B.brevis
Альфа-амилаза 1. B.subtilis шт.F
2. Aspergillus oryzae var.
3. B. stearothermophilus
1. B.subtilis с геном
альфа-амилазы из
B.megaterium, встроенным в
хлебобулочных изделий,
напитков, крахмалов
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 21/369
4. Bacillus licheniformis
5. Aspergillus niger
6. Bacillus amyloliquefaciens
7. Microbacterium imperiale
8. Rhizopus oryzae
9. Thermococcales
10. Pseudomonas fluorescens
плазмиду pCPC800
2. B.subtilis с геном
альфа-амилазы из
B.stearothermophilus,
встроенным в плазмиду
pCPC720
Bacillus licheniformis
d-Bacillus licheniformis
Aspergillus niger d-Aspergillus
niger
Bacillus licheniformis с геном,
кодирующим альфа-амилазу
из B. stearothermophilus
Bacillus amyloliquefaciens с
геном, кодирующим
альфа-амилазу из Bacillus
amyloliquefaciens
Bacillus amyloliquefaciens/
Bacillus subtilis
Pseudomonas fluorescens
с геном, кодирующим
альфа-амилазу из
Thermococcales
декстраназа Chaetomium erraticum
Chaetomium gracile
Фруктозилтрансфераза Aspergillus japonicus
Гликогеназа B. stearothermophilus - хлебобулочных изделий
Амилоглюкозидаза Aspergillus niger Aspergillus niger, несущий ген,
кодирующий

амилоглюкозидазу
хлебобулочных изделий
Карбогидраза Aspergillus niger, var.
Aspergillus awamori, var.
-
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 22/369
Bacillus licheniformis
Rhizopus oryzae, var.
Saccharomyces spp.
Каталаза Micrococcus lysodeikticus
Aspergillus niger,
Aspergillus niger - организм
-донор
сыров
Целлюлаза Penicillium funiculosum
Trichoderma reesei
Trichoderma viride
Aspergillus niger
Aspergillus aculeatus
Trichoderma reeseid-Trichoderma reesei
Химозин А (реннин) для
сыроделия
E. coli K-12 IA 198,
содержащая синтезированную
химически кодирующую
последовательность ДНК,
идентичную гену бычьего
прохимозина А, встроенную в
вектор PPFZ-87A
сыров
Химозин А для
сыроделия
Aspergillus niger var. awamori,
содерж. ген бычьего
прохимозина (NRRZ3112)
Вектор - pgAMpR
сыров
Химозин В для
сыроделия
Kluyveromyces lactis Kluyveromyces lactis (Dombr.
Van del Walt) с геном бычьего
прохимозина,
амплифицированного на
плазмиде PUC18
сыров
Химозин В для
сыроделия
Trichoderma reesei,
содержащая ген бычьего
химозина В

сыров
В-глюканаза Aspergillus niger var.
В-глюканаза Trichoderma harzianum
Trichoderma reesei или
Организм-донор

longibrachiatum
Talaromyces emersonii
B.subtilis или
amyloliquefaciences
Aspergillus aculeatus
Disporotrichum
dimorimorphosporum
Trichoderma sp.
Bacillus sp.
B. amyloliquefaciencis
d-B. amyloliquefaciencis
Ксилозоизомераза B. coagulans,
Streptomyces olivaceous,
Streptomyces rubiginosus,
Streptomyces violaceoniger
Глюкооксидазы и
каталазы
Aspergillus niger Aspergillus niger d-Aspergillus
niger
Гемицелюлаза Aspergillus niger -
Липаза Aspergillus oryzae
Rhizopus oryzae
Rhizopus niveus
Penicillium roquefortii
Penicillium camembertii
Mucor javanicus
Rhizomucor miehei
Fusarium oxysporum
Termomyces lanuginosus
Организм-донор
Candida antarctica
Rhizomucor spp. и
Thermomyces spp.
Aspergillus niger с геном
липазы из Candida antarctica
Aspergillus oryzae с геном
липазы из Rhizomucor miehei
Aspergillus oryzae с геном
липазы из Fusarium oxysporum
Aspergillus oryzae с геном,
кодирующим липазу из
Termomyces lanuginosus
масложировой продукции,
триглециридов

алкогольной продукции,
хлебобулочных изделий
Смесь карбоамингидраз и
протеаз
B.subtilis var. -
Пектиназа Aspergillus niger
Rhizopus oryzae
Aspergillus aculeatus
Aspergillus oryzae
d-Aspergillus aculeatus
Aspergillus niger d-Aspergillus

Aspergillus oryzae niger
Протеаза Aspergillus niger
Aspergillus oryzae
Aspergillus melleus
Streptomyces fradias
Bacillus licheniformis.
B.amyloliquefaciens
Bacillus subtilis
Bacillus thermoprotyolyticus
Bacillus stearothermophilus
Rhizopus niveus
Rhizopus oryzae
Организм-донор
Rhizomucor
Bacillus subtilis
d-B.amyloliquefaciens
Bacillus amyloliquefaciens
d-B.amyloliquefaciens
Aspergillus oryzae
d-Rhizomucor miehei
Bacillus amyloliquefaciens
плазмида pUBnpr2, несущая
ген нейтральной протеазы в
составе векторной ДНК
pUB110 из Bacillus
amyloliquefaciens
аспартама
Пуллуланаза Klebsiella alrogenes
Bacillus acidopullulyticus
Bacillus naganoensis
Bacillus circulans
Klebsiella planticola
Bacillus licheniformis
d-Bacillus deramificans
Bacillus subtilis d-Bacillus
naganoensis
Klebsiella planticola
d-Klebsiella planticola

Химозин (реннин) для
сыроделия
B. cereus,
Mucor miehei,
Mucor pysillus,
Rhizomucor miehei,
Rhizomucor susillus
B.mesentericus.
Cryphonectria parasitica
Aspergillus oryzae
Cryphonectria parasitica
d-Cryphonectria parasitica
Aspergillus oryzae
d-Rhizomucor miehei
сыров
Альфа-амилаза +
глюкоамилаза
Aspergillus oryzae - продуктов крахмалопаточной
промышленности
Бета-глюканаза Aspergillus niger -
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 25/369
Альфа-ацетолактатдекарб
оксилаза
B.subtilus UW-193 с геном
альфа-декарбоксилазы из B.
brevis на плазмиде PUW 235
Альфа-ацетоацетатдекарб
оксилаза
B.subtilis с геном
альфа-декарбоксилазы из B.
brevis
Гемицеллюлаза Aspergillus niger
B.amyloliqueefaciens или
subtilis
Организм-донор Bacillus spp.
Лактаза Aspergillus niger
Aspergillus oryzae
Saccharomyces spp.
Candida pseudotropicalis
Kluyveromyces marxianus
var.lactis
Aspergillus oryzae с геном
Myceliophthora thermophilus
Kluyveromyces marxianus
var.lactis d-Kluyveromyces
marxianus var.lactis
Aspergillus oryzae
d-Aspergillus oryzae
Ксиланаза Aspergillus niger
Aspergillus oryzae

B.amyloliquefaciens или
subtilis
B. licheniformis
Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Fusarium venetatum с геном
Thermomyces lanuginosum
Aspergillus oryzae
d-Thermomyces lanuginosus
Bacillus subtilis d-Bacillus
subtilis
Trichoderma reesei
d-Trichoderma reesei
Aspergillus niger var. awamori
d-Aspergillus var.
Aspergillus niger d-Aspergillus
niger
Инвертаза Saccharomyces cerevisiae -
Глюкоамилаза Lactobacillus amylovorus
Aspergillus niger
Aspergillus oryzae
Aspergillus niger d-Aspergillus
niger

Rhizopus oryzae
Rhizopus niveus
Rhizopus delemar
Penicillium funiculosum
Аминопептидаза Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Aspergillus niger
Aspergillus oryzae
Организм-донор Aspergillus
spp.
Арабинофуранозидаза Aspergillus niger Организм-донор Aspergillus
niger
Циклодекстринглюкозилт
рансфераза
B. licheniformis Организм-донор
Thermoanaerobacter
Глюкоамилаза Aspergillus niger Организм-донор Aspergillus
spp.
Глюкозоизомераза Streptomyces livadans
Streptomyces rubiginosus
Actinoplanes missouriensis
Streptomyces
olivochromogenes
Streptomyces murimus
Streptomyces olivaceus
Microbacterium arborescens

Actinoplane missouriensis
Bacillus coagulans
Streptomyces rubiginosus
d-Streptomyces rubiginosus
Гемицеллюлаза Aspergillus niger
Trichoderma reesei
Aspergillus aculeatus
Aspergillus foetidus
B.amyloliquefaciens или
subtilis
Организм-донор Bacillus spp.
Солодовая амилаза B.amyloliquefaciens или
subtilis
Организм-донор Bacillus spp.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 27/369
Пектинлиаза Aspergillus niger
Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Организм-донор Aspergillus
spp.
Пектинэстераза Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Aspergillus aculeatus
Организм-донор Aspergillus
spp.
Aspergillus oryzae с геном,
кодирующим пектинэстеразу
из Aspergillus aculeatus
Фосфолипаза A Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Организм-донор Aspergillus
spp.
Фосфолипаза B Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Организм-донор Aspergillus
spp.
Фосфолипаза A2 Streptomyces violaceruber с
геном фосфолипазы A2 из
того же вида
Гидролиз лектина сои и яичного
желтка
Фосфолипаза A2 Aspergillus niger Aspergillus niger PLA-54
с геном, кодирующим
фосфолипазу свиной
поджелудочной железы из
Aspergillus niger GAM-53 и
кДНК поджелудочной железы
свиньи
Aspergillus niger PLA-54
с геном, продуцирующим

фосфолипазу A2 из
Aspergillus niger GAM-53
(NRRL3122 Aspergillus niger)
хлебобулочных изделий,
гидролиз фосфолипидов
Фосфолипаза C Pichia pastoris с разнородным
геном фосфолипазы C
растительных масел
Полигалактоуронидаза Trichoderma reesei или
longibrachiatum
Aspergillus niger
Aspergillus niger EPG-102 с
геном, продуцирующим
полигалактоуронидазу из
хлебобулочных изделий
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 28/369
Aspergillus niger GAM-53 из
NRRL3122 Aspergillus niger
Пуллуланаза Bacillus licheniformis
Bacillus subtilis
Bacillus deramificans
18-INT13 13
Klebsiella planticola
Организм-донор
Bacillus spp.
Klebsiella spp
B. subtilis с геном
пуллуланазы от B.
acidopullulyticus
A164Дельта5 Bacillus subtilis
с геном пуллуланазы Bacillus
deramificans 18-INT 13
пива
Аспарагиназа Aspergillus niger Aspergillus niger d-Aspergillus
niger
Снижение уровня аспарагина в
хлебе, злаковых продуктах и
продуктах из картофеля
Аспарагиназа Aspergillus oryzae A. oryzae с геном
аспарагиназы из A. oryzae
Амидолиаза мочевины Saccharomyces cerevisiae
ECMo01 с увеличенной
экспрессией амидолиазы
мочевины
Снижение этилкарбамата в
ферментированных напитках
Глютаминаза Bacillus subtilis
B-D-глюкозидаза Aspergillus niger
Trichoderma reesei
Уреаза Lactobacillus fermentum

альфа-галактозидаза Morteirella vinaceae var.
raffinoseutilizer
- сахара из сахарной свеклы
Пищевые вещества, микронутриенты и пищевые добавки
Рибофлавин Streptomyces griseus B.subtilus с гиперпродукцией
рибофлавина.
БАД к пище, продуктов
обогащенных
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 29/369
Бета-каротин Blakeslea trispora, получен при
коферментации двух штаммов
гриба (+) и (-)
БАД к пище, продуктов
обогащенных
Низин (консервант Е-234) Lactococcus lactis subs.
lactis
Lactococcus lactis subs. lactis с
геном кодирующим
устойчивость к
бактериофагам
Сыров плавленых, овощных
консервов
Ликопин Blakeslea trispora Рекомбинантный штамм БАД к пище, продуктов
обогащенных
лимонная кислота Candida guilliermondii
Candida lipolytica
Aspergillus niger
Рекомбинантный штамм
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 30/369
Таблица 3
Микроорганизмы, разрешенные и предлагаемые к использованию в пищевой
промышленности
Микроорганизмы (группы, роды, виды)
природного происхождения
Генетически модифицированные аналоги
Мезофильные лактококки
Lactococcus lactis subsp. lactis бактерии рода Lactococcus, содержащие
ДНК-последовательности Lactococcus,
кодирующие:
1. устойчивость к бактериофагам,
2. продукцию диацетила,
3. продукцию бета-галактозидазы,
4. продукцию амино-пептидазы,
5. продукцию пептидаз генами из
Propionibacterium shermani.
6. продукцию аланин рацемазы
Lactococcus lactis subsp. cremoris -
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar

diacetilactis
-
Лейконостоки
Leuconostoc lactis -
Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum -
Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides -
Термофильные стрептококки
Streptococcus salivarius -
Streptococcus thermophilus S. thermophilus, содержащий ген синтеза ЭПС;
S. thermophilus, содержащий ген
хлорамфенилкол-ацетилтрансферазы
Бактерии рода Lactobacillus
Lactobacillus acidophilus Штаммы, содержащие плазмиды от
Lactobacillus acidophilus, кодирующие
продукцию бактериоцинов
Lactobacillus alimentarius -
Lactobacillus amylovorus Организм-донор
Aspergillus spp.
Lactobacillus bavaricus -

Lactobacillus brevis -
Lactobacillus buchneri -
Lactobacillus casei Штаммы, содержащие гены из Lactobacillus
spp., контролирующие устойчивость
стартерных культур к низким значениям pH
Lactobacillus casei 1. L.casei с геном бета-галактозидазы E. coli
2. L.casei с геном алкогольдегидрогеназы
Zymomonas mobilis
3. L.casei с геном бета-лактамазы E.coli
4. L.casei с геном холестериноксидазы
Streptomyces spp
Lactobacillus casei, subsp. rhamnosus GG -
Lactobacillus coryneformis
Lactobacillus curvatus Рекомбинантный штамм для биопрезервации
мяса
Lactobacillus crispatus -
Lactobacillus delbruecki subsp. delbrueckii -
Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus -
Lactobacillus delbrueckii subsp. Lactis -
Lactobacillus farciminis -
Lactobacillus fermentum -
Lactobacillus gasseri 1. L. gasseri с геном msd от E.coli с целью
продукции супероксиддисмутазы
2. L. gasseri с внедренным в хромосому
умеренным фагом
3. Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из
Clostridium thermocellum
Lactobacillus johnsonii Штаммы, содержащие гены эндонуклеаз из
Clostridium thermocellum
Lactobacillus helveticus Штаммы того же вида с продукцией

эндопептидаз для снижения горечи при
созревании сыров
Lactobacillus heterohiochi
(= L. fructivorans)
-
Lactobacillus hilgardii -
Lactobacillus xylosus
(= L. lactis subsp.lactis)
Штаммы, содержащие гены для ускоренного
созревания сыров из Lactobacillus spp.
Lactobacillus zeae (= L. casei subsp. casei /L.
rhamnosus)
-
Lactobacillus sakei subsp. sakei Штамм с продукцией бактериоцина сакацина
Lactobacillus sakei subsp. carnosus (= L.
curvatus)
Штамм, содержащий ген каталазы из
Lactobacillus sakei
Lactobacillus salivarius -
Lactobacillus sanfrancisco
(= L. sanfranciscensis)
-
Lactobacillus sanfranciscensis
(= L. sanfrancisco)
-
Lactobacillus kefirgranum -
Lactobacillus kefiri -
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 32/369
Lactobacillus lactis -
Lactobacillus paracasei -
Lactobacillus pentosus -
Lactobacillus plantarum Штаммы того же вида с:
1. Делецией гена кодирующего гидролазу
конъюгации желчных кислот
2. с геном альфа-амилазы от L. amylovorus
3. с делецией гена, кодирующего аланин
рацемазу
4. продуцирующие бактериоцины
Lactobacillus reuteri Штамм, содержащий ген ксиланазы из
Neocallimastix patriciarum, ген бета-глюканазы
из Fibrobacter succinogenes, ген целлюлазы из
Piromyces rhizinflata
Lactobacillus rhamnosus -
Стафилококки, педиококки, бревибактерии:
Staphylococcus carnosus -
Staphylococcus carnosus subsp. carnosus -
Staphylococcus carnosus subsp. utilis (= S.
carnosus)
-
Staphylococcus equorum -

Staphylococcus sciuri -
Staphylococcus xylosus -
Staphylococcus vitulinus
(= S. pulveri)
-
Brevibacterium casei -
Brevibacterium linens -
Pediococcus acidilactici -
Pediococcus pentosaceus -
Corynebacterium
Corynebacterium ammoniagenes -
Corynebacterium flavescens -
Enterococcus
Enterococcus durans -
Enterococcus faecium -
Arthrobacter
Arthrobacter nicotianae -

Acetobacter
Acetobacter xylinum -
Acetobacter suboxydans -
Acetobacter aceti -
Propionibacterium
Propionibacterium acidipropionici -
Propionibacterium arabinosum -
Propionibacterium freudenreichii subsp.
freudenreichii
рекомбинантный штамм Propionibacterium
freudenreichii с повышенной продукцией
пропионицина T1
Propionibacterium freudenreichii subsp.
shermanii
-
Propionibacterium thoenii -
Bifidobacterium
Bifidobacterium adolescentis -
Bifidobacterium animalis -
Bifidobacterium bifidum -
Bifidobacterium breve -
Bifidobacterium infantis -
Bifidobacterium lactis = (B. animalis) -
Bifidobacterium longum** Штаммы с вектором из B.longum-Escherichia
coli на основе репликонов
Bifidobacterium pseudolongum -
Bacillus
B. cereus -
Bacillus coagulans
(= устаревш. Lactobacillus sporogenes)
Организм-донор генов для выработки
бактериоцина коагулина

Bacillus licheniformis Организм-донор Thermoanaerobacter
B.mesentericus -
B.subtilis или
amyloliquefaciences
Организм-донор
B. amyloliquefaciences B. amyloliquefaciences с геном субтилизина из
B.subtilis
Bacillus amyloliquefaciencs Bacillus amyloliquefaciencs
1. с геном, кодирующим альфа-амилазу из
Bacillus amyloliquefaciencs
2. с геном нейтральной протеазы из Bacillus
amyloliquefaciencs
Bacillus licheniformis B.licheniformis с геном альфа-амилазы из
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 34/369
B.stearothermophilus
Bacillus licheniformis B.licheniformis с геном термостабильной
альфа-амилазы из B. licheniformis
Bacillus licheniformis Bacillus licheniformis с геном, кодирующим
пуллуланазу из Bacillus deramificans
B.subtilis B.subtilus UW-193 с геном
альфа-декарбоксилазы из B. brevis _на
плазмиде PUW 235
B.subtilis B.subtilis с геном альфа-декарбоксилазы из B.
brevis
B.subtilis Bacillus subtilis с геном, кодирующим
пуллуназу из Bacillus deramificans
B.subtilis B.subtilus с гиперпродукцией рибофлавина
B.subtilis B. subtilis с геном B.stearothermophilus, B.
subtilis с геном B.brevis
Bacillus subtilis B. subtilis с геном пуллуланазы от B.
acidopullulyticus
B.subtilis шт. F B.subtilis с геном альфа-амилазы из
B.megaterium, встроенным в плазмиду pCPC800
2. B.subtilis с геном альфа-амилазы из
B.stearothermophilus, встроенным в плазмиду
pCPC720
B. stearothermophilus -
B. thermortotyolyticus -
Micrococcus
Micrococcus varians (= Kucuria varians) -
Micrococcus lysodeicticus -
E. coli
E. coli E. coli K-12 IA 198, содержащая
синтезированную химически кодирующую
последовательность ДНК, идентичную гену
бычьего прохимозина A, встроенную в вектор
PPFZ-87A
Klebsiella
Klebsiella alrogenes -
Klebsiella planticola Klebsiella spp

Thermococcales Pseudomonas fluorescens с геном альфа амилазы
Мицелиальные грибы (плесени)

Fusarium
Fusarium solani -
Fusarium venetatum Fusarium venetatum с геном Thermomyces
lanuginosum
Организм-донор Aspergillus sp.
Thermomyces sp.
Trichoderma spp., Bacillus spp.
Aspergillus
Aspergillus niger -
Aspergillus niger Aspergillus niger var. awamori, содерж. ген
бычьего прохимозина (NRRZ3112)
Вектор - pgAMpR
A. niger с геном липазы от Candida antarctica
Aspergillus niger, несущий ген, кодирующий
амилоглюкозидазу штамма того же вида
Aspergillus niger
1. с генами Aspergillus niger, кодирующими
лизофосфолипазу
2. с генами Aspergillus niger, кодирующими
продукцию эндо-1,4-ксиланазы
3. с генами ацетоамидазы из A. nidulans
4. с генами, кодирующими фосфолипазу
свиной поджелудочной железы из Aspergillus
niger
5. с генами Aspergillus niger, кодирующими
продукцию эндополигалактуроназы
6. с генами Aspergillus niger, кодирующими
продукцию аспарагиназы
7. с генами Aspergillus niger, кодирующими
продукцию пектин метилэстеразы
8. с генами Aspergillus niger, кодирующими
продукцию глюкоамилазы
B.amyloliquefaciens или subtilis Организм-донор
Bacillus spp.
Aspergillus awamori -
Aspergillus oryzae Штаммы Aspergillus oryzae, содержащие гены:
1. гемицеллюлазы-ксиланазы из Aspergillus
aculeatus и Thermomyces lanuginosus
2. липазы-триацилглицерол из Humicola
lanuginosa
3. лактазы из Myceliophthora thermophilus
4. фосфолипазы A1 из Fusarium venetatum
5. глюкозооксидазы из Aspergillus niger
6. липазы из Thermomyces lanuginosus и
Fusarium oxysporum

7. аспартат-протеиназы из Rhizomucor miehei
8. экзопептидазы из Aspergillus sojae
Aspergillus oryzae A. oryzae с геном аспарагиназы из A. oryzae
Aspergillus oryzae var. Организм-донор
Candida sp.
Rhizomucor sp. Thermomyces sp.
Penicillium
Penicillium album
(= P. caseicolum, P. candidum, or P. camembertii)
-
Penicillium camembertii
(= P. caseicolum, P. candidum, or P. album)
-
Penicillium candidum
(= P. caseicolum, P. camembertii, P. album)
-
Penicillium funiculosum -
Penicillium roquefortii -
Verticillium
Verticillium lecanii -
Trichoderma
Trichoderma reesei или longibrachiatum Организм-донор того же вида
Trichoderma reesei T. reesei содержащая ген бычьего химозина B
Trichoderma harzianum Организм-донор
Trichothecium
Trichothecium domesticum -
Humicola
Humicola insolens -
Rhizopus
Rhizopus arrhizus -
Rhizophus niveus -
Rhizophus oryzae -
Rhizopus oryzae, var.
Sacharomyces spp.
-
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…

Mucor
Mucor miehei -
Mucor pusillus -
Mucor lusitanicus ИНМИ -
Rhizomucor
Rhizomucor miehei -
Rhizomucor pusillus -
Streptomyces
Streptomyces olivaceous -
Streptomyces rubiginosus, Организм-донор
Streptomyces spp. и
Acinoplanes spp.
Streptomyces rubiginosus Streptomyces rubiginosus с геном

продуцирующим иммобилизованную
глюко-изомеразу из Streptomyces rubiginosus
Streptomyces violaceoniger S. violaceoniger с геном, полученным из того же
вида, кодирующего фосфолипазу А2
Streptomyces fradias -
Streptomyces livadans Организм-донор
Streptomyces spp.
Acinoplanes spp.
Actinoplanes
Actinoplanes missiouriensis -
-
Blakeslea
Blakeslea trispora Blakeslea trispora, получен при ко-ферментации
двух штаммов гриба (+) и (-)
Дрожжи
Saccharomyces
Saccharomyces bayanus -
Saccharomyces cerevisiae Штаммы, содержащие ген амилазы из
Saccharomyces diastaticus
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 38/369
Saccharomyces cerevisiae S.cerevisieae Y-1986 с геном а-амилазы из B.
licheniformis
Saccharomyces cerevisiae S. cerevisiae ECMo01 с увеличенной
экспрессией амидолиазы мочевины
Saccharomyces cerevisiae subsp. boulardii -
Saccharomyces florentius -
Saccharomyces fragilis -
Saccharomyces lactis -
Saccharomyces unisporus -
Kluyveromyces
Kluyveromyces fragilis
(= Kluyveromyces marxianus)
-
Kluyveromyces lactis Kluyvenomyces lactis (Dombr. Van del Walt) с
геном бычьего прохимозина,
амплифицированным на плазмиде PUC18 для
производства ферментного препарата
Kluyveromyces marxianus
(= Kluyveromyces fragilis)
-
Hansenula
Hansenula mrakii (= Williopsis mrakii) -
Candida
Candida famata -
Candida kefyr (= C. pseudotropicalis) -
Candida friedricchi -
Candida holmii -
Candida krusei -
Candida pseudotropicalis (= C. kefyr) -
Candida utilis -

Candida valida -
Debaryomyces
Debaryomyces hansenii -
Geotrichum
Geotrichum candidum -

Williopsis
Williopsis mrakii
(= Hansenula mrakii)
-
Pichia
Pichia pastoris -
Carnobacterium maltaromaticum -
Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer -
Pseudomonas fluorescens Pseudomonas fluorescens с геном альфа амилазы из Thermococcales

_____

"-" - нет аналогов

5.5. При проведении проверок учитывают объемы мирового производства, использования в пищевой промышленности и ввоза в Российскую Федерацию пищевых продуктов на основе ГММ и
МГМА, которые расположены следующим образом в порядке убывания:

а) на основе ГММ:

- ферментные препараты;
- ГММ штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок для сыроделия, крахмалопаточной промышленности, хлебопечения, производства напитков и спиртоводочных
изделий;
- ГММ-штаммы дрожжей для пивоварения, виноделия, спиртоводочного производства;

б) на основе МГМА:

- закваски, стартерные, пробиотические, дрожжевые культуры, используемые в качестве сырья;
- сыры, кисломолочные и пробиотические продукты (БАД к пище); колбасы и мясопродукты ферментированные;
- пиво, квас и напитки брожения;
- кислосливочное масло, маргарины, майонезы;
- ферментированные продукты на соевой основе;
- ферментированные продукты из плодов и овощей;
- ферментные препараты;
- штаммы-продуценты пищевых веществ и пищевых добавок;
- изделия из дрожжевого и кислого теста;
- белковые продукты на основе дрожжей и других инактивированных микробных биомасс;
- крахмалы модифицированные, полученные посредством микробной ферментации;
- осветленные фруктовые и цитрусовые соки, виноградные и плодово-ягодные вина.

5.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА предусматривает:

а) экспертизу сопроводительной документации;

б) лабораторный контроль образцов продукции на отсутствие или присутствие ГММ, селективных маркеров ГММ (последовательностей нуклеотидов, используемых в качестве метки

при генетических манипуляциях в составе генных конструкций) и/или целевых генов ГММ, а также
продуктов экспрессии целевых генов ГММ или МГМА. При полном соответствии установленным
требованиям по данным экспертизы сопроводительных документов лабораторный контроль

допускается не проводить;
в) дополнительный лабораторный контроль образцов продукции (при необходимости) на наличие любых иных признаков, которые свидетельствуют о присутствии в пищевой продукции
ГММ (МГМА) с измененными свойствами, обусловленными нестабильностью ГММ и/или нежелательными рекомбинациями генов, и неблагоприятны для потребителей (трансмиссивная
антибиотикорезистентность, факторы патогенности у ГММ или МГМА; плазмидная ДНК у МГМА;
наличие токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и
МГМА);
5.6.1. Дополнительная экспертиза пищевой продукции проводится при разногласии в результатах лабораторных исследований и представленной информации в документах; наличии
сведений об отклонениях в технологическом процессе, рекламациях и зарегистрированных заболеваниях от пищевой продукции с ГММ и МГМА. Образцы пищевой продукции в таких случаях направляются в уполномоченные для проведения исследований НИИ и испытательные
центры, аккредитованные по данному направлению.
5.6.2. При назначении дополнительных исследований учитывают наиболее вероятные потенциальные факторы риска у ГММ в пище (таблица 7), которые связаны с особенностями конкретных родов и видов родительских штаммов микроорганизмов.
5.6.3. Лабораторный контроль ГММ (МГМА) и образцов пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ (МГМА), проводится на основе специально разработанной методологии и алгоритмов испытаний путем микробиологических, молекулярно-генетических,
гигиенических исследований в соответствии с утвержденными методами.
5.6.4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза освобожденной от технологической микрофлоры пищевой продукции из ГММ или МГМА, не содержащей белок или ДНК, для подтверждения отсутствия ДНК ГММ или МГМА проводится путем лабораторных испытаний
(молекулярно-генетических исследований) на основе представленной документации, при необходимости производится запрос штаммов-продуцентов и референс-штаммов ГММ или МГМА.
5.7. Мероприятия по осуществлению государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за пищевыми продуктами, полученными из/или с использованием ГММ или
МГМА при ввозе из-за рубежа, предусматривают:
5.7.1. Должностное лицо органа по контролю обязано проверить наличие у владельца груза (грузоперевозчика) комплекта сопроводительной документации, который должен включать:
- свидетельство о государственной регистрации на продукцию или
санитарно-эпидемиологическое заключение о ее соответствии санитарным правилам;

- сертификат безопасности страны-изготовителя;
- декларацию о наличии ГММ в партии пищевого продукта;
- этикетку на потребительской упаковке на предмет наличия информации о содержании ГММ в данном виде продукта с учетом п. 2.18. настоящих Санитарных правил.

5.7.2. При выявлении нарушения санитарного законодательства, которое создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) Главный государственный санитарный врач (заместитель Главного государственного санитарного врача) имеет право принимать в установленном законом порядке
меры по приостановлению ввоза на территорию Российской Федерации продукции, не имеющей
санитарно-эпидемиологического заключения о ее соответствии санитарным правилам, или не зарегистрированных в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

5.7.3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при ввозе из-за рубежа осуществляется в установленном порядке.

5.7.4. При ввозе на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, область применения и виды которых предусмотрены в таблице 1, проводятся выборочные лабораторные
исследования с целью выявления наличия или отсутствия ГММ (и/или целевых генов ГММ,

продуктов экспрессии целевых генов ГММ, селективных маркеров ГММ), а при необходимости
(п. 5.6.1.) - наличия неблагоприятных для потребителей свойств у ГММ или МГМА, выделенных из
продуктов (для продуктов III группы - в самих продуктах или у референс-штаммов их продуцентов).

5.8. При производстве пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, проверяется наличие нормативной и технической документации на данную продукцию,
утвержденной в установленном порядке.

5.8.1. Для изготовления и переработки пищевых продуктов из/или с использованием ГММ и МГМА используется продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие государственную
регистрацию или санитарно-эпидемиологическую экспертизу на соответствие санитарным правилам и внесенные в Государственный реестр и реестр санитарно-эпидемиологических заключений.

5.8.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции из/или с использованием ГММ и МГМА при производстве осуществляется в установленном порядке.

5.8.3. Госсанэпиднадзор при производстве пищевой продукции, полученной из /или с использованием ГММ или МГМА, осуществляется путем:

а) экспертизы технологических инструкций по производству (далее - ТИ), устанавливающих требования к процессам изготовления, контроля, упаковки, маркировки продукции на конкретном
предприятии, в том числе проектов этикеточных надписей на потребительской упаковке (листков-вкладышей, инструкций по применению), а также планов подготовки производства с
программой производственного контроля;

б) выборочных лабораторных исследований образцов сырья и пищевых продуктов от опытных партий продукции;

в) обследования условий производства (на предприятиях, изготавливающих жизнеспособные ГММ или МГМА или использующих жизнеспособные ГММ или МГМА в технологическом процессе производства пищевой продукции).
5.8.4. При экспертизе ТИ на конкретный вид пищевой продукции проверяется наличие требований и показателей, регламентирующих использование ГММ или МГМА в технологическом
процессе:
а) в разделе "Технические требования" - сведения о присутствии или отсутствии в сырье и компонентах данного вида продукции, их родовой и видовой принадлежности;
б) в разделе "Методы контроля" - описание методов анализа (ссылки на утвержденные методы) микроорганизмов технологической микрофлоры - нормируемого количества в 1 г пищевой
продукции и определения родовой и видовой принадлежности (в случаях, предусмотренных НТД, -
отсутствия живых клеток штаммов-продуцентов); в продуктах, полученных из или с использованием ГММ - отсутствия генов трансмиссивной антибиотикорезистентности (селективных маркеров антибиотикорезистентности); при необходимости - целевых генов ГММ,
продуктов экспрессии целевых генов ГММ, а также других методов анализа, позволяющих подтвердить вид и свойства ГММ или МГМА, содержащихся в продукте;
в) в разделе "Маркировка" и в этикетке на потребительской упаковке - сведения об отношении продукции к ГММ и информацию для потребителей о наличии ГММ в данном виде
продукта с учетом п. 2.18. настоящих Санитарных правил;
г) в плане подготовки производства - описание системы производственного контроля, включающей входной контроль сырья и компонентов (наличие санитарно-эпидемиологических
заключений и иных документов, подтверждающих их отношение к ГММ и МГМА), лабораторный
контроль (на отсутствие или присутствие ГММ (МГМА) и/или селективных маркеров ГММ; при
необходимости - целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов ГММ); на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты пищевых веществ - дополнительно контроль
условий производства, контроль воздуха рабочей зоны, поверхностей и оборудования - на наличие
живых клеток ГММ (МГМА) продуцентов.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 42/369
5.8.5. При контроле производства отбираются образцы пищевых продуктов от опытной партии и проводится лабораторный анализ на наличие ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а
при необходимости - дополнительные испытания продукции и сырья в соответствии с п. 5.7. "б".
ГАРАНТ:
По-видимому, в тексте предыдущего абзаца допущена опечатка. Имеется в виду п. 5.6. "б"
5.8.6. Обследование производства осуществляется путем:
а) оценки соответствия подразделений предприятий (лабораторий, заквасочных отделений, цехов или участков), работающих с живыми заквасочными, стартерными, пробиотическими, дрожжевыми культурами и штаммами-продуцентами пищевых веществ и пищевых добавок, требованиям санитарных правил для соответствующих отраслей промышленности, а при

необходимости (на предприятиях, вырабатывающих штаммы-продуценты) - требованиям санитарных правил по безопасности работ с микроорганизмами и по порядку учета, хранения,
передачи и транспортирования микроорганизмов;
б) оценки программы производственного контроля продукции на предприятии-изготовителе по разделу контроля за ГММ и МГМА на соответствие требованиям санитарных правил по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
в) проверки документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся в производстве и экспедиции, на предмет записей о наличии ГММ в технических требованиях к
ингредиентному составу, в этикеточной надписи и в удостоверении качества и безопасности на
готовую продукцию.
5.9. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении,
транспортировке и реализации проверяется наличие нормативно-технической документации на
конкретные виды продукции (стандарты, технические условия, рецептуры, спецификации для
импортной продукции), свидетельств о государственной регистрации и санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии санитарным правилам, оформленных в
установленном порядке.
5.9.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при производстве, хранении, транспортировке и реализации включает выборочные лабораторные исследования на наличие в продукции ГММ и/или селективных маркеров ГММ, а при необходимости - дополнительные испытания продукции и
сырья в соответствии с п.п. 5.6. "б".
5.9.2. При проведении мероприятий по осуществлению госсанэпиднадзора осуществляется проверка документации на сырье и компоненты, пищевую продукцию, находящиеся на объекте
надзора и предназначенную для хранения, транспортировки и реализации, на предмет информации
о наличии ГММ в технических документах, на этикетке, а также в удостоверении качества и безопасности на партию готовой продукции.
5.9.3. Госсанэпиднадзор за организацией и проведением производственного контроля на ГММ и МГМА, на предприятиях, изготавливающих или использующих ГММ или МГМА в производстве пищевых продуктов, осуществляется в соответствии с требованиями п.п. 5.8.4. "г" и
5.8.6. "б".
5.10. Методология санитарно-эпидемиологической оценки пищевой продукции, полученной из/или с использованием ГММ и МГМА, при ее контроле в обороте на территории Российской
Федерации, включает:
5.10.1. Отбор проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований на наличие ГММ и МГМА, который осуществляют на этапах ввоза по импорту, разработки и постановки на производство, изготовления, транспортировки и реализации в соответствии с установленным порядком и нормами отбора проб, приведенными в таблице 4, или в

нормативно-технических документах на продукцию в зависимости от видов.
Таблица 4
Нормы отбора проб пищевых продуктов для исследований на наличие ГММ и МГМА

Наименование продукта	Масса пробы для микробиологических и молекулярно-генетических исследований
Молочные продукты:	
Йогурты и жидкие кисломолочные продукты (кефир, кумыс и т.д.) и продукты термизированные на их основе	0,5 л
Сметана всех видов* и продукты термизированные на ее основе	0,5 кг или 2 упаковки массой нетто не менее 250 г
Творог, творожные изделия* и продукты термизированные на их основе	не менее 200 г
Мороженое на кисломолочной основе*	0,5 кг или 2 упаковки не менее 0,5 кг
сухие кисломолочные продукты*	не менее 200 г
Масло коровье кислосливочное*	300 г или 1 упаковка не менее 200 г
Сыры сычужные твердые, мягкие, рассольные, и т.д.*	200 г 1 упаковка не менее 200 г
Плавленые сыры	Не менее 200 г
Молочный сахар, белки молочные сывороточные	Не менее 200 г
Мясные продукты:	
колбасы и колбасные изделия	400 г
Ферментированные мясопродукты	500 г
Рыбопродукты, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них:	
консервы и пресервы рыбные, в том числе икра	3 упаковки весом до 1 кг, 1 упаковка весом более 1 кг, икра - 125 г
Продукты переработки моллюсков, ракообразных, беспозвоночных, водорослей морских	500 г
Напитки:	
вина, виноматериалы, коньяки	0,5 л
пиво (бутылочное, розливное)	1 бутылка или 0,5 л
квас - бутилированный - розливной	0,5 л

0,5 л
напитки безалкогольные, соки 1 л
(свежевыжатые - 200 мл)
Плодоовощная продукция:
овощи, фрукты, грибы (соленые, маринованные,
квашенные, моченые)
500 г
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 44/369
Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия:
хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия 2 упаковки (не менее 500 г)
изделия хлебобулочные бараночные Штучные изд. - 3 шт.
(не менее 300 г)
мучные кондитерские изделия: печенья, галеты,
пряники, вафли, крекеры, мучные восточные
сладости, торты, пирожные, кексы
500 г
Масличное сырье и жировые продукты:
майонез 300 г или 1 упаковка
маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и
кулинарные
200 г
БАД к пище:
на основе пробиотических и молочнокислых
микроорганизмов
Сухие
Жидкие
200 г
200 мл
На основе пищевых веществ, полученных
биотехнологическим путем (олигосахара, витамины,
и др.)
200 г
Продукты для детского и диетического питания:
Заменители женского молока, обогащенные
пробиотиками и кисломолочные
Жидкие
Сухие
200 мл
200 г
Продукты прикорма:
Каши, обогащенные пробиотиками 200 г
Продукты прикорма на плодоовощной основе с
добавлением йогурта, кисломолочных продуктов,
творога и сметаны термизированные и
консервированные
3 банки массой нетто не менее 200 г
Препараты ферментные для пищевой
промышленности
Порошкообразные
жидкие

50 г
200 мл
Закваски бактериальные, бакконцентраты,
биомассы, пробиотические и дрожжевые культуры
Жидкие, в т.ч. замороженные
Сухие
200 мл
50 г
Культуры стартерные для производства мясных
продуктов
Жидкие, в т.ч. замороженные
сухие
200 мл
50 г
Дрожжи хлебопекарные, пивные, винные
Сухие прессованные 100 г
Пищевкусовые добавки:
Лизаты дрожжей 100 г
Ферментированные соевые продукты (тофу, соевые
соусы, сквашенные напитки, мороженое, майонез)
200 г, 100 мл, 0,5 кг, 0,5 кг, 300 мл
Продукты крахмалопаточной промышленности, 100 г
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 45/369
(кукурузные экстракт, крахмалы, мальтодекстрины,
сиропы, патока, и т.п.)
или не менее 1 упаковки

_____

* - в том числе пробиотические

5.10.2. Отбор, транспортирование и хранение проб пищевых продуктов проводят в соответствии с требованиями нормативных и технических документов на данный вид продукции.

5.10.3. При отборе проб пищевых продуктов для исследования и экспертизы документов на наличие ГММ или МГМА следует руководствоваться информацией пункта 5.3. и таблиц 2 и 3:

- о пищевых продуктах, допущенных к обороту на территории Российской Федерации и внесенных в Государственный реестр и Реестр санэпидзаключений;
- о ГММ, имеющих разрешения на применение в пищевой промышленности в мире;
- о культурах микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности и потенциально пригодных для получения пищевых продуктов их генно-инженерно-модифицированных аналогах.

5.10.4. При определении необходимого объема и содержания
санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции из/или с использованием ГММ и
МГМА, следует руководствоваться требованиями санитарных правил и исходить из принадлежности данной продукции к одной из трех групп по признаку состояния в ней технологической микрофлоры или микроорганизмов-продуцентов (таблица 1).

5.10.5. При выборе тестов и методов, используемых для санитарно-эпидемиологической оценки конкретных продуктов, изготовленных с использованием ГММ или МГМА, необходимо

исходить из задач основного и дополнительного (при необходимости) лабораторного контроля и
включать микробиологические, молекулярно-генетические и гигиенические исследования этих
продуктов.
5.10.6. Совокупность микробиологических и молекулярно-генетических тестов является базовым исследованием при проведении основного лабораторного контроля.
5.10.7. При проведении основного и дополнительного лабораторного контроля руководствуются схемами исследований, приведенными в таблицах 5 и 6.
Таблица 5
Схема исследований пищевых продуктов на основе ГММ и МГМА при контроле в обороте
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 46/369

Группа методов	Контролируемые показатели и тесты*	I группа	II группа	III группа
		Продукты и сырье с жизнеспособной ГМ микрофлорой	Продукты с нежизнеспособной ГМ микрофлорой	Продукты, освобожденные от ГМ микрофлоры
		Закваски и штаммы-продуценты		
		Продукты, готовые к употреблению		
Микробиологические и иммунологические	Выделение ГММ (МГМА), определение количества в 1 г продукта и подтверждение видовой принадлежности при сравнении с референс-штаммом	+	+	-
		-	-	+
	Отсутствие клеток микроорганизмов-продуцентов	-	-	+
	Наличие факторов патогенности у штаммов, в том числе токсигенности*	+	+	-
		-	-	+
Молекулярно-генетические	Подтверждение видовой (штаммовой) принадлежности методом ПЦР ГММ (МГМА), выделенных из продуктов или представленных штаммов-продуцентов, в т.ч. в сравнении с референс-штаммом*	+	+	+
		+	+	+

Наличие селективных маркеров
(антибиотикорезистентности и др.) у
ГММ (МГМА) выделенного из продукта
или в самом продукте
+ + + +* при наличии
ДНК и белка в
продукте
Идентификация продуктов экспрессии
целевых генов ГММ*
- + + +* -"-
Идентификация конкретных целевых - + + +* -"-

генов ГММ
Плазмидный профиль ГММ (МГМА),
выделенного из продукта при сравнении с
референс-штаммом*
+ + - -
Показатели санитарно-химической и
санитарно-микробиологической
безопасности по СанПиН 2.3.2.1078-2001
и СанПиН 2.3.2.1293-03*
+ + + +
Токсичность в тестах in vitro и in vivo* -/- -/+ -/+ -/+
Тест Эймса на генотоксичность* -/- +/+ +/+ -/-

Примечание
* - исследования назначаются дополнительно
Таблица 6
Дополнительные виды гигиенических испытаний при экспертизе ГММ (МГМА)
Родовая (видовая)
принадлежность ГММ
пищи
Потенциальный
фактор риска
Тест для контроля
Плесневые грибы Продукция
микотоксинов;
антибиотиков
Определение микотоксигенности ГММ; генов,
кодирующих продукцию микотоксинов;
определение микотоксинов в пищевом
продукте, полученном из/или с
использованием ГММ или МГМА;
определение антибиотиков в продукте
Дрожжи-сахаромицет
ы
Избыточная
продукция этанола;

аллергенность
Концентрация этанола в продукте;
структурно-массовое распределение (белковый профиль) в продукте или иные тесты, подтверждающие аллергенность
Стрептомицеты Продукция антибиотиков
определение антибиотиков в продукте
Споровые бациллы Избыточная протеолитическая активность;
гемолитическая активность;
образование антибиотических веществ
Тесты на острую токсичность продукта;
гемолиз эритроцитов под воздействием ГММ;
определение антибиотиков в продукте
Энтерококки Образование N-нитрозаминов, гистамина;
антибиотикоустойчивость
Определение гистамина, N-нитрозаминов в продукте; выявление генов устойчивости к ванкомицину и рифампицину
Лактобациллы гетероферментативные
Избыточное образование D(-)-молочной кислоты
Определение концентрации D(-)-молочной кислоты в продукте

5.10.8. Микробиологической оценке подлежат все виды пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА:

- содержащие ГММ в живом состоянии - кисломолочные, пробиотические продукты, напитки брожения и пиво непастеризованные, готовые мясные продукты, приготовленные с использованием стартовых культур;
- содержащие ГММ или МГМА в нежизнеспособном состоянии (которые были инактивированы в процессе изготовления (термизированные кисломолочные продукты, отдельные виды напитков брожения и пива пастеризованного).

5.10.9. Микробиологическая оценка ГММ и МГМА, используемых для производства пищевой продукции, включает:

- определение количества в 1 г продукта и подлинности (подтверждения родовой и видовой принадлежности микробиологическими методами) технологической микрофлоры;

- сравнительный анализ фенотипических свойств ГММ, штамма-реципиента или референтного (контрольного) штамма;
- определение патогенных свойств ГММ, штамма-реципиента и референтного (контрольного) штамма (адгезивность, инвазивность, вирулентность) in vitro и in vivo.
Пищевые продукты, в которых ГММ (МГМА) полностью инактивированы или от которых они освобождаются в процессе изготовления, подвергают микробиологической оценке для подтверждения отсутствия живых клеток технологической микрофлоры или штамма-продуцента в
массе (объеме) продукта, установленной НТД, но не менее чем в 1 г.
5.10.10. Микробиологическая оценка проводится в соответствии с утвержденными нормативными и методическими документами.
5.10.11. Молекулярно-генетическая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ (МГМА); ГММ и МГМА, выделенных из пищевых продуктов, проводится в
соответствии с утвержденными методическими документами и включает в себя следующее:
5.10.11.1. Выявление маркерных генов методом ПЦР. В качестве маркерных генов для каждой группы микроорганизмов (молочнокислые, дрожжи, грибы, бациллы и пр.) должны быть
выбраны наиболее часто используемые при конструировании ГММ гены антибиотикорезистентности; векторные последовательности, селективные маркеры, последовательности "ori", ауксотрофные последовательности.
5.10.11.2. Подтверждение родовой и видовой принадлежности методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) по генам 16S рРНК, а в случае необходимости - штаммовой принадлежности методом ДНК-ДНК гибридизации.
5.10.11.3. Идентификация конкретных целевых генов ГММ проводится: в случаях, если известна нуклеотидная последовательность целевого гена и его регуляторных элементов - посредством ПЦР с соответствующими праймерами и последующим секвенированием, рестрикционным или гибридизационным анализом ампликона; в случаях, если сведения о нуклеотидном составе целевого гена отсутствуют, лабораторные исследования для целей его идентификации проводятся в аккредитованном научном центре в соответствии с утвержденными
методическими документами.
5.10.11.4. Идентификация продуктов экспрессии целевого гена, которая проводится посредством:
- определения иРНК, транскрибируемых с целевого гена, методом обратной транскрипции - полимеразной цепной реакции (ОТ-ПЦР);
- определения белка, экспрессируемого целевым геном ГММ - методом электрофоретического разделения в полиакриламидном геле (ПААГ - ДСН);
- определения специфичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, - методом иммуноблота.
5.10.11.5. Проводится определение наличия-отсутствия плазмид (при дополнительном контроле).
5.10.12. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ или МГМА, проводимая при дополнительном контроле, включает выборочный контроль
образцов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил по санитарно-химическим и
санитарно-микробиологическим показателям качества и безопасности или другие исследования в
соответствии с таблицами 5 и 6.
5.10.13. Алгоритмы проведения лабораторных исследований образцов пищевой продукции

предусматривают 3 варианта действий исходя из информации о принадлежности использованных
микроорганизмов к МГМА или к ГММ:
1) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги (МГМА);

2) исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы (ГММ);
3) исследование образцов пищевой продукции, содержащей нежизнеспособные генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы и микроорганизмы, имеющие генно-инженерно-модифицированные аналоги, а также освобожденной от технологической микрофлоры.
5.10.14. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые МГМА, предусматривает следующее:
5.10.14.1. Исследованиям подлежат образцы пищевых продуктов и сырья I и II групп (таблица 1), полученных с использованием или содержащих живые МГМА. Порядок действий при
проведении исследований указан в таблице 7.
Таблица 7
Алгоритм лабораторного исследования продукции, содержащей живые МГМА

Испытуемые образцы	Содержание исследований	Результат исследований	Решение
Продукты I и II групп	1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта	1. Количество микроорганизмов в продукте соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню	Положительное заключение по результатам исследований
	2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма	2. Подтверждена родовая или видовая принадлежность микроорганизма согласно представленной заявителем документации	

3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности)
3.Отсутствует ДНК маркерных генов, плазмидная ДНК
4. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта (п. 5.6.1.)
4. Не выявлено любых признаков неблагоприятных для потребителей
Продукты I и II групп
1. Определение количества жизнеспособных МГМА технологической микрофлоры в 1 г продукта
1. Количество микроорганизмов в продукте не соответствует нормируемому или заявляемому изготовителем уровню
Отрицательное заключение по результатам исследований
2. Подтверждение родовой и/или видовой принадлежности микроорганизма
родовая или видовая принадлежность микроорганизма.
2. Не подтверждена
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 51/369
3. Выявление в образце пищевого продукта ДНК маркерных векторных генов (например, генов антибиотикорезистентности)
3. Обнаружена ДНК маркерных генов

4. Анализ дополнительных
показателей качества и
безопасности пищевого
продукта
4. Обнаружены факторы
патогенности,
плазмидная ДНК или
несоответствие
регламентам
безопасности настоящих
Санитарных правил
5.10.15. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции, содержащей живые ГММ (пищевые продукты и сырье I и II групп, полученных с использованием или содержащих живые ГММ, зарегистрированные в Российской Федерации) включает:
5.10.15.1. Определение количества жизнеспособных ГММ технологической микрофлоры в 1 г продукта; если выявленные количества не ниже нормируемого или заявляемого изготовителем в
НТД уровня, то перейти к п. 5.10.15.2.
5.10.15.2. Выявление и идентификация живых ГММ в исследуемом образце микробиологическими методами. Если выявлены ГММ, не соответствующие декларации изготовителя, перейти к п. 5.10.15.13, если выявлены ГММ, соответствующие указанным в технической документации на продукт и паспорту, прилагаемому к справке о депонировании, перейти к п. 5.10.15.3, параллельно с испытуемым штаммом ГММ из образца продукции исследуется референс-штамм из депозитария (коллекции культур).
ГАРАНТ:
Нумерация пунктов приводится в соответствии с источником
5.10.15.4. Необходимо убедиться, что микроорганизм - донор целевого гена и микроорганизм - реципиент этого гена являются хорошо изученными, разрешенными и давно используемыми в пищевой промышленности, в таком случае - перейти к п. 5.10.15.5, если не являются, перейти к п. 5.10.15.13.
5.10.15.5. Подтверждение родовой и видовой принадлежности микроорганизма с помощью ПЦР-анализа генома ГММ, при положительном результате перейти к п. 5.10.15.6., при отрицательном - к п. 5.10.15.13.
5.10.15.6. Выявление маркерных генов (векторных последовательностей, селективных маркеров, последовательностей "ori", ауксотрофных последовательностей. В случае выявления
только заявленных маркерных последовательностей перейти к пункту 5.10.15.7, в случае выявления
не заявленных маркерных последовательностей - перейти к пункту 5.10.15.13.
5.10.15.7. Выявление генов антибиотикорезистентности, кодирующих устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если указанные
гены выявлены, то перейти к пункту 5.10.15.13, если не выявлены, перейти к пункту 5.10.15.8.
5.10.15.8. Выявление целевого гена методом ПЦР с последующим подтверждением нуклеотидного состава ампликона с помощью рестрикционного или гибридизационного анализа,
если целевой ген выявлен, перейти к п. 5.10.15.12, если не выявлен, перейти к п. 5.10.15.13.

5.10.15.9. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена методом

секвенирования и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.
5.10.15.10. Подтверждение идентичности продуктов экспрессии целевого гена заявленным на уровне и РНК (методом ОТ-ПЦР) или методами электрофореза в ПААГ и иммуноблотинга, если
результат положительный, перейти к п. 5.10.15.12, если отрицательный, перейти к п. 5.10.15.13.
5.10.15.11. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта на соответствие настоящих Санитарных правил. Если продукт соответствует требованиям, перейти к п. 5.10.15.12, если не соответствует - к п. 5.10.15.13.
5.10.15.12. Выдается положительное заключение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий требованиям настоящих Санитарных правил в части требований
к маркировке и информации.
5.10.15.13. Выдается отрицательное заключение, согласно которому образец продукта не соответствует настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращаются.
5.10.16. Алгоритм лабораторного исследования образцов пищевой продукции II и III групп, содержащих нежизнеспособные ГММ или МГМА или освобожденных от технологической микрофлоры, включает:
5.10.16.1. Выявление роста жизнеспособных микроорганизмов технологической микрофлоры и штаммов-продуцентов в исследуемом образце и их идентификация микробиологическими методами. Если выявлены живые микроорганизмы-продуценты*, соответствующие указанным в технической документации на продукт или представители близкородственных им микроорганизмов, которые не могут относиться к посторонней остаточной
микрофлоре, перейти к п. 5.10.16.10, если не выявлены - перейти к п. 5.10.16.2.
5.10.16.2. Следует убедиться путем анализа сопроводительной документации, получен ли штамм-продуцент с использованием генно-инженерных технологий, если штамм относится к ГММ,
перейти к п. 5.10.16.3, если нет, дальнейшие действия аналогичны указанным в таблице 7.
5.10.16.3. Следует убедиться, являются ли микроорганизм-донор целевого гена (например, гена, кодирующего синтез фермента) и микроорганизм-реципиент (штамм-продуцент), хорошо
изученными и имеющими длительную историю безопасного использования в пищевой промышленности. Если ГММ имеет такие характеристики, перейти к п. 5.10.16.4, если штаммы
новые, перейти к п. 5.10.16.10.
5.10.16.4. Провести тестирование наличия ДНК штамма-продуцента в анализируемом образце пищевого продукта и присутствия в ней родовых и/или видовых последовательностей,
генов маркеров и целевого гена. Если ДНК микробного происхождения в анализируемом образце
пищевого продукта не обнаруживается в пределах чувствительности метода, - перейти к п. 5.10.16.9; если в выделенной ДНК искомые ДНК-мишени обнаружены, перейти к п. 5.10.16.5,
если не обнаружены, перейти к п. 5.10.16.10.
5.10.16.5. Конкретизировать маркерные гены, кодирующие устойчивость к антибиотикам, имеющим важное клиническое значение в медицине и ветеринарии, если обнаружены, перейти к
п. 5.10.16.10, если нет, перейти к п. 5.10.16.6.
5.10.16.6. Определение нуклеотидной последовательности целевого гена и сравнение с заявленной последовательностью нуклеотидов, если не обнаружены искомые ДНК-мишени,

перейти к п. 5.10.16.7, если обнаружены, перейти к п. 5.10.16.9.
5.10.16.7. Выявление идентичности белка, экспрессируемого целевым геном ГММ, заявленному белку (ферменту) с помощью электрофореза в ПААГ и иммуноблота, если выявлено
соответствие, перейти к п. 5.10.16.9, если не выявлено, перейти к п. 5.10.16.10.
5.10.16.8. Анализ дополнительных показателей качества и безопасности пищевого продукта проводится при дополнительном контроле согласно требованиям настоящих Санитарных правил.
5.10.16.9. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как соответствующий настоящим Санитарным правилам в части требований к маркировке и

информации.
5.10.16.10. Принимается решение, согласно которому образец продукта оценивается как не соответствующий настоящим Санитарным правилам, дальнейшие исследования прекращены.
5.11. По завершении испытаний образцов, экспертизы прилагаемой документации, обследования производства и на основании анализа полученных результатов принимается решение
о соответствии продукции из ГММ (МГМА) требованиям санитарных правил к этикетированию.
5.11.1. В зависимости от результатов решение принимается следующим образом:
- при обнаружении в образцах пищевой продукции ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов) и/или МГМА, соответствующих декларации изготовителя,
подтверждении их принадлежности к микроорганизмам-продуцентам, заявляемым в технической
документации и допущенным к обороту в Российской Федерации, а также при отсутствии в пищевой продукции ДНК и белка, но подтверждении принадлежности микроорганизмов-продуцентов этой продукции, заявляемых в технической документации к допущенным к обороту в Российской Федерации по результатам экспертизы документации или
дополнительным испытаниям, указанная продукция признается соответствующей санитарным
правилам;
- при наличии в образцах пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ:
а) ГММ (и/или целевых генов ГММ, продуктов экспрессии целевых генов, селективных маркеров ГММ), не соответствующих декларации изготовителя, не заявленных в технической
документации, не зарегистрированных и не допущенных к обороту в Российской Федерации;
б) ГММ или селективных маркеров ГММ, плазмидной ДНК в образцах традиционной пищевой продукции, полученной из/или с использованием МГМА;
в) генов трансмиссивной антибиотикорезистентности, и/или факторов (маркеров) патогенности в образцах пищевой продукции из ГММ и МГМА;
г) токсичности, генотоксичности, остаточных количеств антибиотиков, микотоксинов и других чужеродных веществ в образцах пищевой продукции, полученных из/или с использованием
ГММ и МГМА,
принимается решение о несоответствии продукции санитарным правилам.
ГАРАНТ:
Нумерация пунктов приводится в соответствии с источником
5.13. В разделе "Гигиеническая характеристика продукции" санитарно-эпидемиологических

заключений, выдаваемых на пищевую продукцию, полученную из/или с использованием ГММ, в
графе "Вещества, показатели (факторы)" дополнительно вводится строка: "ГММ". Соответственно,
в графе "Гигиенический норматив" данной строки указывается отношение данной продукции к
ГММ, а именно:
- "Содержится ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)";
- "Получен с использованием ГММ (наименование штамма и конкретной генной модификации)".
5.12.1. В зависимости от состояния технологической микрофлоры в продукте формы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на пищевую продукцию, полученную из
или с использованием ГММ должны предусматривать:
- при наличии в пищевом продукте жизнеспособных и нежизнеспособных ГММ - указание на родовое и видовое название использованных(ой) для производства пищевой продукции культур(ы) на латинском языке, а также на номер штамма;
- для продукции, вырабатываемой при использовании микроорганизмов-продуцентов, но освобожденной от них в процессе технологии, - сведения о штамме-источнике происхождения
продукции.
5.12.2. Образцы записей в санитарно-эпидемиологических заключениях на продукцию, полученную из или с использованием ГММ, приведены в таблице 8.

Таблица 8
Варианты оформления санитарно-эпидемиологического заключения в части требований к технологической микрофлоре

Вещества, показатели (факторы)	Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.)
Вариант 1. Вспомогательное технологическое средство - порошок чистой культуры спиртовых дрожжей Saccharomyces cerevisiae Y-1986 для производства спирта из крахмалосодержащего сырья	
ГММ: Содержит	генно-инженерно-модифицированный штамм Saccharomyces cerevisiae штамм Y-1986 с геном альфа-амилазы из Bacillus licheniformis в количестве 1 x 10(10) КОЕ/г продукта, не менее
Вариант 2. Агаровая культура-продуцент фермента липазы Aspergillus oryzae на основе ГММ	
ГММ: Содержит	генно-инженерно-модифицированный штамм Состоит из Aspergillus oryzae штамм ATCC-92341 с геном липазы триацилглицерина из Humicola lanuginosa
Вариант 3. Пищевая добавка - ферментный препарат "XXXX" альфа-амилазы микробного происхождения для крахмалопаточной промышленности	
ГММ: получен с использованием	

генно-инженерно-модифицированного штамма
Bacillus amyloliquefaciens шт. EBA-1 с геном
альфа-амилазы из Bacillus amyloliquefaciens
шт. BZ53 в 1 продукта - отсутствуют
5.13. В этикеточных надписях на потребительских упаковках пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГММ, должна содержаться информация о наличии ГММ,
предусмотренная пунктом 2.18 настоящих Санитарных правил.

---

* - за исключением случаев, когда проводятся дополнительные исследования по идентификации для подтверждения родовой и видовой принадлежности референтного штамма из
депозитария (коллекции культур)
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21 мая 2008 г. N 26 настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены главой VI, вступающей в силу с 1
июля 2008 г.
VI. Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам
ГАРАНТ:
С 1 января 2020 г. вступит в силу Федеральный закон от 3 августа 2018 г. N 280-ФЗ "Об органической продукции"
6.1. Для производства сельскохозяйственных культур и растений, продуктов животноводства, птицеводства и пчеловодства, полученных с использованием технологий, обеспечивающих изготовление пищевых продуктов из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и
откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО и не
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 55/369
подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения, а также продукты их переработки, содержащие в своем составе не менее 95% ингредиентов, полученных с учетом требований настоящих санитарных правил, а содержание остальных ингредиентов в конечном
продукте не превышает 5% от массы всех ингредиентов (за исключением пищевой соли и воды)
(далее - органические продукты) используются:
- сельскохозяйственные поля, угодья, участки, фермы для которых переходный период составляет не менее двух лет со времени посева или в случае многолетних культур (за исключением травопольных) как минимум три года до первого сбора органических продуктов;
- только натуральные ароматизаторы;
- препараты из микроорганизмов и ферменты, разрешенные в установленном порядке, используемые при переработке пищевых продуктов или в качестве технологических вспомогательных средств, за исключением генетически модифицированных микроорганизмов или
ферментов, полученных методом генной инженерии;
6.2. Не допускается приобретение и хранения материалов с неясным происхождением и не разрешенных для производства органических продуктов.
6.3. Оборудование, используемое при производстве органических продуктов, и

трубопроводы для полива должны содержаться и эксплуатироваться в соответствии с нормативной
и технической документацией, быть разрешены для использования в установленном порядке.
6.4. Уборочное оборудование, транспортные средства и контейнеры должны быть маркированы по предназначению (только для органических продуктов) и после применения должны подвергаться санитарной обработке и храниться в условиях, исключающих их загрязнение
после обработки и до использования.
Все транспортные средства, используемые для перевозки органических продуктов, должны быть в исправном техническом состоянии, иметь санитарный паспорт.
6.5. Допускается транспортировать и реализовать продукты органического производства только в упакованном виде, с маркировкой "органический продукт", и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение как органических продуктов, качество и безопасность.
Каждая партия органических продуктов должна сопровождаться документацией, позволяющей проследить происхождение продукта и его качество (удостоверение о качестве и
безопасности).
6.6. Импортируемые органические продукты должны проходить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с подтверждением идентификации органического
продукта со стороны уполномоченного органа страны-импортера.
6.7. Требования к производству органических продуктов растительного происхождения:
6.7.1. При выращивании органических продуктов растительного происхождения необходимо обеспечить исключение влияния других производств, не относящихся к производству
органических продуктов, для предотвращения их загрязнения радиоактивными, химическими,
биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими
организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений (далее -
загрязняющие вещества).
6.7.2. Участки земель, используемые для производства органических продуктов, должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов, предъявляемых для почвы.
Участки земель, в которых превышены гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ для почвы, должны быть выведены при производстве органических продуктов из севооборота.
6.7.3. Вода, используемая для мытья или переработки сельскохозяйственных культур, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой
воде.
6.7.4. Допускается использование материалов на основе полиэтилена, полипропилена и

других поликарбонатов, разрешенных к применению в установленном порядке, для покрытия защищаемых конструкций, синтетических мульчей, сеток от насекомых и обматывания силоса. Не
допускается применение продуктов на основе полихлорида.
6.7.5. Допускается подвергать культуру сушке воздушным или другими физическими

способами, включая использование нагревателей, но продукты сгорания топлива не должны ее
загрязнять. Использование этих способов должно обеспечивать полное сгорание топлива. Помещение для сушки должно быть оборудовано принудительной приточно-вытяжной вентиляцией.
6.7.6. Допускаются к применению пищевые добавки и вспомогательные технологические средства в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 9 и 10.
6.7.7. Допускаются к использованию только средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений и агрохимикаты, прошедшие в установленном порядке государственную регистрацию, приведенные в таблицах 11 и 12.
6.7.8. Не допускается использование удобрений, полученных при переработке побочных продуктах скотобойни и свежей крови, а также мочевина и чилийский нитрат.
ГАРАНТ:
Текст пункта 6.7.8 приводится в соответствии с официальной публикацией
6.7.9. Не допускается использование синтетических гербицидов, фунгицидов, инсектицидов и других пестицидов.
6.7.10. Не допускается использование препаратов, содержащих медь, в количестве, превышающем 3 кг/га в год.
6.7.11. Не допускается применение синтетических регуляторов роста и синтетических красителей. Исключение составляет этилен в качестве регулятора роста растений.
6.7.12. Хранилища органических продуктов должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке средствами, разрешенными для этих целей и приведенными в таблице 12
настоящих правил.
6.8. Требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства.
6.8.1. Ульи должны располагаться таким образом, чтобы все хозяйства в радиусе 6 км от места нахождения пасеки отвечали требованиям настоящих санитарных правил.
Допускается нахождение в этом радиусе других хозяйств, которые не представляют собой опасности загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими
опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений, и в которых не используются пестициды.
Продукты пчеловодства реализуются как органические продукты при условии, что они были получены в соответствии с настоящими санитарными правилами по истечении одного года от начала деятельности пасеки.
6.8.2. При работе с пчелами (во время сбора продуктов пчеловодства) должны быть использованы только репелленты, разрешенные в установленном порядке. Не допускается использование синтетических химических репеллентов.
6.8.3. Допускается для борьбы с вредителями и болезнями пчел применение следующих веществ и средств: молочная, щавелевая, муравьиная и уксусная кислоты, сера, природные эфирные масла (ментол, эвкалиптол, камфора), пар и открытое пламя, а также разрешенные бактериальные препараты (Bacillus thuringiensis).
6.8.4. Допускается для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства применение пищевых добавок и вспомогательных технологических средств в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 13 и 14.
6.8.5. Продукты животного происхождения признаются органическими продуктами, если при их производстве использовались пастбища, которые на протяжении последних 3 лет не обрабатывались какими-либо средствами, не включенными в таблицы 11 и 12 настоящих

санитарных правил. Количество применяемых в хозяйстве удобрений не должно превышать 170 кг
азота в год на 1 га сельхозугодий.
6.8.6. Для производства органических продуктов не допускается использование крупного рогатого скота из стада, в котором за последние шесть лет были зарегистрированы случаи коровьей
губчатой энцефалопатии (BSE).
6.8.7. Не допускается хранение на территории содержания животных строительных и других материалов, обработанных красками, консервантами и токсичными веществами, которые могут
оказать отрицательное влияние на безопасность органического продукта.
6.8.8. Не допускается хранение средств борьбы с грызунами и паразитами в пределах досягаемости животных.
6.8.9. Допускается использование для очистки и дезинфекции животноводческих помещений и зданий для содержания животных и птиц, а также оборудования и приборов следующих веществ и препаратов: калийное и натронное мыло, известковое молоко, известь, жженая известь, гипохлорид натрия, едкий натр, едкий кали, перекись водорода, природные растительные эссенции, лимонная, надуксусная, муравьиная, молочная, щавелевая и уксусная
кислоты, этиловый спирт, азотная и фосфорная кислоты, карбонат натрия.
6.8.10. Необходимо применение кормов для животных и птиц, удовлетворяющих их физиологической потребности на различных стадиях развития и служащих достижению высокого
качества продукции. Не допускается использование кормов с добавками, предназначенными для
интенсивного производства (гормонов и т.п.), а также кормов с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов.
6.8.11. Допускается использование кормов, приготовленных без применения органических растворителей. Макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических
продуктов изложены в таблице 15 настоящих правил.
6.8.12. Допускается использовать силос, при производстве которого в качестве добавок или средств обработки кормов использованы только сорбиновая кислота (Е 200), муравьиная кислота (Е
236), уксусная кислота (Е 260), молочная кислота (Е 270), пропионовая кислота (Е 280), лимонная
кислота (Е 330), морская соль, каменная соль, сыворотка, сахар, жмых сахарной свеклы, зерновая
мука, меласса в соответствии с регламентами их применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе.
6.8.13. Допускается к использованию для кормления животных ферменты, микроорганизмы, связующие вещества (стеарат кальция натурального происхождения (Е 470), коллоидный диоксид
кремния (Е 551), бентонит (Е 558), алюмосиликат (Е 559), силикат калия (Е 560), вермикулит, сепиолит, перлит), пивные дрожжи, в соответствии с нормативами, установленными при их санитарно-эпидемиологической экспертизе.
6.8.14. Не допускается применение в рационе питания животных антибиотиков, кокцидостатиков и других фармакологических препаратов, стимуляторов роста и лактации.
6.8.15. Не допускается в профилактических целях назначение химико-синтетических аллопатических препаратов или антибиотиков.
Таблица 9
Пищевые добавки, используемые при производстве органических продуктов растительного

происхождения
N п/п Наименование пищевых добавок Условия применения
1 2 3
1. Карбонаты кальция (Е 170) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03*
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 58/369
2. Диоксид серы (Е 220) Для продуктов виноделия в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
3. Молочная кислота (270) Для ферментированных
овощных продуктов в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
4. Диоксид углерода (Е290) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
5. Яблочная кислота (Е 296) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
6. Аскорбиновая кислота (Е 300) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
7. Токоферолы, концентрат смеси натуральные (Е 306) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
8. Лецитины (Е 322) - полученные без использования
отбеливающих средств и органических
растворителей
В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
9. Лимонная кислота (330) Для продуктов из овощей и
фруктов в соответствии с
СанПиН 2.3.2.1293-03
10. Тартраты натрия (Е 335) Для тортов и кондитерских
изделий в соответствии с
СанПиН 2.3.2.1293-03
11. Тартраты калия (Е 336) Для злаковых, кондитерских
изделий, тортов в соответствии с
СанПиН 2.3.2.1293-03
12. Орто-фосфат кальция 1-замещенный
(Е 341i)
Только для поднятия теста в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
13. Альгиновая кислота (Е 400) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
14. Альгинат натрия (Е 401) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
15. Альгинат калия (Е 402) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
16. Агар (Е 406) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
17. Каррагинан (Е 407) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03

18. Камедь рожкового дерева (Е 410) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
19. Гуаровая смола (Е 412) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
20. Трагакант камедь (Е 413) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
21. Гуммиарабик (Е 414) Для молочных продуктов, жиров
и кондитерских изделий в
соответствии с СанПиН
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 59/369
2.3.2.1293-03
22. Ксантановая камедь (Е 415) Для продуктов из овощей и
фруктов, на основе жиров,
для тортов и печенья, салатов в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
23. Карайи камедь (Е 416) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
24. Пектины (Е 440) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
25. Карбонаты натрия (не модифицированные) (Е 500) Для тортов и печенья,
кондитерских изделий в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
26. Карбонаты калия (Е 501) Для злаковых изделий, тортов и
печенья, кондитерских изделий в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
27. Карбонаты аммония (Е 503) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
28. Карбонаты магния (Е 504) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
29. Хлорид калия (Е 508) Для замороженных фруктов и
овощей, консервированных
фруктов и овощей, соусов из
овощей, кетчупов и горчицы в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
30. Хлорид кальция (Е 509) Для молочных продуктов,
продуктов на основе жиров,
фруктов и овощей, соевых
продуктов в соответствии с
СанПиН 2.3.2.1293-03
31. Хлорид магния (Е 511) Для соевых продуктов в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
32. Сульфаты кальция (Е 516) Для тортов и печенья, соевых
продуктов, дрожжей в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03

33. Гидроксид натрия (Е 524) Для злаковых продуктов в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
34. Аргон (Е 938) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
35. Азот (Е 941) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
36. Кислород (Е 948) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 60/369

---

* - СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.

Таблица 10

Технологические вспомогательные средства, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов растительного происхождения

N п/п	Наименования	Особые условия применения
1	2	3
1.	Хлорид кальция	Отвердитель
2.	Карбонат кальция	
3.	Гидроксид кальция	
4.	Сульфат кальция	Отвердитель
5.	Хлорид магния	Отвердитель
6.	Карбонат калия	Для целей высушивания гроздей винограда
7.	Углекислый газ	
8.	Азот	
9.	Этанол	Растворитель
10.	Дубильная кислота	Для целей фильтрации
11.	Альбумины из яичного белка	
12.	Казеин	
13.	Желатин	
14.	Рыбий клей	
15.	Растительные масла	
16.	Диоксид кремния	Применение в качестве геля или коллоидного раствора
17.	Активированный уголь	
18.	Тальк	
19.	Бентонит	
20.	Каолин	
21.	Диатомовая земля	
22.	Перлит	
23.	Шелуха фундука	
24.	Пчелиный воск	Антиадгезионные добавки
25.	Карнаубский воск	Антиадгезионные добавки
26.	Серная кислота	Корректирование pH при удалении воды в сахарном сиропе
27.	Гидроксид натрия	Корректирование pH при производстве сахара

28. Виннокаменная кислота и ее соли
29. Карбонат натрия Сахарное производство
30. Препараты на основе древесной коры
31. Гидроксид калия Корректирование pH при

производстве сахара
32. Лимонная кислота Корректирование pH
Таблица 11
Агрохимикаты, разрешенные для производства органических продуктов*

N п/п	Средства	Требования к составу и условия применения
1	2	3
1.	Стойловый навоз и птичий помет, полученные в условиях системы производства органических продуктов	После компостирования, вермикулирования или термической переработки при наличии положительного ветеринарного заключения и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
2.	Навоз из хозяйства, производящего органические продукты	После компостирования при внесении в почву за 120 дней до уборки урожая, предназначенного для пищевых целей и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
3.	Остатки сельскохозяйственных культур и сидеральные удобрения, полученные из хозяйства, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
4.	Солома и другая мульча, полученные из хозяйств, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
5.	Компостированные экскременты животных, в том числе птичий помет, полученных из хозяйств, производящего органические продукты	В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе Необходимо указать виды животных.
6.	Компост и компостированный	

стойловый навоз, полученные из
хозяйств, производящего органические
продукты
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
7. Сухой стойловый навоз и сухой
птичий помет, полученные из
хозяйств, производящего органические
продукты
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
8. Гуано В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
9. Солома После компостирования используется в
соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
10. Компост и субстрат грибных отходов и
вермикулита
В соответствии с регламентами применения,
установленными при

санитарно-эпидемиологической экспертизе
11. Сортированные, компостированные
или ферментированные домашние
пищевые отходы
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
12. Компост из побочных продуктов
растительного происхождения
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
13. Переработанные продукты
животноводства из скотобоен и
рыбных заводов
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
14. Побочные продукты пищевой и
текстильной промышленности, не
обработанные синтетическими
добавками
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе

15. Морские водоросли и продукты из них Должны быть получены только посредством:
1) физических процессов, включая
дегидратацию, замораживание и измельчение,
2) экстрагирования водой или водным
раствором кислоты и/или щелочным
раствором,
3) ферментации и использоваться в
соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
16. Опилки, кора и древесные отходы После рубки древесина не должна быть
обработана химическими веществами,
применяется в соответствии с регламентами
применения, установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
17. Древесина и древесный уголь После рубки древесина не должна быть
обработана химическими веществами,
применяется в соответствии с регламентами
применения, установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
18. Природные фосфаты Содержание кадмия не должно превышать 90
мг/кг P2O5, использовать в соответствии с
регламентами применения, установленными
при санитарно-эпидемиологической экспертизе
19. Томас-шлак В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
20. Калийные соли (каинит, сильвинит и
т.д.)
Содержание хлора не должно быть более 60%,
использовать в соответствии с регламентами
применения, установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
21. Сульфат калия (патенкали и др.) Полученные в результате физических
процессов с последующим обогащением
химическим путем в целях улучшения
растворимости. Использовать в соответствии с
регламентами применения, установленными
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 63/369
при санитарно-эпидемиологической экспертизе
22. Карбонат кальция природного
происхождения (мел, мергель,
известняк, фосфатсодержащий мел)
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
23. Магниевые породы естественного
(природного) происхождения
В соответствии с регламентами применения,
установленными при

санитарно-эпидемиологической экспертизе
24. Известково-магниевые породы естественного (природного) происхождения В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
25. Эпсолит (сульфат магния) В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
26. Природный гипс (сульфат кальция) только из природных источников В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
27. Барда и экстракт барды, за исключением аммиачной барды В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
28. Хлорид натрия Использовать только рудниковую соль в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
29. Алюминиево-кальциевый фосфат Не должны использоваться в качестве дефолианта или гербицида.
Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов не допускается.
Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P_2O_5.
Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
30. Микроэлементы (например, бор, медь, железо, марганец, молибден, цинк) Не должны использоваться в качестве дефолиантов или гербицидов
Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов запрещено.
Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
31. Сера В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
32. Каменный порошок (измельченный базальт) В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе
33. Глинозем (например, бентонит, перлит, цеолит)

В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
34. Биологические организмы, В соответствии с регламентами применения,
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 64/369
встречающиеся в естественных
условиях (например, черви)
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
35. Вермикулит В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
36. Торф За исключением торфа с добавлением
синтетических добавок. Использовать для
проращивания семян в торфоперегнойных
горшочках. В качестве кондиционера почвы не
допускается. Другие способы использования
торфа - в соответствии с регламентами
применения, установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
37. Гумус от червей и насекомых В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
38. Гуминовые кислоты естественного
(природного) происхождения (только
водные и щелочные экстракты).
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
39. Хлорная известь В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
40. Побочные продукты производства
сахара (например, барда)
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
41. Побочные продукты переработки
гвинейской пальмы, кокоса и какао (в
том числе пальмовые гребни и
выжимки, фильтрованный жмых,
шелуха какао)
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе
42. Побочные продукты, полученные при
переработке органических продуктов
В соответствии с регламентами применения,
установленными при
санитарно-эпидемиологической экспертизе

43. Раствор хлорида кальция Для обработки листьев в случае доказанного дефицита кальция

_____

*- агрохимикаты должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке

Таблица 12

Средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений, разрешенные для производства органических продуктов*

N п/п	Наименование	Условия использования
1	2	3
1.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О… 01.04.20222 Система ГАРАНТ 65/369	
	Растительного и животного происхождения	
1.1.	Препараты на основе пиретринов, полученные из Chrysanthemum cinerariaefolium, которые могут содержать синергисты	Используются только при непосредственной угрозе урожаю, за исключением пиперонилбутоксида в качестве синергиста
1.2.	Препараты на основе ротенона, полученного из видов Derris elliptica, Lonchocarpus spp, Thephrosia spp	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.3.	Препараты на основе Quassia amara	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.4.	Препараты на основе Ryania speciosa	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.5.	Продукты на основе мели (азадирахтин) из Aradiachta indica	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.6.	Прополис	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.7.	Растительные и животные масла (например, масло мяты, сосны, тмина)	Используются только при непосредственной угрозе урожаю
1.8.	Морские водоросли, мука и экстракты из водорослей, морские соли и соленая вода, которые не подверглись химической обработке	Используются только при

непосредственной угрозе
урожаю.
1.9. Желатин Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.10. Казеин Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.11. Лецитин Используется только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.12. Природные кислоты (например, уксусная) Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.13. Ферментированные продукты из леечного гриба Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.14. Экстракт грибов (Shiitake fungus) Используется только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.15. Экстракт хлореллы Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.16. Нематициды хитинного действия естественного Используются только при

происхождения непосредственной угрозе
урожаю
1.17. Натуральные растительные препараты (за
исключением препаратов на основе табака)
Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.18. Пчелиный воск Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
1.19. Сабадилла Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
2. Минерального происхождения
2.1. Медь в форме гидроокиси, хлорокиси
(трехосновной), сульфата, закиси, бордосской и
бургунской жидкости
Необходимость использования,
назначение и дозировка
подтверждаются в
установленном порядке. Могут
применяться в качестве
фунгицида при условии
использования препаратов, не
приводящим к накоплению меди

в почве выше установленного
уровня.
2.2. Сера Используется только при
непосредственной угрозе
урожаю
2.3. Минеральные порошки (каменный порошок,
силикаты, бентонит)
Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
2.4. Диатомовая земля Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
2.5. Силикат натрия Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
2.6. Бикарбонат натрия Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
2.7. Перманганат калия Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю для фруктовых деревьев,
винограда.
2.8. Фосфат железа Применяется в качестве
моллюскоцида
2.9. Гашеная известь Используется таким образом,
чтобы минимизировать
накопление меди в почве
2.10. Минеральные масла (кроме нефтяных) Используются только при

непосредственной угрозе
урожаю
2.11. Парафиновое масло Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
2.12. Кварцевый песок
3. Микроорганизмы, используемые для биологической борьбы с вредителями
3.1. Препараты Bacillius thuringiensis, вирус гранулеза и
т.д.
Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
4. Прочие
4.1. Гомеопатические и аювердические препараты Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
4.2. Углекислый газ и азот Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
4.3. Калийное мыло (зеленое мыло)

4.4. Этиловый спирт Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
4.5. Травяные и биодинамические препараты
4.6. Стерилизованные самцы насекомых Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
4.7. Хищные насекомые Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
4.8. Пчелиный воск Используется только в качестве
вещества при обрезке деревьев
5. Физические барьеры
5.1. Обработка электромагнитным полем Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
5.2. Звук Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
5.3. Пар в качестве стерилизующего вещества Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
5.4. Углекислый аммоний Используется только в качестве

репеллента для крупных
животных. Контакта с почвой
или съедобными культурами не
допускается
5.5. Перекись водорода Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
6. Ловушки
6.1. Механические Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
6.2. Ферромоны - только в ловушках и раздаточных
устройствах
Ловушки и/или раздаточные
устройства должны
предотвращать высвобождение
используемых веществ в
окружающую среду и их контакт
с выращиваемыми культурами.
После завершения работы
ловушки должны собираться и
безопасно утилизироваться
6.3. Клейкие ловушки Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю
6.4. Минеральные масла (кроме нефтяных) Используются только при

непосредственной угрозе
урожаю
6.5. Препараты на основе метальдегида, содержащие
репелленты, для отпугивания более
высокоорганизованных животных, а также
используемые в ловушках
Используются только при
непосредственной угрозе
урожаю

_____

*- средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений должны пройти государственную регистрацию в Российской Федерации в установленном порядке

Таблица 13

Пищевые добавки, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов животноводства и пчеловодства

N п/п Наименование Область применения

1 2 3

1. Уголь растительный (Е 153) Для некоторых видов сыров, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03*
2. Карбонаты кальция (Е 170) Для молочных продуктов, в

соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03. Не должны
использоваться в качестве
красителя
3. Молочная кислота (Е 270) Для колбасных оболочек, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
4. Диоксид углерода (Е 290) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
5. Лецитины (Е 322), полученные без использования
отбеливающих средств или органических
растворителей.
Для молочных продуктов,
детского питания на основе
молока, продуктов на основе
жиров, майонезов, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
6. Цитраты натрия (Е 331) Для колбас, пастеризации
яичного белка, молочных
продуктов, в соответствии с
СанПиН 2.3.2.1293-03
7. Агар (Е 406) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
8. Каррагинан (Е 407) Для молочных продуктов, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
9. Камедь рожкового дерева (Е 410) Для молочных и мясных

продуктов, в соответствии с
СанПиН 2.3.2.1293-03
10. Гуаровая камедь (Е 412) Для молочных продуктов,
мясных консервов, продуктов из
яиц, в соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
11. Трагакант камедь (Е 413) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
12. Гуммиарабик (Е 414) Для молочных продуктов,
продуктов на основе жиров,
кондитерских изделий, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
13. Пектины (не модифицированные) (Е 440) Для молочных продуктов, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
14. Хлорид кальция (Е 509) Для молочных продуктов, в
соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
15. Аргон (Е 938) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
16. Азот (Е 941) В соответствии с СанПиН
2.3.2.1293-03
17. Кислород (Е 948) В соответствии с СанПиН
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 70/369
2.3.2.1293-03

_____
*- СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок",
зарегистрированы Минюстом России 02.06.2003, регистрационный номер 4613.
Таблица 14
Технологические вспомогательные средства, которые могут быть использованы для
обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства
N п/п Наименование Особые условия применения
1 2 3
1. Карбонат кальция (Е 170)
2. Хлорид кальция (Е 509) Для придания плотности в
качестве загустителя при
производстве сыра
3. Каолин Для извлечения прополиса
4. Молочная кислота (Е 270) Для молочных продукты в
качестве загустителя. Для
корректировки pH соляных ванн
при производстве сыра
5. Карбонат натрия (Е 500) Для молочных продуктов, в
качестве нейтрализующего
препарата
Таблица 15
Корма, приготовленные без использования химических растворителей, макро- и
микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов
1. Зерновые, зерно, продукты их

переработки и побочные
продукты
Овес в виде зерен, хлопьев, кормовой муки, отрубей; ячмень в виде зерен, белковой и кормовой муки; рис в виде зерен, сечки, кормовой муки, зародышевого жмыха; просо посевное в виде зерен; рожь в виде зерен, кормовой муки и отрубей; сорго в виде зерен; пшеница в виде зерен, кормовой муки, отрубей, клейковины, зародышей; тритикале в виде зерен; кукуруза в виде зерен, отрубей, кормовой муки, зародышевого жмыха и клейковины; солодовые ростки; пивоваренная барда.
2. Семена масличных, масличные культуры, продукты их переработки и побочные продукты
Семена рапса, рапсовый жмых и рапсовая шелуха; соевые бобы, нагретые паром, соевый жмых и шелуха соевых бобов; семена подсолнечника и их жмых; семена хлопчатника и их жмых; семена льна и их жмых; семя и жмых кунжута; пальмоядровый жмых; жмых семян сурепицы и шелуха сурепицы; тыквенный жмых; экстрагированный оливковый шрот (путем

физического экстрагирования маслин).
3. Зернобобовые, продукты их переработки и побочные продукты
Нут бараний в виде семян; семена французской чечевицы; чина в виде семян, подвергнутых соответствующей тепловой обработке; горох в виде семян, кормовой муки, отрубей; конские бобы в виде семян, кормовой муки, отрубей; кормовые бобы в виде семян; вика и люпин в виде семян.
4. Корнеплоды, продукты их переработки и побочные продукты
Выщелоченная свекловичная стружка, жом сахарной свеклы, картофель, батат в форме клубней, маниока в форме корней, картофельная мезга (побочный продукт при получении крахмала), картофельный крахмал, картофельный белок и саго.
5. Прочие семена и плоды, продукты и побочные продукты
Рожковое дерево, стручки рожкового дерева и продукты из них; тыква; остатки отжима цитрусовых; яблоки, айва, груши, персики, инжир, виноград и выжимки из них; каштаны, жмых грецкого ореха, лесного ореха, шелуха какао и их жмых; желуди.

6. Зеленые и грубые корма	Люцерна, травяная мука из люцерны, клевер, травяная мука из клевера, зеленый корм (получаемый из кормовых растений), травяная мука, сено, силос, солома зерновых и корнеплодные овощи на зеленый корм.
7. Прочие растения, продукты их переработки и побочные продукты	Меласса только в качестве связующего вещества в комбикормах, мука из морских водорослей (получаемая высушиванием и измельчением морских водорослей с последующим промыванием для уменьшения содержания йода), экстракты и мука измельченных растений, растительные белковые экстракты (только для кормления молодняка), пряности, разнотравье.
8. Молоко и молочные продукты	Сырое молоко, сухое молоко, обезжиренное молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта, сухая пахта, молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка частично обессахаренная, порошок сывороточного белка (экстрагированный физической обработкой), сухой казеин и сухая лактоза
9. Рыба, другие морские животные, продукты их переработки и побочные продукты	Рыба, рыбный жир и нерафинированный тресковый жир, полученный ферментным путем, растворимые или нерастворимые аутолизаты, гидролизаты и протолизаты частей рыб, безпозвоночных и ракообразных, только для кормления молодняка, рыбная мука.
10. Кормовые материалы минерального происхождения	Натрий (неочищенная морская соль, крупная каменная соль, сульфат натрия, углекислый натрий, бикарбонат натрия, хлорид натрия). Кальций (литотамнион и маэрль, раковины гидробионтов, включая кости каракатицы, углекислый кальций, молочнокислый кальций, глюконат кальция). Фосфор (осадочный костный двузамещенный кислый фосфорнокислый кальций, дефторированный

двузамещенный фосфорнокислый кальций, дефторированный однозамещенный фосфорнокислый кальций, кальциево-магниевый фосфат, кальциево-натриевый фосфат).
Магний (оксид магния, сульфат магния, хлорид магния, углекислый магний, фосфат магния).
Сера (сульфат натрия).

11. Микроэлементы
(необходимость использования
подтверждается в
установленном порядке).
Железо: карбонат (II), сульфат (II) моногидрат и/или
гептагидрат, окись (III).
Йод: йодат кальция (безводный), йодат кальция,
гексагидрат, иодид калия.
Кобальт: моногидрат и/или гептагидрат сернокислого
кобальта (II), основной сернокислый кобальт (II)
моногидрат.
Медь: окись (II), основная углекислая медь (II)
моногидрат, сернокислая медь (II) пентагидрат.
Марганец: углекислый (II), оксид, сульфат (II) монои/или тетрагидрат.
Цинк: углекислый, оксид, сульфат моно и/или
гептагидрат.
Молибден: аммоний молибденовокислый, натрий
молибденовокислый.
Селен: селенат натрия, селенит натрия.
12. Витамины, провитамины и
химически четко определенные
вещества с аналогичным
действием.
Допускаются витамины, провитамины и разрешенные
химически определенные вещества аналогичного
эффекта. Предпочтительно их следует получать из
сырья, содержащегося естественным образом в кормах.
Идентичные натуральным синтетические витамины,
предназначенны только для моногастральных
животных.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 мая 2009 г. N 28 настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены главой VII, вступающей в силу с
15 июля 2009 г.
VII. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов
7.1. Пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности, состоящие из комплекса пищевых продуктов или представленные их отдельными видами, которые оказывают специфическое влияние на повышение
адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленные на достижение высших спортивных достижений (далее - специализированные пищевые продукты для питания спортсменов) и их компоненты (сырье) должны соответствовать
гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, установленными настоящими
санитарными правилами, в том числе, по показателям безопасности требованиям Приложения 1, а
также требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды пищевых

продуктов.
7.2. Витамины и минеральные соли должны использоваться в формах, указанных в Приложении 18 настоящих санитарных правил.
7.3. В составе сырья, используемого при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов, а также в готовых пищевых продуктах, не допускается наличие психотропных, наркотических, ядовитых, сильнодействующих, допинговых средств и/или
их метаболитов, других запрещенных веществ, входящих в список ВАДА (Всемирное Антидопинговое Агентство).
7.4. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов могут использоваться пищевые добавки, не оказывающего вредного воздействия на здоровье человека, указанные в Приложении 7 настоящих санитарных правил.
7.5. При производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов учитываются критерии пищевой ценности, содержание в них белков, жиров и углеводов, предусмотренные Приложением 2 и Приложением 17 настоящих санитарных правил.
7.6. Реализация специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должна осуществляться только в потребительской упаковке.
7.7. Требования к качеству и безопасности специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов должны выполняться при разработке технических документов, регламентирующих вопросы производства и оборота продуктов, и подтверждаться при проведении
санитарно-эпидемиологической экспертизы этих пищевых продуктов в установленном порядке.
7.8. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов дополнительно производится оценка их заявленной эффективности, а также подтверждение отсутствия неблагоприятных побочных реакций и уточнение особенностей их использования.
7.9. Специализированные пищевые продукты для питания спортсменов допускаются к производству, хранению, перевозке и реализации после их государственной регистрации.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены главой VIII
VIII. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами
8.1. Основные требования к обогащению пищевых продуктов микронутриентами
8.1.1. Обогащение пищевых продуктов путем добавления одного или нескольких витаминов, макро- и/или микроэлементов должно осуществляться в соответствии с требованиями:
- обогащению подлежат пищевые продукты массового потребления, используемые регулярно и повсеместно в повседневном питании взрослого населения и детей старше 3 лет, а
также пищевые продукты, подвергающиеся рафинированию и другим технологическим воздействиям, приводящим к существенным потерям витаминов и минеральных веществ;
- для обогащения пищевых продуктов следует использовать те витамины и минеральные вещества, недостаточное потребление и/или признаки дефицита которых реально обнаруживаются
у населения;
- допускается использование более полного набора витаминов, макро- и микроэлементов в обогащающих добавках в виде премиксов;

- пищевые продукты допускается обогащать витаминами и/или минеральными веществами вне зависимости от того, содержатся ли они в исходном продукте;

- критериями выбора перечня обогащающих микронутриентов, их доз и форм являются безопасность и эффективность для повышения пищевой ценности рациона;
- количество витаминов и минеральных веществ, дополнительно вносимых в обогащаемые ими продукты, должно быть рассчитано с учетом их естественного содержания в исходном продукте или используемом для его изготовления сырье, а также потерь в процессе производства и
хранения с тем, чтобы обеспечить содержание этих витаминов и минеральных веществ на уровне
не ниже регламентируемого в течение всего срока годности обогащенного продукта;
- выбор сочетаний, форм, способов и стадий внесения обогащающих добавок должен проводиться с учетом возможного химического взаимодействия между собой и с компонентами
обогащаемого продукта и обеспечивать максимальную сохранность в процессе производства и
хранения;
- обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами не должно ухудшать потребительские свойства этих продуктов: уменьшать содержание и усвояемость других
содержащихся в них пищевых веществ, существенно изменять органолептические свойства продуктов, сокращать их сроки годности;
- обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами не должно влиять на показатели безопасности;
- гарантированное содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах должно быть указано на индивидуальной упаковке этого продукта;
- эффективность включения в новые и специализированные пищевые продукты витаминов и/или минеральных веществ с целью их обогащения следует подтверждать специальными исследованиями, демонстрирующими их безопасность и способность улучшать обеспеченность
организма витаминами и минеральными веществами, введенными в состав обогащенных продуктов, а также оказывать положительное влияние на состояние здоровья.
8.1.2. Для обогащения витаминами и/или минеральными веществами рекомендованы следующие группы пищевых продуктов:
- мука и хлебобулочные изделия;
- молочная продукция;
- напитки безалкогольные;
- соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки);
- масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы);
- соль поваренная пищевая;
- зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления);
- пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки, концентраты каш быстрого приготовления);
- продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, а также пищевые продукты, предназначенные для отдельных групп населения:
- продукты детского питания;
- продукты диетического (лечебного и профилактического) питания;

- функциональные пищевые продукты;
- специализированные пищевые продукты, в т.ч. с заданным химическим составом.
Возможно обогащение витаминами и/или минеральными веществами кондитерских изделий (сахаристых и мучных) и концентратов плодово-ягодных с сахаром.
8.1.3. Обогащать витаминами и/или минеральными веществами продукты массового потребления следует в соответствии с приведенными рекомендациями приложения N 19 настоящих
санитарных правил.
8.1.4. Не подлежат обогащению витаминами и минеральными веществами:
- пищевые продукты, не подвергающиеся технологической переработке (фрукты, овощи,

мясо, мясо птицы, рыба);
- напитки брожения, а также напитки, содержащие более 1,2% алкоголя (за исключением слабоалкогольных тонизирующих напитков, в которые витамины и минеральные вещества вводятся с иной целью).
8.2. Формы и перечень витаминов и минеральных веществ, используемых для обогащения пищевых продуктов
8.2.1. При производстве обогащенных витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов должны использоваться формы витаминов и минеральных веществ в соответствии с
приложением N 18 и приложением N 19 настоящих санитарных правил. Допускается использовать
для обогащения пищевых продуктов витамин
K2
(менахинон) и L-метилфолат кальция.
8.2.2. Не допускается обогащать пищевые продукты массового потребления натрием, холином, инозитом, карнитином, таурином, медью, марганцем, молибденом, хромом и селеном, за
исключением специализированных пищевых продуктов (для питания спортсменов, диетического
(лечебного и профилактического) питания, с заданным химическим составом), функциональных
пищевых продуктов и продуктов детского питания, а также биологически активных добавок к
пище.
8.2.3. При внесении в обогащаемые продукты набора микронутриентов следует использовать пищевые обогатители - витаминные, минеральные или витаминно-минеральные
смеси (премиксы) - готовые гомогенные смеси пищевых обогатителей (витаминов и/или минеральных веществ), изготовленные на основе вещества-носителя, что повышает точность внесения и обеспечивает более равномерное распределение витаминов и/или минеральных веществ
в обогащаемом продукте. Использование премиксов позволяет по содержанию нескольких микронутриентов контролировать количество внесенного премикса и, соответственно, содержание
в готовой продукции остальных витаминов и/или минеральных веществ, вносимых в его составе.
8.3. Регламентируемые уровни содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных продуктах
8.3.1. Продукт считается обогащенным при условии, что его усредненная суточная порция

содержит от 15 до 50% витаминов и/или минеральных веществ от нормы физиологической потребности человека. Масса (объем) усредненной суточной порции установлена приложением
N 20 настоящих санитарных правил.
При обогащении пищевого продукта дополнительное внесение обогащающего компонента должно составлять не менее 10% от нормы физиологической потребности человека.
Для обогащенных высококалорийных пищевых продуктов (с энергетической ценностью 350 ккал и более на 100 г) содержание витаминов и минеральных веществ должно составлять от 15 до
50% от нормы физиологической потребности организма в расчете на 100 ккал (1 стандартную
порцию продукта).
8.3.2. При производстве обогащенных пищевых продуктов допускается увеличивать содержание в них витаминов по отношению к декларированным показателям, но не более чем на 70
процентов для витамина С и не более чем на 50 процентов для остальных витаминов, в связи с
естественным снижением количества витаминов в обогащенных пищевых продуктах в процессе их
хранения в течение срока годности.
8.3.3. Пределы допустимых отклонений фактического содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных пищевых продуктах от гарантированного (нанесенного на
этикетку при маркировке) или заложенного по рецептуре составляют:

- для витаминов С,
B1 ,
B2 ,
B6
, пантотеновой кислоты, ниацина и минеральных веществ
магния, кальция, фосфора, железа, цинка -
+20%
;
- для витаминов А, D, E,
B12
, фолиевой кислоты, биотина и минерального вещества йода -
+30%
;
- для минерального вещества йода в соли йодированной -
+38% .
8.4. Специальные требования к обогащенным витаминами и минеральными веществами пищевым продуктам
8.4.1. Разработчик обогащенных пищевых продуктов и (или) их изготовитель обязаны дополнительно включить в нормативную и техническую документацию гарантированное содержание витаминов и/или минеральных веществ на конец срока годности, а также требования к
их упаковке и маркировке, срокам годности и методам контроля качества и безопасности.
8.4.2. Контроль содержания витаминов и минеральных веществ в обогащенных пищевых продуктах при внесении обогащающих добавок в виде витаминных и/или витаминно-минеральных

премиксов допускается осуществлять по содержанию нескольких компонентов, входящих в состав
обогатителей, при этом ответственность соответствия количества витаминов и/или минеральных
веществ гарантированному в нормативной документации несет изготовитель.
8.4.3. Производство обогащенных пищевых продуктов осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией и должно отвечать техническим регламентам на каждый вид продукта, а при отсутствии - санитарным правилам и нормам Российской Федерации в
области обеспечения ее качества и безопасности и подтверждаться декларацией о соответствии.
8.4.4. Ввозимые на территорию Российской Федерации обогащенные пищевые продукты должны отвечать требованиям законодательства Российской Федерации в области безопасности
пищевых продуктов и требованиям настоящих санитарных правил.
8.4.5. Регламентируемое содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах должно контролироваться производителем.
8.4.6. Расфасовка и упаковка обогащенных пищевых продуктов должны обеспечивать сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.
Изготовитель обогащенных пищевых продуктов должен выпускать их упакованными и маркированными в соответствии с законодательством Российской Федерации и требованиями
настоящих санитарных правил, нормативной и технической документации.
8.5. Требования к информации при маркировке пищевых продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами
8.5.1. Обогащенные витаминами и минеральными веществами пищевые продукты должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства
Российской Федерации.
8.5.2. На потребительской упаковке обогащенной продукции в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный".
Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и/или
минеральных веществ, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г (мл) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах, и
рекомендации по применению или особенности применения таких пищевых продуктов, если таковые установлены.

8.5.3. Использование витаминов (С, Е, бета-каротин) в качестве пищевых добавок - антиокислителей, витамина
B2
, бета-каротина и других каротиноидов в качестве красителей не
является основанием для нанесения на потребительскую упаковку продукции надписи: "С витамином ...".
8.5.4. Информация для потребителей о содержании витаминов и/или минеральных веществ наносится на каждую единицу потребительской упаковки обогащенных пищевых продуктов, на

каждую единицу групповой упаковки, а также на каждую единицу транспортной тары такой продукции.
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.Онищенко
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 г. N 71 в настоящее приложение внесены изменения
См. текст приложения в предыдущей редакции
Приложение 1
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36
1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
С изменениями и дополнениями от:
15 апреля 2003 г., 23 мая, 16 июля, 1 октября 2008 г., 27 января, 28 июня, 27 декабря 2010 г., 1 июня, 6 июля
2011 г.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 1.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 78/369

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	

Антибиотики (кроме диких животных)*:
левомицетин (хлорамфеникол) 0,01 Действует до 01.01.2012
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
ДДТ и его метаболиты
0,1
0,1
Радионуклиды:
цезий-137 200 (Бк/кг) Мясо без кости
300 то же, оленина без костей, мясо
диких животных без костей
Диоксины*: 0,000003 говядина, баранина (в пересчете на
жир)
0,000001 свинина (в пересчете на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в
которой не допускается
Дрожжи
, КОЕ/г,
не более
Плесен
и,
КОЕ/г,
Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 79/369
не
более
БГКП
(колиформы)
Патоген
ные, в
том
числе
сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.1.1. Мясо (все виды
убойных животных):
отбор проб из глубоких
слоев
- парное в тушах,

полутушах,
четвертинах, отрубах
10 1,0 25 - - L. monocytogenes в 25 г
не допускаются
- подмороженное мясо
в тушах, полутушах,
четвертинах, отрубах
1x10(3) 0,1 25 - - то же
- мясо охлажденное в
тушах, полутушах,
четвертинах, отрубах
1 x 10(3) 0,1 25 - - L. monocytogenes в 25 г
не допускаются. Для
продукции со сроком
годности более 7 суток
бактерии рода Proteus в
0,1 г не допускаются.
Для производства
продуктов детского,
диетического
(лечебного и
профилактического)
питания бактерии рода
Proteus в 1,0 г не
допускаются
- мясо охлажденное в 1 x 10(4) 0,01 25 1 x 10(3) - L. monocytogenes в 25 г

отрубах (бескостное и
на кости), упакованное
под вакуумом или в
модифицированную
газовую атмосферу
не допускаются.
Сульфитредуцирующи
е клостридии в 0,01 г
не допускаются
1.1.1.2. Мясо
замороженное убойных
животных:
- в тушах, полутушах,
четвертинах, отрубах
1x10(4) 0,01 25 - - L. monocytogenes в 25 г
не допускаются
- блоки из мяса на
кости, бескостного,
жилованного
5x10(5) 0,001 25 - - то же
- мясная масса после
дообвалки костей
убойных животных

5x10(6) 0,0001 25 - - то же пробоподготовка
без фламбирования
поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты
мясные бескостные
(охлажденные,
подмороженные,
замороженные), в том
числе маринованные:
- крупнокусковые 5x10(5) 0,001 25 - - L. monocytogenes в 25 г
не допускаются
- мелкокусковые 1x10(6) 0,001 25 - - то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты
мясные рубленые
(охлажденные,
замороженные):
- формованные, в т.ч.
панированные
5x10(6) 0,0001 25 - 500* L. monocytogenes в 25 г
не допускаются; *для
полуфабрикатов

панированных со
сроком годности более
1 месяца
- полуфабрикаты в
тестовой оболочке,
фаршированные
(голубцы, кабачки),
полуфабрикаты
мясосодержащие
рубленые
2x10(6) 0,0001 25 - 500* L. monocytogenes в 25 г
не допускаются; *для
полуфабрикатов со
сроком годности более
1 месяца
- фарш говяжий,
свиной, из мяса других
убойных животных
5x10(6) 0,0001 25 - - L. monocytogenes в 25 г
не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты
мясокостные
(крупнокусковые,
порционные,
мелкокусковые)
5x10(6) 0,0001 25 - - L. monocytogenes в 25 г
не допускаются
Индекс, группа

продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.1.2. Субпродукты
убойных животных
охлажденные,
замороженные
(печень, почки, язык,
мозги, сердце),
шкурка свиная, кровь
пищевая и продукты
ее переработки
Токсичные элементы:
свинец 0,6
1,0 почки
мышьяк 1,0
кадмий 0,3
1,0 почки
ртуть 0,1
0,2 почки
Антибиотики, пестициды по п.1.1.1.

и радионуклиды
Диоксины*: 0,000006 печень и продукты из нее (в пересчете
на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
масса продукта (г), в которой не
допускается
Плесени
, КОЕ/г,
не более
Примечание
БГКП
(колиформы)
Сульфитр
едуцирую
щие
клострид
ии
Патоген
ные, в
т.ч.

сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.2.1.
Субпродукты
убойных
животных
охлажденные,
замороженные,
замороженные в
блоках, шкурка
свиная
- - - 25 - пробоподготовка с
фламбированием
замороженных блоков; L.
monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.2.2. Кровь
пищевая
5x10(5) 0,1 1,0 25 - S. aureus в 1 г не
допускаются
1.1.2.3.
Продукты
переработки
крови:
- альбумин
пищевой
2,5x10(4) 0,1 1,0 25 - S. aureus и Proteus в 1 г не
допускаются
- сухой
концентрат
5x10(4) 0,1 1,0 25 -

плазмы
(сыворотки)
крови
Индекс,
группа продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.1.3. Жир-сырец
говяжий, свиной,
бараний и др.
убойных животных
(охлажденный,
замороженный), шпик
свиной и продукты из
него

См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.4.
Диоксины*: 0,000003 говяжий, бараний (в пересчете
на жир)
0,000001 свиной (в пересчете на жир)
1.1.4. Колбасные
изделия***, продукты
из мяса всех видов
убойных животных,
кулинарные изделия
из мяса
Токсичные
элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,1
кадмий 0,05
ртуть 0,03
Бенз(а)пирен 0,001 для копченых продуктов
Антибиотики, пестициды и
радионуклиды
по п.1.1.1
Нитрозамины:
сумма НДМА и 0,002
НДЭА 0,004 для копченых продуктов
Диоксины*: 0,000003 из говядины, баранины (в
пересчете на жир)
0,000001 из свинины (в пересчете на
жир)

Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
Сульфитр
едуцирую
щие
клостридии
S.aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.4.1.

Колбасы и
продукты из
мяса убойных
животных
сырокопченые
и сыровяленые,
в т.ч.
нарезанные и
упакованные
под вакуумом
- 0,1 0,01 1,0 25 E. coli - в 1 г не
допускаются; L.
monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.4.2.
Колбасы
полукопченны
е и
варенокопченн
ые
- 1,0 0,01 1,0 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.4.3.
Колбасы
варено-копчен
- 1,0 0,1 1,0 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются

ые,
полукопченые,
сроки годности
которых
превышают 5
суток, в т.ч.
нарезанные и
упакованные
под вакуумом,
в условиях
модифицирова
нной
атмосферы
1.1.4.4.
Изделия
колбасные
вареные
(колбасы,
сосиски,
сардельки,
хлеба мясные)
- высшего и

первого сорта,
бессортовые
1x10(3) 1,0 0,01 1,0 25 В сосисках и сардельках L.
monocytogenes в 25 г не
допускаются
- второго и
третьего сорта
2,5x10(3) 1,0 0,01 1,0 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.4.5.
Колбасы
вареные с
добавлением
консервантов,
в т.ч.
1x10(3) 1,0 0,1 1,0 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются

деликатесные
1.1.4.6.
Изделия
колбасные
вареные, сроки
годности
которых
превышают 5
суток,
нарезанные и
упакованные
под вакуумом,
в условиях
модифицирова
нной
атмосферы
1x10(3)* 1,0 0,1 1,0 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.4.7.
Продукты
мясные
вареные:
окорока,
рулеты из
свинины и
говядины,
свинина и
говядина
прессованные,
ветчина, бекон,
мясо свиных
голов

прессованное,
баранина в
1x10(3) 1,0 0,1 - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются

форме
1.1.4.8.
Продукты
мясные
копчено-варен
ые:
- окорока,
рулеты,
корейка,
грудинка,
шейка, балык
свиной и в
оболочке
1x10(3) 1,0 0,1 - 25
L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
- щековина
(баки), рулька
1x10(3) 1,0 0,01 - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.4.9.
Продукты
мясные
копчено-запече
нные,
запеченные
1x10(3) 1,0 0,1 - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.4.10.
Продукты
вареные и
запеченные,
копчено-запече
нные, сроки
годности
которых
превышают 5
суток, в т.ч.
нарезанные и
1x10(3)* 1,0 0,1 1,0 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются

упакованные

под вакуумом
в условиях
модифицирова
нной
атмосферы
1.1.4.11.
Мясные блюда,
готовые,
быстро
замороженные:
- из
порционных
кусков мяса
всех видов
убойных
животных (без
соусов),
жаренные,
отварные
1x10(4) 0,01 - 0,1 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
- из рубленого
мяса с
соусами;
блинчики с
начинкой из
мяса или
субпродуктов и
т.п.
2x10(4) 0,01 - 0,1 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 89/369
1.1.5. Продукты мясные
с использованием
субпродуктов (паштеты,
ливерные колбасы,
зельцы, студни и др.) и
крови. Изделия вареные
с использованием
субпродуктов, крови,
охлажденные и
замороженные (хлебы,
колбасы, студни,
ливерные колбасы,

заливные блюда)
Токсичные элементы: по п.1.1.2.
Антибиотики, пестициды
и радионуклиды
по п.1.1.1
Диоксины*: по п. 1.1.2
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
Сульфитр
едуцирую
щие
клостридиии
S.aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.5.1. Колбасы
кровяные
2x10(3) 1,0 0,01 -* 25 *для продуктов, сроки
годности которых
превышают 2 суток:
S.aureus в 1,0 г не
допускается;
сульфетредуцирующие
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 90/369
клостридии в 0,1 г не
допускаются
1.1.5.2. Зельцы,
салтисоны
2x10(3) 1,0 0,1 -* 25 *S.aureus в 1,0 г не
допускается
1.1.5.3. Колбасы
ливерные
2x10(3) 1,0 0,01 -* 25 *для продуктов, сроки
годности которых
превышают 2 суток:
S.aureus в 1,0 г не
допускается
сульфетредуцирующие
клостридии в 0,1 г не

допускаются
1.1.5.4. Паштеты
из печени и
(или) мяса, в т.ч.
в оболочках
1x10(3) 1,0 0,1 0,1* 25 *для продуктов, сроки
годности которых
превышают 2 суток:
S.aureus в 1,0 г не
допускается; L.
monocytogenes в 25 г не
допускаются
1.1.5.5.
Желированные
мясные
продукты
(студни,
холодцы,
заливные и т.д.)
2x10(3) 0,1 0,1 0,1 25 то же
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.1.6. Консервы из мяса,
мясорастительные***
Токсичные элементы:
свинец
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 91/369
0,5
1,0 для консервов в сборной
жестяной таре
мышьяк 0,1
кадмий 0,05
0,1 для консервов в сборной
жестяной таре
ртуть 0,03
олово 200,0 для консервов в сборной
жестяной таре
хром 0,5 для консервов в сборной
жестяной таре
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры) ДДТ и
его метаболиты
0,1
0,1
Нитрозамины: Сумма
НДМА и НДЭА 0,002*

*для консервов с добавлением
нитрита натрия
Нитраты 200 мясорастительные с овощами
Радионуклиды по п.1.1.1.
Диоксины*: по п. 1.1.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
1.1.6.1. Консервы
пастеризованные:
- из говядины и свинины
- ветчина рубленная и
любительская
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов
группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 92/369
1.1.6.2. Консервы из
говядины свинины, конины
и т.п. стерилизованные:
- натуральные
- с крупяными, овощными
гарнирами
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов
группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Индекс,
группа продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.1.7. Консервы из
субпродуктов, в том
числе паштетные (все
виды убойных и
промысловых
животных)
Токсичные элементы:
свинец 0,6
1,0 для консервов в сборной
жестяной таре
мышьяк 1,0
кадмий 0,3
0,6 Почки
ртуть 0,1
0,2 Почки
олово 200,0 для консервов в сборной
жестяной таре
хром 0,5 для консервов в
хромированной таре
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА

0,002
Антибиотики, пестициды и
радионуклиды
по п.1.1.1
Микробиологические Стерилизованные консервы должны удовлетворять
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 93/369
показатели: требованиям промышленной стерильности для
консервов группы "А", в соответствии с
приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Диоксины*: по п. 1.1.2
1.1.8. Мясо
сублимационной и
тепловой сушки
Токсичные элементы по п.1.1.1 в пересчете на исходный
продукт с учетом содержания
сухих веществ в нем и
конечном продукте
Нитрозамины: сумма НДМА
и НДЭА
0,002
Антибиотики, пестициды и
радионуклиды
по п.1.1.1
Диоксины*: по п. 1.1.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не допускается
Плесени, КОЕ/г,
не более
Примечание
БГКП
(колиформ
ы)
Патогенные,
в том числе
сальмонелл
ы
1.1.8.1.
Концентраты
пищевые из мяса
или субпродуктов
сухие
2,5x10(4) 1,0 25 100
Индекс,
группа продуктов

Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.1.9. Мясо птицы, в т. ч.
полуфабрикаты,
Токсичные элементы:
свинец 0,5
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 94/369
охлажденные,
замороженные (все виды
птицы для убоя, пернатой
дичи)
мышьяк 0,1
кадмий 0,05
ртуть 0,03
Антибиотики (кроме дикой птицы)*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012
0,0003 Вводится в действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
Диоксины*: 0,000002 домашняя птица (в пересчете
на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускается
Примечание
БГКП (колиформы) Патогенные, в том
числе сальмонеллы
1 2 3 4 5
1.1.9.1. Тушки и мясо
птицы
Отбор проб из глубоких
слоев мышц
- охлажденное 1x10(4) - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются

- замороженное 1x10(5) - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
- фасованное 5x10(5) - 25 то же
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 95/369
охлажденное,
подмороженное,
замороженное
1.1.9.2.
Полуфабрикаты из
мяса птицы
натуральные:
-
- мясокостные,
бескостные без
панировки
1x10(5) - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
- мясокостные,
бескостные в
панировке, со
специями, с соусом,
маринованные
1x10(6) - 25 то же
- мясо кусковое
бескостное в блоках
1x10(6) - 25 то же
1.1.9.3.
Полуфабрикаты из
мяса птицы рубленые
(охлажденные,
подмороженные,
замороженные):
- в тестовой оболочке 1x10(6) 0,0001 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
- в натуральной
оболочке, в т.ч.
купаты
1x10(6) - 25 то же
- в панировке и без
нее
1x10(6) - 25 то же
1.1.9.4. Мясо птицы
механической
1x10(6) - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 96/369
обвалки, костный
остаток охлажденные,

замороженные в
блоках, полуфабрикат
костный
замороженный
1.1.9.5. Кожа птицы 1x10(6) - 25 то же
Индекс,
группа продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1.1.10. Субпродукты,
полуфабрикаты из
субпродуктов птицы
Токсичные элементы:
свинец 0,6
мышьяк 1,0
кадмий 0,3
ртуть 0,1
Антибиотики, пестициды
и радионуклиды
по п.1.1.9
Диоксины*: 0,000006 печень домашней птицы (в
пересчете на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускается
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патогенные, в том
числе сальмонеллы
1.1.10.1.
Субпродукты,
полуфабрикаты
из субпродуктов
птицы
1x10(6) - 25 L. monocytogenes в 25 г не
допускаются

Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг,
не более
Примечание

1.1.11. Колбасные
изделия, копчености,
кулинарные изделия с
использованием мяса
птицы
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
бенз(а)пирен
0,5
0,1
0,05
0,03
0,001 для копченых продуктов
Нитрозамины:
Сумма НДМА и НДЭА 0,002
0,004 для копченых продуктов
Антибиотики, пестициды и
радионуклиды
по п.1.1.9
Диоксины*: по п.1.1.9
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
Сульфитр
едуцирую
щие
клостридии
S.aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.11.1. Колбасные
изделия сыровяленые,
сырокопченые
0,1 0,01 1,0 25 E. coli в 1,0 г не
допускаются L.
monocytogenes в 25 г
не допускаются
1.1.11.2. Колбасные - 0,1 0,1 1,0 25 E. coli в 1,0 г не

изделия сыровяленые,
сырокопченые,
нарезанные и
упакованные под
вакуумом, в условиях
модифицированной
атмосферы
допускаются
L. monocytogenes в 25
г не допускаются
1.1.11.3. Колбасные
изделия полукопченые - 1,0 0,01 1,0 25
- нарезанные и
упакованные под
вакуумом, в условиях
модифицированной
атмосферы
- 1,0 0,1 1,0 25
1.1.11.4. Вареные
колбасные изделия
(колбасы, мясные
хлеба, сосиски,
сардельки, рулеты,
ветчина и др.)
1x10(3) 1,0 0,1 1,0 25 для сосисок и
сарделек L.
monocytogenes в 25 г
не допускаются
1.1.11.5.
Варено-копченые
колбасы
- 1,0 0,1 1,0 25
1.1.11.6. Тушки и части
тушек птицы и изделия
запеченные,
варено-копченые,
копченые
1x10(3) 1,0 0,1 1,0 25
1.1.11.7. Тушки и части
тушек птицы и изделия
сырокопченые,
сыровяленые
1x10(3) 1,0 0,1 1,0 25 E. coli в 1,0 г не
допускаются L.
monocytogenes в 25 г
не допускаются

1.1.11.8. Исключен
Информация об изменениях:
См. текст подпункта 1.1.11.8 пункта 1.1
1.1.11.9. Готовые
быстрозамороженные
блюда из мяса птицы:
- жареные, отварные
1x10(4) 0,1 - 1,0 25
Enterococcus не более
1 x 10(3) КОЕ/г
- из рубленого мяса с
соусами и/или с
гарниром
2x10(4) 0,1 - 1,0 25 то же
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1.1.12. Мясопродукты с
использованием субпродуктов
птицы, шкурки (паштеты,
ливерные колбасы и др.)
Токсичные элементы по п.1.1.10
Бенз(а)пирен и нитрозамины по п.1.1.4
Антибиотики, пестициды и
радионуклиды
по п.1.1.9
Диоксины*: по п.1.1.10
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
Сульфит
редуцир
ующие
S.aureus Патоге
нные, в
т.ч.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 100/369
клостри
дии
сальмо
неллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.12.1. Паштеты из мяса
птицы, в т.ч. с
использованием птичьих
потрохов

2x10(3) 1,0 0,1 1,0 25 L.
monocytogenes
в 25 г не
допускаются
1.1.12.2. Паштеты из птичьей
печени
5x10(3) 1,0 0,1 0,1 25 L.
monocytogenes
в 25 г не
допускаются
1.1.12.3. Желированные
продукты из птицы: зельцы,
студни, заливные и др., в т.ч.
ассорти с использованием
мяса убойных животных
2x10(3) 1,0 0,1 1,0 25
1.1.12.4. Ливерные колбасы из
мяса птицы и субпродуктов
5x10(3) 1,0 0,1 1,0 25
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.1.13. Консервы птичьи (из
мяса птицы и
мясорастительные* в т.ч.
паштетные и фаршевые)
Токсичные элементы:
свинец
0,5
0,6 Паштетные
1,0 для консервов в сборной
жестяной таре
мышьяк 0,1
1,0 Паштетные
кадмий 0,05
0,3 Паштетные
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 101/369
0,1 для консервов в сборной
жестяной таре
ртуть 0,03
0,1 Паштетные
олово 200,0 Паштетные для консервов в
сборной жестяной таре
хром 0,5 То же
Нитрозамины: сумма
НДМА и НДЭА
0,002
Пестициды**:
гексахлорциклогексан

(альфа, бета,
гамма-изомеры)
ДДТ и его метаболиты
0,1
Нитраты 200 Мясорастительные
Антибиотики, пестициды
и радионуклиды
по п.1.1.9
Диоксины*: по п.1.1.9
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
1.1.13.1. Консервы
пастеризованные из мяса
птицы
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим
Санитарным правилам
1.1.13.2. Консервы
стерилизованные из мяса
птицы с растительными
добавками и без них, в т.ч. и
паштеты
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим
Санитарным правилам
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни, Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 102/369
мг/кг, не более
1 2 3 4
1.1.14. Продукты из мяса
птицы сублимационной и
тепловой сушки
Токсичные элементы по п.1.1.9 В пересчете на исходный
продукт с учетом
содержания сухих веществ в
нем и конечном продукте
Нитрозамины: сумма
НДМА и НДЭА
по п.1.1.13
Антибиотики, пестициды
и радионуклиды
по п.1.1.9
Диоксины*: по п.1.1.9
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФА
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание

1 2 3 4 5 6
БГКП
(колиформ
ы)
S. aureus Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1.1.14.1. Фарш цыплят
сублимационной сушки
1x10(4) 0,01 0,1 25 Proteus в 1 г не
допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный
тепловой сушки
5x10(3) 0,1 0,1 25 то же
1.1.14.3. Сушеные продукты
из мяса птицы
1x10(4) 0,1 0,01 25 то же
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 103/369
1.1.15. Яйца и жидкие
яичные продукты (меланж,
белок, желток)
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,3
0,1
0,01
0,02
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012
0,0003 Вводится в действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ его метаболиты 0,1
Диоксины*: 0,000003 яйца куриные и

продукты из них
(пересчете на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
S.aureus Протей Патоген
ные, в
т.ч.
сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6 7
1.1.15.1. Яйцо 1x10(2) 0,1 - - 5x25* *анализ проводят в желтках
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 104/369
куриное
диетическое,
перепелиное
1.1.15.2. Яйцо
куриное
столовое и
других видов
птицы
5x10(3) 0,01 - - 5x25* *то же
1.1.15.3. Яичные
продукты
жидкие:
- смеси яичные
для омлета,
фильтрованные,
пастеризованны
е
1x10(5) 0,1 1,0 1,0 25
- замороженные:
меланж, желток,
белок, в т.ч. с
солью или
сахаром, смеси
для омлета
5x10(5) 0,1 1,0 1,0 25
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание

1 2 3 4
1.1.16. Яичные продукты
сухие (яичный порошок,
белок, желток)
Токсичные элементы:
свинец 3,0
мышьяк 0,6
кадмий 0,1
ртуть 0,1
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 105/369
Антибиотики, пестициды
и радионуклиды
по п.1.1.15 В пересчете на исходный продукт с
учетом содержания сухих веществ
в нем и конечном продукте
Диоксины*: по п.1.1.15
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
S.aureus Протей Патоген
ные, в
т.ч.
сальмон
еллы
1.1.16.1. Яичный
порошок, меланж для
продуктов энтерального
питания
5x10(4) 0,1 1,0 1,0 25
1.1.16.2. Меланж, белок,
желток сухие, смеси для
омлета
1x10(5) 0,1 1,0 1,0 25
1.1.16.3. Яичные
продукты
сублимационной сушки:
- желток 5x10(4) 0,01 1,0 - 25
- белок, альбумин 1x10(4) 0,1 1,0 - 25
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1.1.17. Яичный белок

(альбумин) сухой
Токсичные элементы:
свинец 0,5
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 106/369
мышьяк
кадмий
ртуть
0,2
0,05
0,03
Антибиотики, пестициды
и радионуклиды
Микробиологические
показатели
по п.1.1.15
по п. 1.1.16.3.
В пересчете на исходный продукт
с учетом содержания сухих
веществ в нем и конечном
продукте
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 107/369

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15.).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12., 3.13.).
*** Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доля, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 1.2 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.2. Молоко и молочные продукты
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг(л),
не более
Примечание
1 2 3 4
1.2.1. Молоко, сливки
сырые и термически
обработанные, пахта,
сыворотка молочная,
жидкие кисломолочные
продукты, в т.ч. йогурт,
сметана, напитки на

молочной основе
Токсичные элементы:
свинец 0,1
мышьяк 0,05
кадмий 0,03
ртуть 0,005
Микотоксины: афлатоксин
М1 0,0005
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
пенициллины 0,004
стрептомицин 0,2
Ингибирующие вещества: не допускаются молоко и сливки
сырые
Пестициды**: молоко, пахта,
сыворотка
молочная, жидкие
кисломолочные
продукты, напитки
на молочной
основе
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,05
1,25 сливки, сметана, в
пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты 0,05 молоко, пахта,
сыворотка
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 108/369
молочная, жидкие
кисломолочные
продукты, напитки
на молочной
основе
1,0 сливки, сметана, в
пересчете на жир
Радионуклиды:
цезий-137 100 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Диоксины*: 0,000003 (в пересчете на
жир)
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМФАнМ, КОЕ/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются	Примечание	БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1	2	3	4	5	
1.2.1.1. Молоко сырое:					
- высший сорт	3x10(5) - 25		соматические клетки не более 5x10(5) в 1 см3		
- первый сорт	5x10(5) - 25		соматические клетки не более 1X10(6) в 1 см3		
- второй сорт	4x10(6) - 25		то же		
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные					
- в потребительской таре	1x10(5)	0,01	25 S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются		
- во флягах и цистернах	2x10(5)	0,01	25 S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются		
1.2.1.3. Сливки пастеризованные:					
- в потребительской таре	1x10(5)	0,01	25 S. aureus в 1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются		
- во флягах	2x10(5)	0,01	25 S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L.		

monocytogenes в
25 см3 не
допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое 2,5x10(3) 1,0 25
1.2.1.5. Молоко и сливки
стерилизованные
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для стерилизованных молока и сливок в
потребительской таре в соответствии с приложением 8 к
настоящим Санитарным правилам
Индекс группа
продуктов
Количество
молочнокислых
микроорган
измов,
КОЕ/см3 (г)
Масса продукта (г, см3), в которой
не допускаются
Дрожжи
,
плесени,
КОЕ/см
3 (г), не
более
Примечание
БГКП
(колиформы
)
S. aureus Патогенн
ые, в том
числе
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7
1.2.1.6. Жидкие
кисломолочные
продукты, в т.ч.
йогурт, со
сроками
годности не
более 72 час.
- 0,01 1,0 25 -
1.2.1.7. Жидкие
кисломолочные
продукты, в т.ч.
йогурт, со
сроками
годности более
72 час.
не менее
1x10(7)**

0,1 1,0 25 дрожжи50*
плесени
-50
*кроме
напитков,
изготавливае
мых с
использовани
ем заквасок,
содержащих
дрожжи
**для
термически
обработанных
продуктов не
нормируется
1.2.1.8. Жидкие
кисломолочные
продукты,
обогащенные
Не менее
1x10(7);
бифидобакт
ерии - не
0,1 1,0 25 дрожжи50*
плесени
-50
*кроме
напитков,
изготавливае
мых с

бифидобактерия
ми со сроками
годности более
72 час.
менее
1x10(6)
использовани
ем заквасок,
содержащих
дрожжи
1.2.1.9. Ряженка - 1,0 1,0 25 -
1.2.1.10.
Сметана и
продукты на ее
основе
- 0,001* 1,0 25 дрожжи
-50**
плесени

-50**
*для
термически
обработанных
продуктов -
0,01;
**для
продуктов со
сроком
годности
более 72 час.

Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.2.2. Творог и
творожные изделия,
продукты пастообразные
молочные белковые
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,3
0,2
0,1
0,02
Микотоксины: афлатоксин М1 0,0005
Пестициды**:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гамма- изомеры)
1,25 в пересчете на
жир
ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Антибиотики и радионуклиды по п.1.2.1
Диоксины*: по п.1.2.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Дрожжи и плесени,
КОЕ/г, не более 5
Примечание
БГКП
(колиформы)

S. aureus Патогенные,
в том числе
сальмонелл
ы
1.2.2.1. Творог и
творожные изделия со
сроками годности не
более 72 час
0,001 0,1 25 -
1.2.2.2. Творог и
творожные изделия со
сроками годности более
72 часов, в т.ч.
0,01 0,1 25 дрожжи - 100
плесени - 50

замороженные
1.2.2.3. Творожные
изделия термически
обработанные
0,01 1,0 25 дрожжи и плесени - 50
1.2.2.4. Альбуминная
масса из молочной
сыворотки
0,1 0,1 25 дрожжи - 100
плесени - 50
КМАФАнМ -
не более
2x10(5) КОЕ/г,
кроме
продуктов,
вырабатываем
ых с
молочнокислой
микрофлорой
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.2.3. Консервы
молочные (молоко,
сливки, пахта,
сыворотка, сгущенные с
сахаром; молоко
сгущенное
стерилизованное)
Токсичные элементы:
свинец

мышьяк
кадмий
ртуть
0,3
0,15
0,1
0,015
олово 200,0 для консервов
в сборной
жестяной таре
хром 0,5 для консервов
в
хромированно
й таре
Микотоксины: афлатоксин 0,0005
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 113/369
М1
Пестициды по п.1.2.2
Антибиотики по п.1.2.1
Радионуклиды:
цезий-137 300 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Диоксины*: по п.1.2.1
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП (колиформы) Патогенные, в
том числе
сальмонеллы
1.2.3.1. Молоко
сгущенное
стерилизованное в
банках
Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности
для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к
настоящим Санитарным правилам
1.2.3.2. Молоко
сгущенное с сахаром:
- в потребительской таре
- в транспортной таре
2x10(4)
-
1,0

1,0
25
25
1.2.3.3. Пахта, сыворотка
молочная, сгущенные с
сахаром
5x10(4) 1,0 25
1.2.3.4. Какао, кофе
натуральный со
сгущенным молоком и
сахаром, сливки
3,5x10(4) 1,0 25

сгущенные с сахаром
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1.2.4. Продукты
молочные сухие:
молоко, сливки,
кисломолочные
продукты, напитки,
смеси для мороженого,
сыворотка и пахта
Токсичные элементы,
микотоксины и
антибиотики
по п.1.2.1 в пересчете на
восстановленные
продукты
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
1,25 в пересчете на
жир
ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Радионуклиды: цезий-137
500 Бк/кг
стронций-90 200 то же
Диоксины*: по п.1.2.1
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не

допускаются
Примечание
БГКП
(колифор
мы)
S. aureus Патогенные,
в том числе
сальмонелл
ы
1 2 3 4 5 6
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 115/369
1.2.4.1. Молоко коровье
сухое цельное
5x10(4) 0,1 1,0 25
1.2.4.2. Молоко сухое
обезжиренное:
- для непосредственного
употребления
5x10(4) 0,1 1,0 25
- для промышленной
переработки
1x10(5) 0,1 1,0 25
1.2.4.3. Напитки сухие
молочные
1x10(5) 0,01 1,0 25 плесени - не
более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и
сливки сухие с сахаром
7x10(4) 0,1 1,0 25
1.2.4.5. Сыворотка
молочная сухая
1x10(5) 0,1 1,0 25 дрожжи - не
более 50
КОЕ/г,
плесени - не
более 100
КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая 5x10(4) 0,1 1,0 25 дрожжи - не
более 50
КОЕ/г,
плесени - не
более 100
КОЕ/г
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1.2.5. Концентраты

молочных белков,
казеин, казеинаты,
гидролизаты молочных
См. раздел "Другие продукты", п.1.9.2

белков
1.2.6. Сыры (твердые,
полутвердые, мягкие,
рассольные и
плавленые)
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,5
0,3
0,2
0,03
Микотоксины и
антибиотики
по п.1.2.1
Пестициды по п.1.2.2.
Радионуклиды:
цезий-137 50 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Диоксины*: по п.1.2.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП (колиформы) Патогенные,
в том числе
сальмонеллы
1 2 3 4 5
1.2.6.1. Сыры (твердые,
полутвердые,
рассольные, мягкие)
- 0,001 25 S. aureus не более
500 КОЕ/г L.
monocytogenes в
25 г не
допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые
- без наполнителей

5x10(3) 0,1 25 плесени не более
50 КОЕ/г,
дрожжи не более
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 117/369
50 КОЕ/г
- с наполнителями 1x10(4) 0,1 25 плесени не более
100 КОЕ/г,
дрожжи не более
100 КОЕ/г
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг,
не более
Примечание
1.2.7. Мороженое на
молочной основе
Токсичные элементы, микотоксины,
антибиотики и радионуклиды
по п.1.2.1
Пестициды по п.1.2.2
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/см3
(г), не более
Масса продукта (г, см3), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП
(колиформы)
S. aureus Патогенные,
в том числе
сальмонелл
ы
1.2.7.1. Мороженое
закаленное
1x10(5) 0,01 1,0 25 L. monocytogenes
в 25 г не
допускаются
1.2.7.2. Мороженое
мягкое
1x10(5) 0,1 1,0 25 то же
1.2.7.3. Жидкие смеси
для мягкого мороженого
3x10(4) 0,1 1,0 25 то же
1.2.7.4. Сухие смеси для
мягкого мороженого
5x10(4) 0,1 1,0 25 то же
Индекс, группа Показатели Допустимые уровни, Примечание

продуктов мг/кг, не более
1.2.8. Масло коровье См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.6
Диоксины*: 0,000003
1.2.9. Заквасочные
бактериальные культуры
для производства
кисломолочных
продуктов,
кислосливочного масла
и сыров,
пробиотических
продуктов
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 0,2
кадмий 0,2
ртуть 0,03
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Количество
молочнокислых и
(или) других
микроорганизмов
закваски, КОЕ/см3
(г)
Масса продукта (г, см3), в которой не
допускаются:
Примечание
БГКП
(колиформ
ы)
S. aureus Патогенные, в т.
ч. сальмонеллы
1.2.9.1. Закваски
для кефира
симбиотические
(жидкие)
- 3,0 10,0 100 плесени не
более 5
КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски
из чистых
культур для
производства

кисломолочных

продуктов,
кислосливочног
о масла и сыров,
пробиотических
продуктов:
- жидкие, в т.ч.
замороженные
1x10(8)* 10,0 10,0 100 плесени и
дрожжи не
более 5
КОЕ/г;
*для
заквасок
концентриро
ванных - не
менее
1x10(10)
- сухие 1x10(9)* 1,0 1,0 10 плесени и
дрожжи не
более 5
КОЕ/г
*для
заквасок
концентриро
ванных - не
менее
1x10(10)
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.2.10. Питательные Токсичные элементы:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 120/369
среды сухие на
молочной основе для
культивирования
заквасочной и
пробиотической
микрофлоры
свинец 0,3
мышьяк 1,0
кадмий 0,2
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин М1 0,0005
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан

(альфа, бета, гаммаизомеры)
1,25 в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Радионуклиды:
цезий-137 160 Бк/кг
стронций-90 80 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП (колиформы) Патогенные, в
т.ч.
сальмонеллы
1 2 3 4 5
1.2.10.1. Питательные
среды сухие для
культивирования
заквасочной и
пробиотической
микрофлоры
5x10(4) 0,01 25 сульфитредуци
рующие
клостридии в
0,01 г не
допускаются
Индекс, группа Показатели Допустимые Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 121/369
продуктов уровни, мг/кг, не
более
1.2.11.
Молокосодержащие
продукты с
немолочными
компонентами, в т.ч.
мороженое
Токсичные элементы,
микотоксины,
антибиотики, пестициды
и радионуклиды
устанавливаются с учетом содержания
немолочных компонентов и требований
к их безопасности
Микробиологические
показатели
по п.1.2.1 - 1.2.7

*Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 1.3 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 123/369

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Антибиотики (в рыбе прудовой и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	Пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная

0,2 мясо морских животных
2,4-D кислота, ее соли и
эфиры
не допускается пресноводная
Полихлорированные 2,0

бифенилы
Радионуклиды:
цезий-137 130 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Диоксины*: 0,000004
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в которой не
допускается
Примечание
БГКП
(колиформы
)
S. aureus Патогенные, в том
числе
сальмонеллы и L.
monocytogenes
1 2 3 4 5 6
1.3.1.1.
Рыба-сырец и
рыба живая
5x10(4) 0,01 0,01 25 V.
parahaemolyticusне -
более 100 КОЕ/г, для
морской рыбы
1.3.1.2. Рыба
охлажденная,
мороженая
1x10(5) 0,001 0,01 25 то же
1.3.1.3.
Охлажденная и
мороженая
рыбная
продукция:
- филе рыбное,
рыба
спецразделки
1x10(5) 0,001 0,01 25 то же;
сульфитредуцирующ
ие клостридии в 0,01
г не допускаются в

продукции,
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 125/369
упакованной под
вакуумом
- фарш рыбный
пищевой,
формованные
фаршевые
изделия, в том
числе с мучным
компонентом
1x10(5) 0,001 0,01 25 то же
- фарш особой
кондиции
5x10(4) 0,01 0,1 25* сульфитредуцирующ
ие клостридии в 0,1 г
не допускаются в
продукции,
упакованной под
вакуумом,
*только
сальмонеллы
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1.3.2. Консервы и
пресервы рыбные
Токсичные элементы:
свинец, мышьяк, кадмий,
ртуть,
по п.1.3.1
олово 200 в сборной жестяной таре
хром 0,5 в хромированной таре
бенз(а)пирен 0,005* *для копченых продуктов
Гистамин, нитрозамины,
пестициды,
полихлорированные
бифенилы и
по п.1.3.1
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 126/369
радионуклиды
Диоксины*: по п.1.3.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ
, КОЕ/г, не

более
Масса продукта (г), в которой не допускается Примечание
БГКП
(колиформы)
S. aureus Сульфит
редуцир
ующие
клостридии
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и L.
monocitogenes
1 2 3 4 5 6 7
1.3.2.1. Пресервы
пряного и
специального
посола из
неразделанной и
разделанной
рыбы
1x10(5) 0,01 - 0,01 25 плесени не
более 10
КОЕ/г,
дрожжи - не
более 100
КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы
малосоленые
пряного и
специального
посола из рыбы:
- неразделанной 1x10(5) 0,01 1,0 0,01 25 плесени не
более 10
КОЕ/г,
дрожжи - не
более 100
КОЕ/г
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 127/369
- разделанной 5x10(4) 0,01 1,0 0,01 25 то же
1.3.2.3. Пресервы
из разделанной
рыбы с
добавлением
растительных
масел, заливок,
соусов, с
гарнирами и без
гарниров (в т.ч. из
лососевых рыб)
2x10(5) 0,01 1,0 0,01 25 То же

1.3.2.4. Пресервы
"Пасты":
- пасты рыбные 5x10(5) 0,01 0,1 0,01 25 То же
- из белковой
пасты
1x10(5) 0,1 0,1 0,1 25 То же
1.3.2.5. Пресервы
из термически
обработанной
рыбы
5x10(4) 1,0 1,0 1,0 25
1.3.2.6. Консервы
из рыбы в
стеклянной,
алюминиевой и
жестяной таре
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.3.2.7.
Полуконсервы
пастеризованные
из рыбы в
стеклянной таре
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Индекс, группа Показатели Допустимые Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 128/369
продуктов уровни, мг/кг, не
более
1.3.3. Рыба сушеная,
вяленая, копченая,
соленая, пряная,
маринованная, рыбная
кулинария и другая
рыбная продукция,
готовая к употреблению
Токсичные элементы,
гистамин и
полихлорированные
бифенилы
по п.1.3.1
в пересчете на
исходный продукт
с учетом
содержания сухих
веществ в нем и
конечных
продуктах
- копченая, соленая,
маринованная и др.

рыбная продукция
Нитрозамины: сумма
НДМА и НДЭА
0,003
Радионуклиды:
- рыба сушеная, вяленая цезий-137 130 Бк/кг (кроме
рыбы сушеной и
вяленой)
260 Бк/кг - для
вяленой и
сушеной рыбы
стронций-90 100 Бк/кг (кроме
рыбы вяленой и
сушеной, в
которой
стронций-90 не
нормируется)
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
ДДТ и его метаболиты 0,4
2,0 балычные
изделия, сельдь
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 129/369
жирная
Бенз(а)пирен 0,005 копченая рыба
Диоксины*: по п.1.3.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ
,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не допускается Примечание
БГКП
(колиформы)
S. aureus Сульфит
редуциру
ющие
клострид
ии
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и
L.monocytogenes
1 2 3 4 5 6 7
1.3.3.1. Рыбная
продукция

горячего
копчения, в.т.ч.
замороженная
1x10(4) 1,0 1,0 0,1* 25 *в упакованной под
вакуумом
1.3.3.2. Рыбная
продукция
холодного
копчения,
в т.ч.
замороженная:
- неразделанная
1x10(4) 0,1 1,0 0,1* 25 *то же; V.
parahaemoluticus - не
более 10 КОЕ/г, для
морской рыбы
- разделанная, в
том числе в
нарезку (куском,
сервировочная)
3x10(4) 0,1 1,0 0,1* 25 *то же V.
parahaemoluticus - не
более 10 КОЕ/г, для
морской рыбы
- балычные
изделия
холодного
7,5x10(4) 0,1 1,0 0,1* 25 *в упакованной под
вакуумом

копчения, в т.ч. в
нарезку
- ассорти рыбное,
колбасные
изделия, фарш
балычный,
изделия с
пряностями
1x10(5) 0,01 0,1 0,1* 25 *то же
1.3.3.3. Рыба
разделанная
подкопченная,
малосоленая, в
том числе филе
5x10(4) 0,1 0,1 0,1* 25 V. parahaemoluticus -
не более 10 КОЕ/г,
для морской рыбы
*в упакованной под
вакуумом;
1.3.3.4. Рыба

соленая, пряная,
маринованная, в
т.ч.
замороженная:
- неразделанная 1x10(5) 0,1 - 0,1* 25 *в упакованной под
вакуумом;
- разделанная
соленая и
малосоленая, в
т.ч. лососевые
без консервантов,
филе, в нарезку; с
заливками,
специями,
гарнирами,
растительным
маслом
1x10(5) 0,01 0,1 0,1* 25 *в упакованной под
вакуумом;
1.3.3.5. Рыба 5x10(4) 0,1 - 1,0 25* * - только
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 131/369
вяленая сальмонеллы плесени
не более 50 КОЕ/г,
дрожжи - не более 100
КОЕ/г
1.3.3.6. Рыба
провесная
5x10(4) 0,1 - 0,1* 25** *в упакованной под
вакуумом
**только
сальмонеллы; плесени
и дрожжи не более
100 КОЕ/г
1.3.3.7. Рыба
сушеная
5x10(4) 0,1 - 0,01* 25** *то же;
**то же;
1.3.3.8. Супы
сухие с рыбой,
требующие варки
5x10(5) 0,001 - - 25* *только сальмонеллы;
плесени и дрожжи не
более 100 КОЕ/г
1.3.3.9.
Кулинарные
изделия с
термической
обработкой:
- рыба и
фаршевые

изделия, пасты,
паштеты,
запеченные,
жареные,
отварные, в
заливках и др., с
мучным
компонентом
(пирожки,
пельмени и т.п.);
1x10(4) 1,0 1,0 1,0* 25** *в упакованной под
вакуумом;
**только
сальмонеллы; плесени
и дрожжи не более
100 КОЕ/г
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 132/369
в т.ч.
замороженные
-
многокомпонент
ные изделия -
солянки, пловы,
закуски, тушеные
морепродукты с
овощами в т.ч.
замороженные
5x10(4) 0,01 1,0 1,0* 25** *в упакованной под
вакуумом;
**только
сальмонеллы
- желированные
продукты:
студень, рыба
заливная и т.д.
5x10(4) 0,1 1,0 - 25* *только сальмонеллы
1.3.3.10.
Кулинарные
изделия без
тепловой
обработки:
-
- салаты из рыбы
и морепродуктов
без заправки
1x10(4) 1,0 1,0 - 25 Proteus в 0,1 г не
допускаются
- рыба соленая
рубленая;
паштеты, пасты

2x10(5) 0,01 0,1 - 25 То же
- масло
селедочное,
икорное,
крилевое и др.
2x10(5) 0,001 0,1 - 25 то же
- салаты из рыбы
и морепродуктов
с заправками
5x10(4) 0,1 0,1 - 25 г E. coli в 0,1 г не
допускаются; Proteus
в 0,1 г не

(майонез, соус и
другие)
допускаются; плесени
- не более 50 КОЕ/г;
дрожжи - не более 100
КОЕ/г
1.3.3.11.
Вареноморожена
я продукция:
-
быстрозамороже
нные готовые
обеденные и
закусочные
рыбные блюда,
блинчики с
рыбой, начинка
рыбная, в т.ч.
упакованные под
вакуумом
2x10(4) 0,1 0,1 0,1* 25 Enterococcus -1x10(3),
КОЕ/г, не более (в
продукции из
порционных кусков)*
в упакованной под
вакуумом
- изделия
структурированн
ые ("крабовые
палочки" и др.)
1x10(3) 1,0 1,0 1,0 25 Enterococcus - 2x10(3)
КОЕ/г, не более (в
фаршевых)
1.3.3.12. Майонез
на основе
рыбных бульонов
- 0,01 - - 25* *только сальмонеллы;

плесени не более 10
КОЕ/г, дрожжи не
более 100 КОЕ/г
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1.3.4. Икра и молоки
рыб и продукты из них;
Токсичные элементы:
свинец 1,0
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 134/369
аналоги икры мышьяк
кадмий
ртуть
1,0
1,0
0,2
Антибиотики (для рыб прудовых и садкового содержания)*:
тетрациклиновая группа 0,01
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
ДДТ и его метаболиты 2,0
Полихлорированные
бифенилы, радионуклиды
по п.1.3.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФА
нМ,
КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускается
Плесен
и
КОЕ/г,
не
более
Дрожжи
,
КОЕ/г,
не более
Примечание

БГКП
(колиф
ормы)
S.
aureus
Сульф
итреду
цирую
щие
клостр
идии
Патоге
нные, в
том
числе
сальмо
неллы
1 2 3 4 5 6 7 8 9
1.3.4.1. Молоки
и икра
ястычная,
охлажденные и
мороженые
5x10(4) 0,001 0,01 - 25 - - L. monocytogenes в
25 г не допускаются;
V. parahaemolyticus -
не более 100 КОЕ/г,
для морской рыбы
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 135/369
1.3.4.2. Молоки
соленые
1x10(5) 0,1 0,1 - 25 - - L. monocytogenes в
25 г не допускаются
1.3.4.3.
Кулинарные
икорные
продукты:
- с термической
обработкой
1x10(4) 1,0 1,0 - 25 - -
-
многокомпонен
тные блюда без
термической
обработки
после
смешивания
2x10(5) 0,1 0,1 - 25 - - L. monocytogenes в
25 г не допускаются;
Proteus в 0,1 г не

допускаются
1.3.4.4. Икра
осетровых рыб:
- зернистая
баночная,
паюсная
1x10(4) 1,0 1,0 1,0 25 50 50
- зернистая
пастеризованна
я
1x10(3) 1,0 1,0 1,0 25 0,1* 0,1* *масса (г), в которой
не допускаются
- ястычная
слабосоленая,
соленая
5x10(4) 1,0 1,0 1,0 25 50 100
1.3.4.5. Икра
лососевых рыб
зернистая
соленая:
- баночная,
бочковая
1x10(5) 1,0 1,0 1,0 25 50 300

- из
замороженных
ястыков
5x10(4) 1,0 1,0 1,0 25 50 200
1.3.4.6. Икра
других видов
рыб
- пробойная
соленая;
ястычная
слабосоленая,
копченая,
вяленая
1x10(5) 0,1 1,0 1,0 25 50 300 *масса (г), в которой
не допускаются
-
пастеризованна
я
5x10(3) 1,0 1,0 1,0 25 0,1* 0,1*
1.3.4.7.
Аналоги икры,
в т.ч. белковые
1x10(4) 0,1 1,0 0,1 25 50 50
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,

мг/кг, не более
Примечание
1.3.5. Печень рыб и
продукты из нее
Токсичные элементы:
свинец 1,0
кадмий 0,7
ртуть 0,5
олово 200,0 для консервов в
сборной жестяной
таре
хром 0,5 для консервов в
хромированной
таре
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 137/369
Антибиотики (для рыб прудовых и садкового содержания)*:
тетрациклиновая группа 0,01
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
1,0
ДДТ и его метаболиты 3,0
Полихлорированные
бифенилы
5,0
Радионуклиды по п.1.3.1
Микробиологические показатели:
1.3.5.1. Консервы из
печени рыб
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности
для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к
настоящим Санитарным правилам
1.3.5.2. Печень, головы
рыб мороженые
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 1x10(5) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,001 масса продукта
(г), в которой не
допускаются
S.aureus 0,01 то же
V. parahaemolyticus 100 КОЕ/г, не более,
для морской рыбы
Патогенные
микроорганизмы, в т.ч.
сальмонеллы и
L.monocytogenes
25 то же
Индекс, группа

продуктов
Показатели Допустимые
уровни,
Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 138/369
мг/кг, не
более
1 2 3 4
1.3.6. Рыбный жир См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.8
Диоксины*: 0,000002 (в пересчете на жир)
1.3.7. Нерыбные
объекты промысла
(моллюски,
ракообразные и другие
беспозвоночные;
водоросли и травы
морские) и продукты их
переработки,
земноводные,
пресмыкающиеся:
- моллюски,
ракообразные и другие
беспозвоночные,
земноводные,
пресмыкающиеся
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
10,0
5,0
2,0
0,2
- водоросли и травы
морские
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,5
5,0
1,0
0,1
Антибиотики (для объектов промысла прудовых и садкового
содержания)*:
тетрациклиновая
группа
0,01

Фикотоксины:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 139/369
- моллюски, ракообразные
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)
0,8 моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)
20 моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)
30 внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)
0,16 моллюски
Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	Примечание
БГКП (колиформы)			
S. aureus			
Сульфитредуцирующие клостридии			
Патогенные, в том числе сальмонеллы и L.			

mon
ocyt

ogen
es
1 2 3 4 5 6 7
1.3.7.1.
Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):
- живые 5x10(4) 0,01 0,01 - 25 V. parahaemoluticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
ГАРАНТ:
В специальном выпуске "Российской газеты" от 20 июня 2003 г. N 119/1 позиция "Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.) - охлажденные, мороженые" опубликована с нормативом 1*10(3)
- охлажденные, мороженые
1x10(5) 0,001 0,01 - 25 то же
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):
- живые
5x10(3) 0,1 0,1 0,1 25 E. coli в 1 г не допускаются, Enterococcus - в 0,1 г

не допускаются V. parahaemoluticus - в 25 г не допускается, для морских
- охлажденные, мороженые

5x10(4) 0,1 0,1 - 25 V. parahaemouyticus -
не более 100 КОЕ/г,
для морских
1.3.7.2.
Пресервы из
нерыбных
объектов
промысла с
добавлением
растительных
масел, заливок,
соусов с
гарниром и без
гарнира
2x10(5) 0,01 1,0 0,01 25* *только
сальмонеллы;
плесени не более 10
КОЕ/г,
дрожжи - не более
100 КОЕ/г
1.3.7.3.
Пресервы из
мяса
двустворчатых
моллюсков
5x10(4) 0,1 0,1 - 25* *только
сальмонеллы;
плесени не более 10
КОЕ/г,
дрожжи - не более
100 КОЕ/г
1.3.7.4.
Консервы из
нерыбных
объектов
промысла
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим
Санитарным правилам
1.3.7.5. Вяленая
и сушеная
продукция из
2x10(4) 1,0 - 0,1 25* *только
сальмонеллы;
плесени и дрожжи не

морских
беспозвоночных
более 100 КОЕ/г;
1.3.7.6.

Варено-мороже
ная продукция
из нерыбных
объектов
промысла:
- ракообразные; 2x10(4) 0,1 0,1 1,0* 25 *в упаковке под
вакуумом;
Enterococcus, КОЕ/г,
не более: 1x10(3) - в
продукции из
порционных кусков,
2x10(3) - в
фаршевых
- мясо
моллюсков,
блюда из мяса
двустворчатых
моллюсков
2x10(4) 0,1 1,0 1,0* 25 *в упаковке под
вакуумом;
Enterococcus, КОЕ/г,
не более: 1x10(3) - в
продукции из
порционных кусков,
2x10(3) - в
фаршевых
- из мяса
креветок,
крабов, криля
2x10(4) 0,1 1,0 1,0* 25 *то же; Enterococcus,
КОЕ/г, не более:
1x10(3) - в
продукции из
порционных кусков,
2x10(3) - в
фаршевых
1.3.7.7.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 143/369
Сушеные и
белковые
нерыбные
объекты
морского
промысла:
- сухой
мидийный
бульон,
бульонные
кубики и пасты,
белок

изолированный
5х10(4) 0,1 - 0,01 25* *только
сальмонеллы
- гидролизат из
мидий
(МИГИ-К)
5х10(3) 1,0 1,0 - 25* *то же
-
белково-углевод
ный концентрат
из мидий
- 1,0 1,0 1,0 25* *то же
1.3.7.8.
Водоросли,
травы морские и
продукты из
них:
- водоросли и
травы морские -
сырец, в т.ч.
замороженные
5х10(4) 0,1 - - 25* *то же
- водоросли и
травы морские
сушеные
5х10(4) 1,0 - - 25* *только
сальмонеллы;
плесени не более 100
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 144/369
КОЕ/г
- джемы из
морской
капусты
5х10(3) 1,0 - - 25* *только
сальмонеллы
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 145/369

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13.,
3.15).
1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание

1 2 3 4
1.4.1. Зерно
продовольственное, в т.ч.
пшеница, рожь,
тритикале, овес, ячмень,
просо, гречиха, рис,
кукуруза, сорго
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
дезоксиниваленол 0,7 пшеница
1,0 ячмень
Т-2 токсин 0,1
зеараленон 1,0 пшеница, ячмень,
кукуруза
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА 0,015 пивоваренный
солод
Бенз(а)пирен 0,001
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,5
ДДТ и его метаболиты 0,02
гексахлорбензол 0,01 пшеница
ртутьорганические
пестициды
не допускаются
2,4-Д кислота, ее соли,
эфиры
не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
Вредные примеси:
спорынья 0,05
горчак ползучий, софора
лисохвостая, термопсис
ланцетный (по
совокупности)
0,1 рожь, пшеница
вязель разноцветный 0,1 рожь, пшеница
гелиотроп
опущенноплодный
0,1 рожь, пшеница
триходесма седая не допускается рожь
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…

головненые (мараные,
синегузочные) зерна
10,0 пшеница
фузариозные зерна 1,0 рожь, пшеница,
ячмень
зерна с розовой окраской 3,0 рожь
наличие зерен с ярко
желто-зеленой
флуоресценцией (ЖЗФ)
0,1 кукуруза
Зараженность
вредителями хлебных
запасов (насекомые,
клещи)
не допускается
Загрязненность
вредителями хлебных
запасов (насекомые,
клещи)
15 суммарная
плотность
загрязненности,
экз/кг, не более
охратоксин А 0,005 пшеница, ячмень,
рожь, овес, рис
1.4.2. Семена,
зернобобовых, в т.ч.
горох, фасоль, маш, чипа,
чечевица, нут
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,5
0,3
0,1
0,02
Микотоксины:
афлатоксин В1 0,005
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
0,5
ДДТ и его метаболиты 0,05
Ртутьорганические
пестициды
не допускаются
2,4-Д кислота, ее соли,
эфиры
не допускаются

Вредные примеси:
Загрязненность и
зараженность
вредителями хлебных
запасов (насекомые,
клещи)
не допускаются
1.4.3. Крупа, толокно,
хлопья
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Микотоксины:
Афлатоксин B1 0,005
Дезоксиниваленол 0,7 пшеничная
1,0 ячменная
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 147/369
Т-2 токсин 0,1
Зеараленон 0,2 пшеничная,
кукурузная,
ячменная
Пестициды: по п.1.4.1
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
Вредные примеси:
Загрязненность и
зараженность
вредителями хлебных
запасов (насекомые,
клещи)
не допускаются
охратоксин А 0,005 пшеничная,
ячменная,
ржаная, овсяная,
рисовая
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более

Примечания
БГКП
(колиформы)
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
B.
cereus
1 2 3 4 5 6 7
1.4.3.1 Крупы не
требующие
варки
(концентрат
пищевой
тепловой
сушки)
5x10(3) 0,01 25 0,1 50
1.4.3.2. Палочки
крупяные всех
видов
(концентрат
пищевой
экструзионной
технологии)
1x10(4) 1,0 25 0,1 50
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.4.4. Мука пшеничная в Токсичные элементы:

т.ч. для макаронных
изделий, ржаная,
тритикалевая, кукурузная,
ячменная, просяная
(пшенная), рисовая,
гречневая, сорговая
свинец 0,5
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
дезоксиниваленол 0,7 пшеничная
1,0 ячменная
Т-2 токсин 0,1
зеараленон 0,2 пшеничная,
кукурузная,

ячменная
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,5
ДДТ и его метаболиты 0,02 из зерновых
0,05 из зернобобовых
гексахлорбензол 0,01 пшеничная
ртутьорганические
пестициды
не допускаются
2,4-Д кислота и ее соли,
эфиры
не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
Вредные примеси:
загрязненность,
зараженность
вредителями хлебных
злаков (насекомые,
клещи)
не допускаются
зараженность
возбудителем
"картофельной болезни"
хлеба
не допускается для муки
пшеничной, для
выпечки хлеба
пшеничных
сортов; через 36
часов после
пробной
лабораторной
выпечки
охратоксин А 0,005 пшеничная,
ячменная,
ржаная, овсяная,
рисовая
1.4.5. Макаронные
изделия
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,02

Микотоксины, пестициды по п.1.4.4

Радионуклиды:
цезий -137 60 Бк/кг
стронций - 90 30 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г,не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются
Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более
Примечание
БГКП (колиформы)
S. aureus
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия
- - - 25 -
1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)
5x10(4) 0,01 0,1 25 -
1.4.5.3. Макаронные

изделия
быстрого
приготовления с
добавками на
растительной
основе (с
пищевыми
отрубями, с
пшеничными
зародышевыми
хлопьями, с
сухими
овощными
5x10(4) 0,1 - 25 100

порошками, с
морской
капустой)
1.4.5.4.
Безбелковые
макаронные
изделия
1x10(5) 0,01 - 25 200* *дрожжи -
100 КОЕ/г не
более;
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.4.6. Отруби пищевые
(пшеничные, ржаные)
См. раздел 1.9.4. "Другие продукты"
1.4.7.
Хлеб, булочные изделия
и сдобные изделия
Токсичные элементы:
свинец 0,35
мышьяк 0,15
кадмий 0,07
ртуть 0,015
Микотоксины, пестициды по п.1.4.4
Радионуклиды:
цезий - 137 40 Бк/кг
стронций - 90 20 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов

КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Плесени,
КОЕ/г,
не более
Примечан
ия
БГКП
(колифор
мы)
S.
aureus
Бактери
и рода
Proteus
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7 8
1.4.7.1.
Хлебобулочные
изделия (в т.ч.
пироги
блинчики) с
фруктовыми и
овощными
начинками
1x10(3) 1,0 1,0 - 25 50
1.4.7.2.
Хлебобулочные
изделия с
творогом, с
сыром:
хачапури,
блинчики (в т.ч.
замороженные)
1x10(3) 1,0 1,0 0,1 25 50
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 151/369
и др.
1.4.7.3.
Хлебобулочные
изделия со
сливочным
заварным
кремом
5x10(3) 0,01 1,0 - 25 50

1.4.7.4.
Хлебобулочные
изделия с
мясопродуктам
и, рыбой и
морепродуктам
и
1x10(3) 1,0 1,0 0,1 25 50
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.4.8.
Бараночные, сухарные
изделия, хлебные
палочки, соломка и др.
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,02
Микотоксины, пестициды по 1.4.4
Радионуклиды:
цезий -137 50 Бк/кг
стронций - 90 30 То же
1.4.9. Мучные
кондитерские изделия
См. раздел "Сахар и кондитерские изделия", п.1.5.5

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 1.5 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.5. Сахар и кондитерские изделия
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.5.1. Сахар Токсичные Элементы:
свинец 0,5
мышьяк 1,0
кадмий 0,05
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 152/369

ртуть 0,01
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,005
ДДТ и его метаболиты 0,005
1.5.2. Сахаристые,
кондитерские изделия,
восточные сладости,
жевательная резинка
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,1
ртуть 0,01
Микотоксины: афлатоксин
B1 0,005
для изделий,
содержащих
орехи
Пестициды*,**
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не допускается
Дрожж
и,
КОЕ/г,
не
более
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патогенны
е, в том
числе
сальмонел
лы
1 2 3 4 5 6 7
1.5.2.1. Конфеты
и сладости
неглазированны

е:
- помадные,
молочные
5x10(3) 1,0 25 10 50
- на основе
пралине, на
кондитерском
жире
1x10(4) 0,01 25 50 100
1.5.2.2. Конфеты
и сладости
глазированные с
корпусами:
- помадными,
фруктовыми,
марципановыми
, грильяжными
1x10(4) 1,0 25 50 50
- молочными,
сбивными
5x10(4) 0,1 25 50 50
- из 5x10(4) 0,1 25 200 100

сухофруктов
- из цукатов,
взорванных
зерен,
ликерными,
желейными
1x10(4) 0,1 25 50 50
- кремовыми, на
основе пралине
5x10(4) 0,01 25 50 100
1.5.2.3. Конфеты
диабетические
5x10(3) 1,0 25 50 50
1.5.2.4. Драже
(всех
наименований)
1x10(4) 0,1 25 50 50
1.5.2.5.
Карамель
неглазированная
:
- леденцовая, с
начинкой
помадной,
ликерной,
фруктово-ягодн
ой, сбивной

5x10(2) 1,0 25 50 50
- с начинкой ореховой, шоколадно-орех овой, шоколадной, сливочной и др.
5x10(3) 0,1 25 50 50
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками
- помадной, фруктовой
1x10(4) 0,1 25 50 50
- молочной, сбивной, ореховой
5x10(4) 0,1 25 50 50
1.5.2.7. Карамель диабетическая
5x10(2) 1,0 25 50 50
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)
1x10(3) 1,0 25 10 10
1.5.2.9. Резинка жевательная
5x10(2) 1,0 25 50 50
1.5.2.10. Халва:
- глазированная 1x10(4) 0,01 25 50 50
- неглазированная
5x10(4) 0,01 25 50 50

1.5.2.11. Пастиломармел адные изделия:
- пастила, зефир, мармелад неглазированны е
1x10(3) 0,1 25 50 100
- пастила, зефир, мармелад глазированные
5x10(3) 0,1 25 50 100
- пастиломармела

дные изделия
диабетические
1x10(3) 1,0 25 50 50
1.5.2.12.
Восточные
сладости:
- типа мягких
конфет,
косхалва, ойла
5x10(3) 0,1 25 100 100
- типа мягких
конфет
глазированные
1x10(4) 0,1 25 100 100
- щербеты 5x10(3) 0,1 25 200 100
- рахат-лукум 1x10(4) 0,01 25 - 100
1.5.2.13.
Восточные
сладости типа
карамели
- орех
обжаренный
1x10(3) 1,0 25 50 50
- козинак 5x10(3) 0,1 25 50 50
- типа карамели
глазированные
1x10(4) 0,1 25 50 50
1.5.2.14.
Сахарные
отделочные
полуфабрикаты
типа
"вермишели"
1x10(3) 1,0 25 50 50
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.5.3. Сахаристые
кондитерские изделия:
шоколад и изделия из
него
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,5
ртуть 0,1

Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
Пестициды*,**
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в которой не допускается
Дрожжи, КОЕ/г, не более
Плесени, КОЕ/г, не более
Примечание
БГКП (колиформы)
Патогенные, в том числе сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
1.5.3.1. Шоколад:
- обыкновенный и десертный без добавлений
1x10(4) 0,1 25 50 50
- обыкновенный и десертный с добавлениями
5x10(4) 0,1 25 50 100
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские
5x10(4) 0,1 25 50 100
1.5.3.2. Шоколад диабетический
5x10(3) 0,1 25 50 50
1.5.3.3. Пасты, кремы:
- молочные,

шоколадные
5x10(3) 0,1 25 50 50
- ореховые 5x10(4) 0,01 25 50 100
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.5.4. Какао-бобы и
какао-продукты
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,5
ртуть 0,1
Микотоксины:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 156/369
афлатоксин B1 0,005
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
0,5
ДДТ и его метаболиты 0,15
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ
, КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в
которой, не допускается
Дрожжи,
КОЕ/г,н
е более
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патогенн
ые, в том
числе
сальмоне
ллы
1.5.4.1.

Какао-порошок:
- товарный 1x10(5) 0,01 25 100 100
для
промпереработк
и
1x10(4) 0,01 25 100 100
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.5.5. Мучные
кондитерские изделия
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,3
кадмий 0,1
ртуть 0,02
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
дезоксиниваленол 0,7
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
0,2
ДДТ и его метаболиты 0,02
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Дрожжи
, КОЕ/г,
не более
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более
Примеча
ние

БГКП
(колиформ
ы)
S.

aureus
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7 8
1.5.5.1. Торты и
пирожные
бисквитные,
слоеные,
песочные
воздушные,
заварные
крошковые с
отделками, в
т.ч.
замороженные
- сливочной 5х10(4) 0,01* 0,01* 25 100 50 *в 0,1 г
не
допускаю
тся со
сроком
годности
5 и более
суток
-
белково-сбивно
й, типа суфле
1х10(4) 0,01* 0,01* 25 50 100 *то же
- фруктовой,
помадной, из
шоколадной
глазури
1х10(4) 0,01* 0,1* 25 50 100 *то же
- жировой 5х10(4) 0,01* 0,1* 25 50 100 *то же
-
творожно-сливо
чной
5х10(4) 0,01* 0,1* 25 -** -** *то же
**дрожж
и-50,
плесени100
КОЕ/г, не
более, со
сроком
годности
5 и более
суток
- типа
"картошка"
5х10(4) 0,01* 0,1* 25 50 100 *то же
- с заварным

кремом
1x10(4) 0,01* 1,0* 25 50 100 *то же
1.5.5.2. Торты и
пирожные без
отделок, с
1x10(4) 1,0* 0,1 25 50 50

отделками на
основе
маргаринов,
растительных
сливок и жиров
1.5.5.3. Торты,
пирожные.
рулеты
диабетические
5x10(3) 0,1 1,0 50 50 50
1.5.5.4. Торты
вафельные с
начинкой:
- жировой 5x10(3) 0,1 - 25 50 50
- пралине,
шоколадно-орех
овой
5x10(4) 0,01 - 25 50 50
1.5.5.5. Рулеты
бисквитные с
начинкой:
- сливочной,
жировой
5x10(4) 0,01 0,1 25 50 100
- фруктовой, с
цукатами,
маком, орехами
1x10(4) 1,0 1,0 25 50 100
1.5.5.6. Кексы:
- с сахарной
пудрой
5x10(3) 0,1 - 25 50 50
-
глазированные,
с орехами,
цукатами, с
пропиткой
фруктовой,
ромовой
5x10(3) 0,1 - 25 50 100
1.5.5.7. Кексы и
рулеты в
герметизирован

ной упаковке
5х10(3) 0,1 0,1 25 50 50
1.5.5.8. Вафли:
- без начинки, с
начинками
фруктовой,
помадной,
жировой
5х10(3) 0,1 - 25 50 100
- с
орехово-пралин
овой начинкой,
глазированные
шоколадной
глазурью
5х10(4) 0,01 - 25 50 100
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 159/369
1.5.5.9.
Пряники,
коврижки:
- без начинки 2,5х10(3) 1,0 - 25 50 50
- с начинкой 5х10(3) 0,1 - 25 50 50
1.5.5.10.
Печенье:
- сахарное, с
шоколадной
глазурью,
сдобное
1х10(4) 0,1 - 25 50 100
- с кремовой
прослойкой,
начинкой
1х10(4) 0,1 0,1 25 50 100
- галеты,
крекеры
1х10(3) 1,0 - 25 - 100
1.5.5.11.
Мучные
восточные
сладости:
- бисквит с
корицей,
курабье,
шакер-лукум,
шакер-чурек
5х10(2) 1,0 - 25 50 50
- земелах 5х10(3) 1,0 - 25 50 50
- рулеты и
трубочки с
орехами

1x10(3) 1,0 - 25 50 50
- глазированные 1x10(4) 0,1 - 25 50 100
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1.5.6. Мед Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 0,5
кадмий 0,05
Оксиметилфурфурол 25
Антибиотики* (в импортируемой продукции по информации
поставщика):
тетрациклиновая группа 0,01
Пестициды:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
0,005
ДДТ и его метаболиты 0,005

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13.,
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 160/369
3.15).
** Допустимые уровни гексахлоциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по
допустимым уровням нормируемых пестицидов.
1.6. Плодоовощная продукция
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.6.1. Свежие и
свежемороженные
овощи, картофель,
бахчевые, фрукты,
ягоды, грибы
Токсичные элементы:
свинец 0,5
0,4 Фрукты, ягоды
мышьяк 0,2
0,5 Грибы
кадмий 0,03
0,1 Грибы

ртуть 0,02
0,05 Грибы
Нитраты:
картофель 250
капуста белокочанная
ранняя (до 1 сентября)
900
капуста белокачанная
поздняя
500
морковь ранняя (до 1
сентября)
400
морковь поздняя 250
томаты 150
300 Защищенный
грунт
огурцы 150
400 Защищенный
грунт
свекла столовая 1400
лук репчатый 80
лук-перо 600
800 Защищенный
грунт
листовые овощи (салаты,
шпинат, щавель, капуста
салатных сортов,
петрушка, сельдерей,
кинза, укроп и т.д.)
2000
перец сладкий 200
400 Защищенный
грунт
Кабачки 400
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 161/369
Арбузы 60
Дыни 90
свежий салат латук 4500 выращенный в
защищенном
грунте с 1
октября по 31
марта
4000 выращенный в
незащищенном
грунте с 1
октября по 31
марта
3500 выращенный в
защищенном

грунте с 1 апреля
по 30 сентября
2500 выращенный в
незащищенном
грунте с 1 апреля
по 30 сентября
салат латук айсбергового
типа
2500 выращенный в
защищенном
грунте
2000 выращенный в
незащищенном
грунте
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1 Картофель,
зеленый горошек,
сахарная свекла
0,5 Овощи, бахчевые,
грибы
0,05 Фрукты, ягоды,
виноград
ДДТ и его метаболиты 0,1
Радионуклиды:
картофель цезий-137 80 Бк/кг
стронций-90 40 то же
овощи, бахчевые цезий-137 80 то же
стронций-90 40 то же
ягоды дикорастущие цезий-137 160 то же
стронций-90 - не нормируется
грибы цезий-137 500 Бк/кг
стронций-90 - не нормируется
фрукты, ягоды, виноград цезий-137 и стронций-90 - не нормируется
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФА
нМ,
Масса продукта (г, см3), в
которой не допускаются
Дрожжи,
КОЕ/г, не
Плесени,
КОЕ/г,
Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 162/369
КОЕ/г, не

более более не более БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы					
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки: - овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	1x10(5)*	0,01	25	5x10(2)	5x10(2)	*для овощей резанных, в т.ч. смесей - 5x10(5)
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	5x10(5)	0,01	25	5x10(2)	5x10(2)	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- грибы быстрозамороженные бланшированные	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)	-
полуфабрикаты из картофеля						

быстрозаморож
енные
(картофель
гарнирный,
котлеты,
биточки и т.д.)
5x10(4) 0,01 25 1x10(3) -
- салаты и
смеси из
бланшированны
х овощей
быстрозаморож
енные
5x10(4) 0,1 25 1x10(2) 1x10(2) L. monocytogenes в
25 г не
допускаются
-
полуфабрикаты
5x10(4) 0,1 25 2x10(2) 2x10(2) Сульфитредуциру
ющие клостридии

овощные
пюреобразные
быстрозаморож
енные
в 1 г не
допускаются
- котлеты
овощные
быстрозаморож
енные
(полуфабрикаты
)
1x10(5) 0,1 25 1x10(3)
- полуфабрикат
ы картофельные
и овощные в
тестовой
оболочке
быстрозаморож
енные
5x10(4) 0,01 25 - 2x10(2)
1.6.1.2. Плоды,
ягоды, виноград
быстрозаморож
енные и
продукты их
переработки
- плоды
семечковых и

косточковых
гладких,
быстрозаморож
енные
5x10(4) 0,1 25 2x10(2) 1x10(3)
- плоды
косточковых
опушенных,
быстрозаморож
енные
5x10(5) 0,1 25 5x10(2) 1x10(3)
- ягоды свежие
в вакуумной
упаковке и
быстрозаморож
енные, целые
5x10(4) 0,1 25 2x10(2) 5x10(2)
- ягоды
протертые или
дробленные,
быстрозаморож
енные
1x10(5) 0,01 25 5x10(2) 1x10(2)
- блюда
десертные
плодово-ягодны
е
быстрозаморож
енные
1x10(3) 1,0 25 1x10(2) 1x10(2) * количество
дрожжей и
плесеней в сумме
-
полуфабрикаты
1x10(5) 0,1 25 1x10(3)* 1x10(3)* * то же
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 164/369
десертные
плодово-ягодны
е
-
полуфабрикаты
плодово-ягодны
е в тестовой
оболочке
быстрозаморож
енные
1x10(5) 0,01 25 1x10(3) 1x10(3) **- количество
дрожжей и
плесеней в сумме
Индекс, группа

продуктов
Показатели Допустимые уровни, мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы
Токсичные элементы, нитраты, пестициды по п.1.6.1 в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
Радионуклиды:
картофель цезий-137 600 Бк/кг
стронций-90 200 То же
овощи, бахчевые цезий-137 600 То же
стронций-90 200 То же
ягоды дикорастущие цезий-137 800 То же
грибы цезий-137 2500 То же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более
Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более
Примечание
БГКП (колифор-мы)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель:
- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой
5x10(5) 0,01 25 5x10(2) B. cereus 1x10(3) КОЕ/г, не более
- сухое картофельное

пюре
5x10(4) 0,1 25 5x10(2)
- картофель
сушеный и
другие
корнеплоды,
бланшированные
2x10(4) 0,01 25 5x10(2)

перед сушкой
- чипсы
картофельные
1x10(3) 0,1 25 -
- чипсы и
экструдированны
е изделия со
вкусовыми
добавками
1x10(4) 0,1 25 2x10(2)
1.6.2.2. Сухие
фрукты и ягоды:
- фрукты и ягоды
(сухофрукты)
5x10(4) 0,1 25 5 x 10(2) дрожжи 5 x 10(2)
КОЕ/г, не более
- плоды и ягоды,
пюре
плодово-ягодные
сублимационной
сушки
5x10(4) 0,1 25 1x10(2)
- цукаты 1x10(3) 1,0 25 50 дрожжи 50
КОЕ/г, не более
1.6.2.3. Грибы
сушеные
5x10(5) 0,001 25 5x10(2)
1.6.2.4.
Концентраты
пищевые:
- десерты
овощные и
фруктовые
(тепловой сушки)
5x10(3) 1,0 25 1x10(2) S. aureus в 1 г и
B. cereus в 0,1 г
не допускаются
- порошки
овощные
(сублимационной
сушки)

5x10(4) 0,01 25 1x10(2)
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг,
не более
Примечание
1 2 3 4
1.6.3. Консервы овощные,
фруктовые, ягодные
Токсичные элементы:
свинец 0,5
0,4 Фрукты, ягоды
1,0 в сборной
жестяной таре
мышьяк 0,2
кадмий 0,03
0,05 в сборной
жестяной таре
ртуть 0,02
олово 200,0 в сборной
жестяной таре
хром 0,5 в хромированной

таре
Микотоксины:
Патулин 0,05 яблочные,
томатные,
облепиховые
Нитраты, пестициды,
радионуклиды
По п.1.6.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов Требования
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше,
консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше,
приготовленные без добавления кислоты
Должны удовлетворять
требованиям промышленной
стерильности для консервов
группы "А" в соответствии с
приложением 8 к настоящим
Санитарным правилам
1.6.3.2 Неконцентрированные томатопродукты
(цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ
менее 12%
Должны удовлетворять
требованиям промышленной
стерильности для консервов
группы "Б" в соответствии с
Приложением 8 к настоящим
санитарным правилам

1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие pH 3,7 - 4,2 Должны удовлетворять
требованиям промышленной
стерильности для консервов
группы "В" в соответствии с
Приложением 8 к настоящим
санитарным правилам
1.6.3.4. Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и
плодово-ягодные пастеризованные, консервы для
общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже
4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8
Должны удовлетворять
требованиям промышленной
стерильности для консервов
группы "Г" в соответствии с
Приложением 8 к настоящим
санитарным правилам
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг,
не более
Примечание
1 2 3 4
1.6.4. Консервы грибные Токсичные элементы:
свинец 0,5
1,0 в сборной
жестяной таре
мышьяк 0,5
кадмий 0,1
ртуть 0,05
олово 200,0 в сборной
жестяной таре в
хромированной

хром 0,5 таре
Пестициды, По п.1.6.1
радионуклиды
Микробиологические показатели:
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"
(из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в
соответствии с
приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.6.5. Соки, нектары,
напитки, концентраты,
полуфабрикаты овощные,
фруктовые, ягодные
(консервированные);

мороженое фруктовое,
плодово-ягодное,
ароматизированное и
пищевой лед
- соки, нектары,
полуфабрикаты,
мороженое
Токсичные элементы:
свинец 0,5 овощные
0,4 фруктовые,
ягодные
1,0 в сборной
жестяной таре
мышьяк 0,2
кадмий 0,03
0,05 в сборной
жестяной таре
ртуть 0,02
олово 200 в сборной
жестяной таре
хром 0,5 в хромированной
таре
- напитки, пищевой лед
- концентраты
свинец 0,3
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
ртуть 0,005
по п.1.6.1 в пересчете на
исходный
продукт с учетом
содержания
сухих веществ в
сырье и в
конечном
продукте
Микотоксины:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 168/369
- соки, напитки,
концентраты
патулин 0,05 яблочные,
томатные,
облепиховые
- полуфабрикаты овощные,
фруктовые
патулин 0,05 томатная пульпа,
яблочная пульпа
- соки, напитки,
концентраты
Нитраты, пестициды по п.1.6.1 для напитков и

концентратов в
пересчете на
исходный
продукт с учетом
содержания
сухих веществ в
сырье и в
конечном
продукте
Радионуклиды:
- соки, напитки цезий-137 по п.1.6.1
стронций-90
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов Требования
1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие pH 4,2 и выше
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12%
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатные паста, томатные соусы)
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте - не более 40% полей зрения
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7-4,2 (с добавлением кислот)
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые Должны удовлетворять требованиям Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…

(из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более
Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются
Дрожжи, КОЕ/см3, не более
Плесени, КОЕ/см3, не более
Примечание
БГКП (колиформы)
Патогенные в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже
50 1000 - 1,0* 5,0 молочнокислые микроорганизмы в 1 см3 не допускаются; *масса

см3, в
которой не
допускаютс
я
1.6.5.8.
Концентраты
фруктовых,
плодово-ягодны
х и ягодных
соков для
промпереработк
и:
- пастеризованн
ые
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим
Санитарным правилам
- непастеризован
ные, в т.ч.
быстрозамороже
нные
5x10(3) 1,0 25 2x10(3) 5x10(2)
1.6.5.9.
Томатные соусы
и кетчупы,
нестерилизованн
ые в т.ч. с
добавлением
консервантов
5x10(3) 1,0 25 50 50 сульфитред
уцирующие
клостридии
в 0,1 см3 не
допускаютс
я
1.6.5.10.
Плодово-ягодно
е мороженое и
фруктовый лед
1x10(5) 0,01 25 100 100

на основе
сахарного
сиропа, в т.ч.
ароматизирован
ные
1.6.5.11. Смеси
для
плодово-ягодног
о мороженого и

фруктового льда
5х10(4) 0,01 25 100 100 сухие смеси
контролиру
ются после
восстановле
ния водой
1.6.5.12. Соки
овощные и
фруктовые
свежеотжатые,
реализуемые без
хранения
по п.1.9.15.16
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.6.6.
Джемы, варенье,
повидло, конфитюры,
плоды и ягоды,
протертые с сахаром, и
др. плодовоягодные
концентраты с сахаром
Токсичные элементы:
свинец 0,5
1,0 в сборной
жестяной таре
мышьяк 1,0
кадмий 0,05
ртуть 0,02
олово 200,0 в сборной
жестяной таре
хром 0,5 в хромированной
таре
Микотоксины:
Патулин 0,05 Яблочные,
облепиховые
Нитраты, пестициды**
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г, см3), в
которой не допускаются
Дрожжи
, КОЕ/г,

не более
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 171/369
1.6.6.1. Джемы,
варенье,
повидло,
конфитюры,
плоды и ягоды
протертые с
сахаром и др.
плодово-ягодны
е концентраты с
сахаром
нестерилизован
ные
5x10(3) 1,0 25 50 50
1.6.6.2. Джемы,
варенье,
повидло,
конфитюры,
плоды и ягоды
протертые с
сахаром и др.
плодово-ягодны
е концентраты с
сахаром,
подвергнутые
различным
способам
теплофизическо
го воздействия
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не

более
Примечание
1 2 3 4
1.6.7. Овощи и фрукты,
грибы соленые,
маринованные,
квашенные, моченые
Токсичные элементы,
нитраты, пестициды,
радионуклиды
по п.1.6.1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов Масса продукта в (г,см3), в которой не допускаются
Мезофильные
сульфитредуцирующие
клостридии
Патогенные, в том числе
сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и
соленые (капуста, огурцы,
помидоры и т.д.) для
непосредственного употребления;
фрукты моченые и соленые, в т.ч.
бахчевые (упакованные и
неупакованные)
- 25
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 172/369
1.6.7.2. Грибы заготовляемые
соленые и маринованные в бочках,
отварные в бочках
0,1 25
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1.6.8. Специи и пряности
сухие
Токсичные элементы:
свинец 5,0
мышьяк 3,0
кадмий 0,2
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г, см3), в которой

не допускаются
Плесени,
КОЕ/г, не
более
Примечан
ие
БГКП
(колиформы)
Сульфит
редущир
ующие
клостридии
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7
1.6.8.1. Специи
и пряности:
- готовые к
употреблению
5x10(5) 0,01 0,01 25 1x10(3)
- специи и
пряности сырье:
перец черный
горошек, перец
душистый,
перец красный,
кориандр,
корица,
мускатный орех
и др.
2x10(6) 0,001 - 25 1x10(4)
1.6.8.2.
Комплексные
пищевые
добавки со
специями и
пряными
овощами
5x10(5) 0,01 0,01 25 2x10(2)
1.6.8.3.
Пищевкусовая
приправа -
горчица, хрен
столовые
5x10(4) 0,01 0,01 25 2x10(2)
1.6.8.4. Чеснок 5x10(3) 1,0 - 25 1x10(2) B. cereus

порошкообразн
ый
(сублимационно
й сушки)
1х10(2)
КОЕ/г, не
более
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.6.9. Орехи Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,3
кадмий 0,1
ртуть 0,05
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
0,5
ДДТ и его метаболиты 0,15
Микотоксины: афлатоксин
В1 0,005
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Масса продукта (г, см3), в
которой не допускаются
Плесени, КОЕ/г,
не более
Примечание
БГКП
(колифор-м
ы)
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы
1 2 3 4 5
1.6.9.1. Орехи
натуральные (миндаль,
грецкие, арахис,
фисташки, орех серый
калифорнийский, пекан,
кокосовый) очищенные
необжаренные
0,01 25 1х10(3)
1.6.9.2. Орехи
обжаренные
ОД 25 5х10(2)
1.6.9.3. Орехи кокосовые

высушенные
измельченные
0,01 25 1x10(2)
1.6.9.4. Орехи кокосовые
измельченные
0,01 25 1x10(2)
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1.6.10. Чай (черный,
зеленый, плиточный)
Токсичные элементы:
свинец 10,0

мышьяк
кадмий
ртуть
1,0
1,0
0,1
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
Микробиологические
показатели:
плесени 1x10(3) КОЕ/г, не более
1.6.11. Кофе (в зернах,
молотый, растворимый)
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
1,0
1,0
0,05
0,02
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
Микробиологические
показатели:
плесени 5x10(2) КОЕ/г, не более,
кофейные зерна
зеленые

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
** Нитраты и пестициды рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по

массовой доле, так и по допустимым уровням этих контаминантов.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 1.7 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.7. Масличное сырье и жировые продукты
ГАРАНТ:
Решением Верховного Суда РФ от 8 ноября 2011 г. N ГКПИ11-1654, оставленным без изменения
Определением Кассационной коллегии Верховного Суда РФ от 27 декабря 2011 г. N КАС11-746,
пункт 1.7.1 настоящего приложения признан не противоречащим действующему законодательству в отношении арахиса для промышленной переработки по нормированию содержания кадмия не более 0,1 мг/кг
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.7.1 Семена масличных
культур (подсолнечника,
сои, хлопчатника,
кукурузы, льна, горчицы,
рапс, арахис, мак
пищевой и другие)
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
1,0
0,3
0,1
0,5
0,05
для семян
пищевого мака
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 175/369
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
0,4
0,5
соя, хлопчатник;

лен, горчица, рапс
подсолнечник,
арахис
ДДТ и его метаболиты 0,05 соя, хлопчатник,
кукуруза
0,1 лен, горчица, рапс
0,15 подсолнечник,
арахис
1.7.2 Масло
растительное (все виды)
Показатели
окислительной порчи:
кислотное число 4,0 мг КОН/г
0,6 то же, для
рафинированных
масел
перекисное число 10,0 ммоль активного
кислорода/кг
Токсичные элементы:
свинец 0,1
0,2 арахисовое
мышьяк 0,1
кадмий 0,05
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005 для
нерафинированны
х масел
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
0,05 рафинированные,
дезодорированные
ДДТ и его метаболиты 0,2
0,1 рафинированные,
дезодорированные
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
стронций-90 80 то же
Диоксины*: 0,00000075 (в пересчете на
жир)
1.7.3 Продукты
переработки
растительных масел и
животных жиров,
Показатели
окислительной порчи:

включая жир рыбный
(маргарины, кулинарные
жиры, кондитерские
жиры, майонезы,
фосфатидные
концентраты)
перекисное число 10 ммоль активного
кислорода/кг
Токсичные элементы:
свинец 0,1
0,3 майонез
мышьяк 0,1
кадмий 0,05
ртуть 0,05
никель 0,7 для маргаринов,
кулинарных и
кондитерских
жиров
Микотоксины:
афлатоксин В1 0,005
Пестициды,
радионуклиды
по п.1.7.2
Полихлорированные
бифенилы
3,0 для продуктов,
содержащих
рыбные жиры
Диоксины*: по п. 1.7.2 - на
основе
растительных
масел,
по п. 1.7.4. - на
основе животных
жиров,
по п. 1.3.6. - на
основе жира
рыбного
(в пересчете на
жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не допускаются
Дрожжи,
КОЕ/г,
не более
Плесени,

КОЕ/г,
не более
Примечания
БГКП
(колиформы)
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7
1.7.3.1. Майонез
- в
потребительско
й таре
- 0,1 25 5x10(2) 50

- для
промпереработк
и
- 0,01 25 1x10(3) 50
1.7.3.2.
Кулинарные и
кондитерские
жиры
- 0,001 25 1x10(3) 1x10(2)
1.7.3.3.
Маргарины
столовые,
бутербродные
- 0,01 25 5x10(2) 50
1.7.3.4. Кремы
на растительных
маслах
1x10(4) 0,01 25 50 50
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3 4
1.7.4 Жир-сырец говяжий,
свиной, бараний и др.
убойных животных
(охлажденный,
замороженный) Шпик
свиной охлажденный,
замороженный, соленый,
копченый
Токсичные элементы:
свинец 0,1
мышьяк 0,1

кадмий 0,03
ртуть 0,03
Антибиотики**:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012
0,0003 Вводится в действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА 0,002
0,004 шпик копченый
Бенз(а)пирен 0,001 шпик копченый
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
ДДТ и его метаболиты 1,0
Диоксины*: 0,000003 - жир
говяжий.
0,000001 - жир
свиной.
0,000002 - жир
птичий.
0,000002 -
смешанный
животный жир
(в пересчете на жир)
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 178/369
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечания
БГКП
(колиформ
ы)
Сульфи
тредуци
рую
щие
клостри
дии
Патогенные, в
т.ч.

сальмонеллы
1.7.4.1. Шпик
свиной,
охлажденный,
замороженный
несоленый
5x10(4) 0,001 - 25 L. monocytogenes в
25 г не допускаются
1.7.4.2 Продукты
из шпика свиного
и грудинки
свиной соленые,
копченые,
копчено-запечен
ые
5x10(3) 1,0 0,1 25 то же для соленых и
копченых продуктов

Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3 4
1.7.5. Жиры животные
топленые
Показатели окислительной
порчи:
кислотное число 4,0 Мг КОН/г
перекисное число 10,0 ммоль активного кислорода/кг
Токсичные элементы:
свинец 0,1
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
ртуть 0,03
медь 0,4 для поставляемых на хранение
железо 1,5 то же
Антибиотики, нитрозамины,
пестициды, радионуклиды
по п.1.7.4
Диоксины*: по п.1.7.4 (в пересчете на жир)
1.7.6. Масло коровье Показатели окислительной
порчи:
кислотность жировой фазы 2,5 °Кеттстофера
Токсичные элементы:
свинец 0,1
0,3 масло шоколадное
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
0,2 масло шоколадное
ртуть 0,03

медь 0,4 для поставляемого на хранение
железо 1,5 для поставляемого на хранение
Микотоксины:
афлатоксин М1 0,0005
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 180/369
Антибиотики**:
левомицитин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012
0,0003 Вводится в действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
пенициллины 0,004
стрептомицин 0,2
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
1,25 в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Диоксины*: 0,000003 (в пересчете на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более
Дрожж
и,
КОЕ/г,
не
более
Примечания
БГКП
(колифор
мы)
S.
aureus
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7 8

1.7.6.1. Масло
вологодское и
марочных сортов
1x10(4) 0,1 1,0 25 50 в сумме L. monocytogenes в
25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло
сладкосливочное и
кислосливочное, в
1x10(5)* 0,01 0,1 25 100 в сумме То же
*в кисло-сливочном
масле не

т.ч. соленое с
массовой долей жира
от 60% и более
нормируется
1.7.6.3. Масло
шоколадное
1x10(5) 0,01 0,1 25 100 100 L. monocytogenes в
25 г не допускаются
1.7.6.4. Масло из
коровьего молока
(бутербродное) с
массовой долей жира
от 30 до 59%
2x10(5) 0,001 0,01 25 100 100 L. monocytogenes в
25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло
коровье топленое
1x10(3) 1,0 - 25 200 -
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3 4
1.7.7. Жировые продукты
на основе сочетания
животных, включая
молочный жир, и
растительных жиров
Показатели
окислительной порчи:
кислотность жировой
фазы
2,5 °Кеттстофера
перекисное число 10 ммоль активного
кислорода/кг в
жировой фазе

Токсичные элементы:
свинец 0,1
0,3 с шоколадным
компонентом
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
0,2 с шоколадным
компонентом
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 182/369
ртуть 0,03
медь 0,4 для поставляемых
на хранение
железо 1,5 то же
никель 0,7 комбинированные
масла с
гидрогенезирован
ным жиром
Микотоксины:
афлатоксин М1 0,0005
Антибиотики**:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
1,25 в пересчете на
жир
ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Радионуклиды:
цезий-137 100 Бк/кг
стронций-90 80 то же
Диоксины*: 0,000002 животный жир
смешанный (в
пересчете на жир)
Микробиологические показатели:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 183/369
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,

не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Плесен
и,
КОЕ/г,
не
более
Дрожжи
, КОЕ/г,
не
более
Примечания
БГКП
(колифор
мы)
S.
aureus
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7 8
1.7.7.1. Жировые
продукты на основе
сочетания
животных, включая
молочный жир, и
растительных жиров
с массовой долей
жира от 60% и более
1x10(5) 0,01 0,1 25 100 100 L. monocytogenes в
25 г не допускаются
1.7.7.2. Жировые
продукты на основе
сочетания
животных, включая
молочный жир, и
растительных жиров
с массовой долей
жира 30-59%
- 0,01 0,01 25 200 в сумме то же
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3 4
1.7.8. Жир пищевой из
рыбы и морских
Показатели
окислительной порчи:

млекопитающих; жир
морских
млекопитающих и
рыбный в качестве
диетического (лечебного
и профилактического)
питания
кислотное число
перекисное число 4,0
10,0
мг КОН/г
ммоль активного
кислорода/кг
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,2
ртуть 0,3
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета, гаммаизомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,2
Полихлорированные
бифенилы
3,0
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
стронций-90 80 то же
Диоксины*: по п. 1.3.6 (в пересчете на
жир)

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

1.8. Напитки

Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.8.1. Питьевая вода
бутылированная

(газированная и
негазированная)*
К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415).
1.8.2. Воды питьевые
минеральные природные
столовые,
лечебно-столовые,
лечебные**
Токсичные элементы:
свинец 0,1
кадмий 0,01
ртуть 0,005
Радионуклиды**
Удельная суммарная
альфа-активность
0,2 Бк/кг
Удельная суммарная
бета-активность
1,0 Бк/кг
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 100 КОЕ/см3, не более
БГКП (колиформы) 100 объем (см3), в котором
не допускаются;
проводится 3-х кратное
исследование по 100
см3
БГКП (колиформы)
фекальные
100 то же
Pseudomonas aeruginosa 100 то же
1.8.2.1. Воды питьевые,
искусственно
минерализованные
Микробиологические показатели:
БГКП
(колиформы)
в 100 г не
допускаются
патогенные
микроорганизмы, в
т.ч. сальмонеллы
в 100 г не
допускаются
Pseudomonas aeruginosa в 100 г не
допускаются
дрожжи, КОЕ/см3 не более 10
плесени, КОЕ/см3 не более 10

1.8.3. Соки, напитки,
концентраты овощные,
фруктовые, ягодные и
См. раздел "Плодоовощная продукция" п.1.6.5

зерновые
консервированные
1.8.4. Напитки
молокосодержащие
См. раздел "Молоко и молочные продукты", п.1.2.1 и 1.2.4
1.8.5. Напитки
безалкогольные, в том
числе сокосодержащие и
искусственно
минерализованные
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,3
0,1
0,03
0,005
Микотоксины:
Патулин 0,05 сокосодержащие:
яблочный, томатный,
облепиховый
Кофеин 150 для напитков,
содержащих кофеин
400 для
специализированных
напитков, содержащих
кофеин
Хинин 85 для напитков,
содержащих хинин
Общая минерализация 2,0 г/л, не более -
искусственно
минерализованные
напитки
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/см3, не
более
Объем или масса
продукта (см3, г), в
которых не допускается
Дрожжи и
плесени (сумма)

КОЕ/г, см3, не
более
Примечания
БГКП
(колиформ
ы)
Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6
1.8.5.1. Напитки
безалкогольные
непастеризованн
ые и без
консерванта со
сроком
стойкости менее
30 суток
30 333 25 100
1.8.5.2. Напитки
безалкогольные
сокосодержащие
со сроком
стойкости 30
суток и более:
- на сахарах - 100 100 15* *КОЕ/100 см3,
не более

- на
подсластителях
100* 100 100 *- количество
мезофильных
аэробных
микроорганизмо
в, КОЕ/100 см3,
не более
-
сокосодержащие
- 100 100 40* *объем (см3), в
котором не
допускаются
1.8.5.3.
Концентраты
(жидкие,
пастообразные),
смеси
(порошкообразн
ые,
таблетированны

е,
гранулированны
е и т.п.) для
безалкогольных
напитков в
потребительской
таре
5х10(4)* 1,0 25 10** *кроме
концентратов,
содержащих
бикарбонат
натрия **объем
(см3), масса (г),
в которых не
допускаются
1.8.5.4. Смеси
сухого
растительного
сырья для
приготовления
горячих
безалкогольных
напитков
5х10(5) 1,0 25 100 - дрожжи
100 - плесени
1.8.5.5. Сиропы
непастеризованн
ые
- 1,0 25 50* *КОЕ/10 см3, не
более
15.8.5.6. Сиропы
пастеризованны
е, горячего
розлива #
- 1,0 25 40* *объем, см3, в
котором не
допускаются
1.8.5.7.
Концентраты,
фасованные
методом
асептического
розлива #
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
См. раздел "Плодоовощная продукция", п.1.6.5.8
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни мг/кг, не
более
Примечание

1.8.6. Напитки брожения Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,1

кадмий 0,03
ртуть 0,005
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более
Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускается
Примечания
БГКП (колифор-мы)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Дрожжи и плесени
1 2 3 4 5 6
1.8.6.1. Квасы нефильтрованные:
- в кегах - 3,0 25 -
- разливные - 1,0 25 -
Квасы фильтрованные непастеризованные:
- в полимерных бутылках (ПЭТФ)
- 10,0 25 -
- в кегах - 3,0 25 -
- разливные - 1,0 25 -
Квасы фильтрованные пастеризованные
10 10,0 25 100
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованны

е:
- в кегах - 3,0 25 -
- разливные - 1,0 25 -
1.8.6.3. Напитки
брожения
слабоалкогольн
ые
фильтрованные
непастеризованн
ые:
- в полимерных
бутылках
(ПЭТФ и др.)
- 10,0 25 -
- в кегах - 3,0 25 -
- разливные - 1,0 25 -

1.8.6.4. Напитки
брожения
слабоалкогольн
ые
фильтрованные
пастеризованны
е
10 10 25 100
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.8.7. Пиво, вино,
водка,
слабоалкогольные и
другие спиртные
напитки
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,3
0,2
0,03
0,005
Метиловый спирт 0,05 %, не более
(объемная доля в
пересчете на
безводный спирт)
- водки, спирты

этиловые пищевые
г/дм3, не более
(коньяки,
1,0 коньячные
спирты)
Хинин 300 спиртные напитки,
содержащие
хинин
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА 0,003 пиво
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М,
КОЕ/см3,
не более
Объем или масса продукта (см3, г), в которых
не допускается
Примеча
ния
БГКП
(колиформы)
Патогенные, в
т.ч.
сальмонеллы
Дрожжи и
плесени
1.8.7.1. Пиво
разливное
- 1,0 25 -
1.8.7.2. Пиво
непастеризованное:
- в кегах 3,0 25 -
- в бутылках 10,0 25 -
Пиво пастеризованное
и обеспложенное
500 10 25 40
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 190/369

---

* Бутылированная питьевая вода должна изготавливаться из воды, соответствующей гигиеническим требованиям безопасности воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 января 2010 г. N 6 настоящее примечание изложено в новой редакции, вступающей в силу с 1 апреля 2010 г.

См. текст примечания в предыдущей редакции

** При превышении суммарных показателей активности проводится анализ содержания радионуклидов в соответствии с НРБ-99/2009.

Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 6 июля 2011 г. N 90 в пункт 1.9 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.9. Другие продукты
Индекс, группа продуктов
Показатели
Допустимые уровни, мг/кг не более
Примечание
1 2 3 4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,2
ртуть 0,03
Микотоксины:
Афлатоксин B1 0,005
Дезоксиниваленол 0,7
1,0
из пшеницы
из ячменя
Зеараленон 1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)
0,5 из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
0,4 из льна, горчицы, рапса
0,2 из сои, хлопчатника
ДДТ и его метаболиты 0,15 из подсолнечника, арахиса
0,1 из льна, горчицы,

рапса
0,05 из бобовых,
хлопчатника,
кукурузы
0,02 из зерновых
Олигосахара 2,0 %, не более для
соевых белковых
продуктов
диетического и
детского питания
Ингибитор трипсина 0,5 то же
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ
, КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформы)
S. aureus Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
Сульфи
тредуци
рующие
клостри
дии
1 2 3 4 5 6 7
1.9.1.1.
Изоляты,
концентраты
растительных
белков, мука
соевая
5,0x10(4)* 0,1 0,1 25 0,1 дрожжи и
плесени -
100 КОЕ/г,
не более;
*5x10(3) -
для детских
продуктов
1.9.1.2.
Гидролизат
белковый
ферментативны
й из соевого

сырья
1x10(3) 1,0 - 25 - дрожжи и
плесени в 1
г не
допускаются
1.9.1.3.
Концентрат
белковый
подсолнечный
пищевой
5x10(4) 0,1 - 25 - плесени - 10
КОЕ/г, не
более
1.9.1.4.
Концентрат
соевого белка,
мука соевая
текстурированн
ые
2,5 x 10(4) 0,1 0,1 25 0,1 дрожжи и
плесени -
100 КОЕ/г,
не более
Индекс, группа Показатели Допустимые уровни, Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 192/369
продуктов мг/кг не более
1.9.2. Концентраты
молочных
сывороточных белков,
казеин, казеинаты,
гидролизаты молочных
белков
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 1,0
кадмий 0,2
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин М1 0,0005
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
пенициллины 0,004
стрептомицин 0,2

Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
1,25 в пересчете на
жир
ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патогенные в
т.ч.
сальмонеллы
1 2 3 4 5
1.9.2.1. Казеинаты
пищевые
5x10(4) 0,1 25 сульфитредуци
рующие
клостридии в
0,01 г не
допускаются
1.9.2.3. Концентрат
сывороточный белковый
5x10(4) 1,0 25 S. aureus в 0,1 г
не допускается
1.9.2.4. Концентрат
альбуминоказеиновый
2,5x10(3) 1,0 25 S. aureus в 1 г
не допускается
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни,
мг/кг не более
Примечание
1.9.3. Концентраты
белков крови (сухой
концентрат плазмы,
сыворотки, альбумин
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,1

пищевой) ртуть 0,03
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Микробиологические показатели:
См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп.1.1.2.2 и 1.1.2.3
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг не
более
Примечание
1 2 3 4
1.9.4. Зародыши семян
зерновых, зернобобовых
и других культур, хлопья
и шрот из них, отруби
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
дезоксиниваленол 0,7
1,0
из пшеницы
из ячменя
зеараленон 1,0 из пшеницы,
ячменя, кукурузы
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,5
ДДТ и его метаболиты 0,02
Олигосахара по п.1.9.1
Ингибитор трипсина то же
Вредные примеси:
Загрязненность и
зараженность
вредителями хлебных
запасов (насекомые,
клещи)
не допускаются

Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются
Плесени, КОЕ в 1 г
Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 194/369
БГКП (колиформы)
Патогенные в т.ч. сальмонеллы
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых
5x10(4) 0,1 25 100 с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки
5x10(4) 0,1 25 50
Индекс, группа продуктов
Показатели
Допустимые уровни, мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.9.5 Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:
- напитки, в т.ч. сквашенное; тофу и окара

Токсичные элементы:
свинец
кадмий
мышьяк
ртуть
0,2
0,1
0,2
0,03
в пересчете на сухое
вещество
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
дезоксиниваленол 0,7 из пшеницы
1,0 из ячменя
зеараленон 1,0 из пшеницы, ячменя,
кукурузы
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1 в пересчете на
сухое вещество
ДДТ и его метаболиты 0,01
ртутьорганические
пестициды
не
допускают
ся
Олигосахара по п.5.9.1
Ингибитор трипсина по п.5.9.1
Токсичные элементы: в пересчете на
свинец 0,2 сухое вещество
кадмий 0,1
мышьяк 0,2

ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин B1 0,005
дезоксиниваленол 0,7 из пшеницы
1,0 из ячменя
зеараленон 1,0 из пшеницы, ячменя,
кукурузы
Пестициды*: в пересчете на сухое
вещество
гексахлорциклогексан 0,1
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,01
ДДТ и его метаболиты

ртутьорганические
пестициды
не
допускают
ся
Микробиологические показатели:
Индекс, группы
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колифор-м
ы)
S. aureus Патогенн
ые, в т.ч.
сальмонел
лы
B. cereus
1 2 3 4 5 6 7
1.9.5.1 Напитки
из бобов сои
- напитки
соевые
асептического
розлива
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим
Санитарным правилам
- напитки
соевые,
коктейли,
охлажденные и
замороженные
десерты
5x10(4) 0,1* 1,0 25 0,1 * 1,0 - со
сроками
годности
более 72
часов; плесени
- 10, КОЕ/г, не
более
- напитки
соевые
сквашенные
- 0,1* 1,0 25 0,1 * то же;
плесени - 10,
дрожжи - 10,
КОЕ/г, не
более
1.9.5.2.

Продукты
белковые соевые
(тофу)
5x10(4)** 0,1* 1,0 25 0,1 *то же;
**с
применением
заквасочных

культур - не
нормируется;
плесени -10 и
дрожжи- 50,
КОЕ/г, не
более
- окара 5x10(4) 0,01 1,0 25 0,1 плесени - 10
КОЕ/г, не
более
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.9.6. Загустители,
стабилизаторы,
желирующие агенты
(пектин, агар, альгинаты,
каррагинан, камеди и
др.)
Токсичные элементы:
свинец 2,0 каррагинан,
гуммиарабик,
камеди:
рожкового
дерева, гуаровая,
ксантановая,
гелановая,
конжаковая мука
5,0 агар, альгинаты
10,0 пектин, камеди:
гхати, тары,
карайи
мышьяк 3,0 пектин, агар,
альгинаты,
каррагинан,
камеди: гхати,
тары, карайи,
гелановая,
конжаковая мука

кадмий 1,0 каррагинан
ртуть 1,0 то же
медь 50 пектин
цинк 25 Пектин
Пентахлорфенол: не допускается
(менее 0,001 мг/кг)
гуаровая камедь,
камедь рожкового
дерева, трагакант
камедь, карайи
камедь, тары
камедь, гхатти
камедь
Микробиологические показатели
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не
Плесени, КОЕ
в 1 г
Примечан
ие
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 197/369
допускаются
БГКП
(колиформ
ы)
Патоген
ные в
т.ч.
сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6
1.9.6.1. Пектин:
- для продуктов
детского и
диетического
питания
5x10(2) 1,0 25 50 дрожжи -
50
КОЕ/г, не
более;
дрожжи -
100 КОЕ/г,
не более
- для продуктов
массового
потребления

5х10(4) 0,1 25 100
1.9.6.2. Агар
пищевой, агароид,
фурцеллярин,
альгинат натрия
пищевой
5х10(4) 1,0 25 100
1.9.6.3.
Каррагинан
5х10(3) 1,0 25 100
1.9.6.3.
Загустители и
стабилизаторы на
основе камедей
(гуаровой,
ксантановой и др.)
5х10(3) 1,0 25 500* дрожжи и
плесени в
сумме
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.9.7. Желатин,
концентраты
соединительнотканных
белков
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
2,0
1,0
0,1
0,05
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФанМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не

допускаются
Примечание
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 198/369
БГКП
(колиформы)
Патогенные в
т.ч.
сальмонеллы
1.9.7.1. Желатин
пищевой:
- для продуктов детского
и диетического питания
1x10(4) 1,0 25
- для продуктов
массового потребления
1x10(5) 0,01 25
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.9.8. Крахмалы, патока
и продукты их
переработки
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,5
0,5
0,1
0,02
Пестициды*:
гексахлорциклогексан 0,5 кукурузные
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1 картофельные
ДДТ и его метаболиты 0,05 кукурузные
0,1 картофельные
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не допускаются

Дрожжи
КОЕ/г,
не более
Плесе
ни,
КОЕ/
г, не
более
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патогенн
ые в т.ч.
сальмоне
ллы
1.9.8.1. Крахмал
сухой
(картофельный,
кукурузный,
гороховый)
1x10(5) 0,01 25 500 500
1.9.8.2. Крахмал
амилопектиновы
й набухающий,
крахмал
экструзионный
1x10(4) 0,1 25 250 250
1.9.8.3. Патока
низкоосахаренна
я
1x10(4) 1,0 25 50 100
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 199/369
1.9.8.4. Мальтин,
мальтодекстрин
ы
5x10(4) 1,0 25 50 100
1.9.8.5.
Концентрат
лактулозы
5x10(3) 1,0 50 50 100 S. aureus в 1,0 г
не допускается
1.9.8.6.
Глюкозо-фрукто
зный сироп
1x10(5) 1,0 25 50 100
1.9.8.7. Глюкоза
гранулированная
с соковыми
добавками
1x10(4) 1,0 25 50 100

Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1.9.9. Дрожжи пищевые,
биомасса
одноклеточных
растений, бактериальные
стартовые культуры
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 0,2
кадмий 0,2
ртуть 0,03
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечание
БГКП
(колиформ
ы)
S. aureus Патогенные в
т.ч.
сальмонеллы
1 2 3 4 5
1.9.9.1. Дрожжи
хлебопекарные сухие
0,01 0,1 25
1.9.9.2 Дрожжи
хлебопекарные
прессованные
0,001 0,1 25 плесени - 100
КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые
культуры лиофильно
высушенные (для
производства
ферментированных
мясных продуктов)
1,0 1,0 10 сульфитредуцир
ующие
клостридии в 1 г
не допускаются;
количество
микроорганизмо
в
технологическо
й микрофлоры
не менее 10(9) -
для культур,

10(10) КОЕ/см3
- для
концентратов;
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 200/369
дрожжи - 10 и
плесени - 10
КОЕ/г, не более
1.9.9.5. Биомасса
одноклеточных
растений, дрожжей для
промпереработки
1,0 1,0 25 КМАФАнМ -
1x10(4) КОЕ/г,
не более;
дрожжи - 50 и
плесени - 50
КОЕ/г не более;
наличие живых
клеток
продуцента в 1 г
не допускается
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.9.10. Бульоны пищевые
сухие
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,0
кадмий 0,2
ртуть 0,1
Пестициды:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1 в пересчете на исходный
продукт
ДДТ и его метаболиты 0,1
Микробиологические
показатели
по п. 1.9.14.7.
1.9.11. Ксилит, сорбит,
маннит и др.
сахароспирты
Токсичные элементы:
свинец 1,0

мышьяк 2,0
кадмий 0,05
ртуть 0,01
никель 2,0
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФанМ,
КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в
которой не допускаются
Плесени,
КОЕ/г, не
более
Примечание
БГКП
(колиформы)
Патоген
ные в
т.ч.
сальмон
еллы
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 201/369
1.9.11.1. Ксилит,
сорбит, маннит и
др.
сахароспирты
1x10(4) 1,0 25 1x10(2)
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.9.12. Соль поваренная
и
лечебно-профилактическ
ая
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
2,0
1,0
0,1
0,1
0,01 "Экстра",
лечебно-профила

ктическая
Йод 0,04 мг/г,
йодированная;
при определении
допустимый
уровень -
0,04+-0,015
1.9.13. Аминокислоты
кристаллические и смеси
из них
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
1,0
1,0
0,1
0,03
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не
допускаются
Плесени,
КОЕ/г, не более
Примечани
е
БГКП
(колиформ
ы)
Патогенн
ые в т.ч.
сальмоне
ллы
1.9.13.1.
Аминокислоты
кристаллически
е и смеси из них
1x10(3) 1,0 25 1
10
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг не
более
Примечание
1.9.14. Концентраты
пищевые

Токсичные элементы** в пересчете на исходный продукт
Радионуклиды**
Диоксины*: в пересчете на исходный продукт (в
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 202/369
пересчете на жир)
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФА нМ КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более
Примечание
БГКП (колиформы)
Сульфитредуцирующие клостридии
S. aureus
Патогенные в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7 8
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)
1x10(4) 0,01 1,0 1,0 25 100
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)
1x10(4) 0,01 1,0 - 25 100 B. cereus
-100

КОЕ/г,
не более
ГАРАНТ:
Нумерация пунктов приводится в соответствии с источником
1.9.14.4.
Концентраты
обеденных блюд,
не требующие
варки (супы
инстант)
5x10(4) 0,1 - 0,1 25 100
1.9.14.5. Первые и
вторые обеденные
блюда
экструзионной
технологии, не
требующие варки
5x10(4) 1,0 - 1,0 25 100 B.
cereus -
100
КОЕ/г,
не более
1.9.14.6. Супы
сухие
многокомпонентн
ые, требующие
варки (овощные с
копченостями,
мясные и куриные
с макаронными
изделиями,
мясные и куриные
- пюре, овощные -
пюре)
5x10(4) 0,01 0,01 - 25 500
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 203/369
1.9.14.8. Супы
сухие грибные,
требующие варки
5x10(4) 0,001 0,01 - 25 500
1.9.14.7.
Бульоны-концент
раты сухие с
пряностями,
требующие варки
5x10(4) 1,0 0,01 - 25 200
1.9.14.9.
Концентраты каш
сухие быстрого
приготовления

1x10(4) 0,01 - - 25 100 В.
cereus -
100, и
дрожжи
- 100
КОЕ/г,
не более
1.9.14.10 Кисели
плодово-ягодные
сухие
1x10(5) 0,01 - - 25 500 дрожжи
- 500
КОЕ/г,
не более
1.9.14.11. Сухие
продукты для
профилактическог
о питания - смеси
крупяные,
молочные,
мясные
(экструзионной
технологии)
5x10(3) 0,1 - 1,0 25 100 В.
cereus -
10 и
дрожжи
- 10,
КОЕ/г,
не более
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФан
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в которой не допускаются Примечания
БГКП
(колифор
мы)
E. coli S.
aureus
Proteus Патоге
нные, в
т.ч.
сальмо
неллы
1 2 3 4 5 6 7 8
1.9.15. Готовые
кулинарные
изделия, в том
числе продукция

для
общественного и
социального
питания
1.9.15.1. Салаты
из сырых
овощей и
фруктов:
- без заправки 1x10(4) 0,1 1,0 1,0 - 25 L. monocytogenes в
25 г не

допускаются
- с заправками
(майонез, соусы
и др.)
5x10(4) 0,1 1,0 1,0 - 25 то же; дрожжи -
500, с
консервантами -
200 КОЕ/г, не
более; плесени - 50
КОЕ/г, не более
1.9.15.2. Салаты
из сырых
овощей с
добавлением
яиц,
консервированн
ых овощей,
плодов и т.д.:
- без заправки и
без добавления
соленых овощей
1x10(5) 0,01 0,1 0,1 0,1 25 L. monocytogenes в
25 г не
допускается;
- с заправками
(майонез, соусы
и др.)
1x10(5) 0,01 0,1 0,1 0,1 25 то же; дрожжи -
500, с
консервантами -
200 КОЕ/г, не
более; плесени - 50
КОЕ/г, не более
1.9.15.3. Салаты
из
маринованных,
квашеных,
соленых овощей
- 0,1 0,1 0,1 0,1 25

1.9.15.4. Салаты
и винегреты из
вареных овощей
и блюда из
вареных,
жареных,
тушеных
овощей:
- без добавления
соленых овощей
и заправки
5x10(3) 0,1 - 1,0 0,1 25
- с заправками
(майонез, соусы
и др.)
5x10(4) 0,1 0,1 1,0 0,1 25 дрожжи - 500, с
консервантами -
200 КОЕ/г, не
более; плесени - 50
КОЕ/г, не более
1.9.15.5. Салаты
с добавлением
мяса, птицы,
рыбы,
копченостей и
т.д.:
- без заправки 1x10(4) 0,1 0,1 0,1 0,1 25
- с заправками
(майонез, соусы
5x10(4) 0,1 0,1 0,1 0,1 25 дрожжи - 500, с
консервантами -

и др.) 200 КОЕ/г, не
более; плесени - 50
КОЕ/г, не более
1.9.15.6. Студни
из рыбы
(заливные)
1x10(3) 1,0 - 1,0 0,1 25
Студни из
говядины,
свинины, птицы
(заливные)
1x10(4) 0,1 1,0 0,1 0,1 25
Паштет из мяса
и печени
1x10(4) 0,1 1,0 0,1 0,1 25
Говядина, птица,
кролик, свинина
и т.д. отварные

(без заправки и
соуса)
1х10(4) 1,0 - 1,0 0,1 25 без заправки и
соуса
Рыба отварная,
жареная под
маринадом
1х10(4) 1,0 - 1,0 0,1 25
1.9.15.7. Супы
холодные:
- окрошка,
овощные и
мясные на квасе,
кефире;
свекольник,
ботвинья
- 0,01 0,1 0,1 0,1 25
- борщи, щи
зеленые с
мясом, рыбой
яйцом (без
заправки
сметаной)
1х10(4) 0,01 0,1 0,1 0,1 25 без заправки
сметаной
- супы сладкие и
супы-пюре из
плодов и ягод
консервированн
ых и сушеных
1х10(3) 1,0 - 1,0 - 25
1.9.15.8.
Супы горячие и
другие горячие
блюда
-
борщи, щи,
рассольники,
супы-харчо,
солянки,
овощные супы,
бульоны
5·
2 10
1,0 - - - 25
борщи, щи,
рассольники,
солянки,
промышленного
изготовления
1·
3 10

1,0 - 1,0 - 25 дрожжи - 100
КОЕ/г, не более

охлажденные,
упакованные в
полимерные
пленки
супы с
макаронными
изделиями,
картофелем,
овощные,
бобовыми,
крупами; супы
молочные с теми
же
наполнителями
5·
2 10
1,0 - 1,0 - 25
супы с
макаронными
изделиями,
картофелем,
крупами;
овощные супы,
щи, борщи,
рассольники;
супы рыбные с
картофелем,
промышленного
изготовления
охлаждённые,
упакованные в
полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 - 1,0 - 25 дрожжи - 100
КОЕ/г, не более
супы-пюре
5·
2 10
1,0 1,0 1,0 - 25
супы-пюре,
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные

пленки
1·
3 10
1,0 - 1,0 - 25 дрожжи - 100
КОЕ/г, не более
1.9.15.9. Блюда
из яиц:
- яйца вареные 1х10(3) 1,0 - 1,0 - 25
- омлеты из яиц
(меланжа,
яичного
порошка)
натуральные и с
добавлением
овощей, мясных
продуктов и т.п.,
начинки с
включением яиц
1х10(3) 1,0 - 1,0 0,1 25
1.9.15.10
Блюда из
творога:
-

вареники
ленивые, пудинг
вареный на пару
5·
2 10
1,0 - 1,0 - 25
сырники
творожные,
запеканки,
пудинг
запеченный,
начинки из
творога, пироги
1·
3 10
1,0 - 1,0 0,1 25
запеканки из
творога,
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные
плёнки
1·
3 10

1,0 - 1,0 - 25 Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более (в сумме)													
1.9.15.11	Блюда из рыбы рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная												
													1· 3 10
1,0 - 1,0 0,1 25													
	блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги												
													2,5· 3 10
1,0 - 1,0 0,1 25													
	блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки												
													1· 3 10
1,0 - 1,0 - 25 Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются													
1.9.15.12	Блюда из мяса и мясных продуктов:												

мясо отварное,
жареное,
тушеное, пловы,
пельмени,
1·
3 10
1,0 - 1,0 0,1 25

беляши,
блинчики,
изделия из
рубленного
мяса, в т.ч.
запеченные и
т.д.
Блюда из мяса и
мясных
продуктов: мясо
отварное,
изделия из
рубленого мяса
(тефтели,
котлеты и др.),
изделия из
- субпродуктов
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 - 1,0 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
сульфитредуцирую
щие клостридии в 1
г не допускаются,
1.9.15.13
Блюда из птицы,
кролика,
отварные,
жареные,
тушеные,
запеченные
изделия из
рубленой птицы,
пельмени,
пироги и т.д.

1·
3 10
1,0 - 1,0 0,1 25
Блюда из птицы,
кролика,
отварные,
жареные,
тушеные,
запеченные
изделия из
рубленой птицы
(котлеты, и т.д.)
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 - 1,0 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
сульфитредуцирую
щие клостридии в 1
г не допускаются
1.9.15.14
Гарниры, каши,
крупяные блюда
рис отварной,
макаронные
1·
3 10
1,0 1,0 1,0 0,1 25 без заправки
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 209/369
изделия
отварные, пюре
картофельное и
т.п.
гарниры (рис
отварной,
макаронные
изделия
отварные, пюре
картофельное и
т.п.)
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в

полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 - 10 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
дрожжи не более
100 КОЕ/г, плесени
не более 100 КОЕ/г
каши (пшенная,
манная, овсяная
и др.), крупяные
блюда,
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 1,0 1,0 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
дрожжи и плесени
не более 100 КОЕ/г
(в сумме)
картофель
отварной,
жареный
1·
3 10
1,0 - 1,0 0,1 25 без заправки
картофель
отварной,
жареный,
промышленного
изготовления
охлажденный,
упакованный в
полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 - 1,0 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
дрожжи и плесени
не более 100 КОЕ/г
(в сумме)
овощи тушеные

5·
2 10
1,0 - 1,0 0,1 25 без заправки
овощи тушеные
(капуста
тушеная, рагу из
овощей и др.),
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные
пленки
5·
2 10
1,0 - 1,0 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
дрожжи и плесени
не более 100 КОЕ/г
(в сумме)
1.9.15.15
Соусы и
заправки для
вторых блюд
5·
3 10
1,0 - 1,0 0,1 25

Соусы и
заправки для
вторых блюд,
промышленного
изготовления
охлажденные,
упакованные в
полимерные
пленки
1·
3 10
1,0 - 1,0 - 25 Listeria
monocytogenes в 25
г не допускаются,
дрожжи не более
100 КОЕ/г, плесени
не более 100 КОЕ/г
1.9.15.16.
Сладкие блюда
и напитки:
- компоты из

плодов и ягод
свежих,
консервированн
ых
5x10(2) 1,0 - 1,0 - 25
- компоты из
плодов и ягод
сушеных
5x10(2) 1,0 - 1,0 - 50
- кисели из
свежих,
сушеных плодов
и ягод, соков,
сиропов, пюре
плодовых и
ягодных
5x10(2) 1,0 - 1,0 - 50
- соки
фруктовые и
овощные
свежеотжатые
1x10(3) 1,0 1,0 1,0 - 25 в овощных соках:
L. monocytogenes в
25 г не допускается
- желе, муссы 1x10(3) 1,0 - 1,0 - 25
- кремы (из
цитрусовых,
ванильный,
шоколадный и
т.п.)
1x10(5) 0,1 - 0,1 - 25
- шарлотка с
яблоками
1x10(3) 1,0 - 1,0 - 25
- коктейли
молочные
1x10(5) 0,1 - 1,0 - 25
- сливки взбитые 1x10(5) 0,1 - 0,1 - 25
1.9.15.17.
Готовые
кулинарные
изделия из мяса
птицы, рыбы в
потребительской
таре, в т.ч.
упакованные
под вакуумом
1x10(3) 1,0 - 1,0 0,1 25 в упакованных под
вакуумом
сульфитредуцирую
щие клостридии в
0,1 г не

допускаются
1.9.15.18. Пицца
полуфабрикат
замороженный
5x10(4) 0,01 0,1 0,1 - 25
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 211/369
5.9.15.19. Пицца
готовая
1x10(3) 1,0 - 1,0 0,1 25
1.9.15.20. Вата
сахарная
1x10(3) 1,0 - - - 25
1.9.15.21.
Гамбургеры,
чизбургеры,
сэндвичи
готовые
2x10(4) 0,1 1,0 1,0 - 25
1.9.15.21.
Мучные
кондитерские
изделия с
отделками,
вырабатываемые
предприятиями
общественного
питания
по п.1.5.5 E. coli - в 0,1 г не
допускаются

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13.,
3.15).
** Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается по основному(ым) компоненту(ам) как по массовой доле, так и
по допустимому уровню этих контаминантов.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 1.10 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
1.10. Биологически активные добавки к пище
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг,
не более
Примечание
1 2 3 4

1.10.1. БАД
преимущественно на
основе белков,
аминокислот и их
комплексов
Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.1.16,
1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13
1.10.2. БАД на основе
преимущественно
липидов животного и
растительного
происхождения:
Показатели безопасности регламентируются по разделам:
- БАД на основе
растительных масел
п.п.1.7.2, 1.7.3
- БАД на основе
рыбного жира
п.1.7.8
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 212/369
- БАД на основе
животных жиров
п.п.1.7.4, 1.7.5, 1.7.6
- БАД на смешанной
жировой основе
по преобладающему компоненту
Диоксины*: по п. 1.7.2,
1.7.3
БАД на основе растительных
масел (в пересчете на жир)
по п. 1.7.8. БАД на основе рыбного
жира (в пересчете на жир)
по п. 1.7.4. БАД на основе животных
жиров (в пересчете на жир)
по п. 1.7.3,
1.7.7.
БАД на смешанной жировой
основе (в пересчете на жир)
1.10.3. БАД на основе
преимущественно
усвояемых углеводов, в
т.ч. мед с добавками
биологически
активных компонентов,
сиропы и др.
Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.1.5.1,
1.6.2, 1.9.8, 1.5.6
Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу
(п.1.5.1)
1.10.4. БАД на основе

преимущественно
пищевых волокон
(целлюлоза, камеди,
пектин, гумми,
микрокристаллическая
целлюлоза, отруби,
фруктоолигосахара,
хитозан и др.
полисахариды)
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Микотоксины: регламентируются по сырью
Пестициды*:
Гексахлорциклогекса
н (альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,5
ДДТ и его
метаболиты
0,02
Гептахлор не допускается <0,002
Алдрин не допускается <0,002
Радионуклиды:
цезий-137 200 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП
(колифор-м
ы)
E. coli Патогенные, в
том числе
сальмонеллы
1.10.4.1. БАД на
основе
преимущественн
о пищевых
волокон
5x10(4) 0,1 1,0 25 дрожжи и
плесени -
100 КОЕ/г,
не более

(целлюлоза,
камеди, пектин,
гумми,
микрокристалли
ческая
целлюлоза,
отруби,
фруктоолигосах
ара, хитозан и
др.
полисахариды),
в т.ч. с
пребиотическим
действием
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечание
1 2 3 4
1.10.5. БАД на основе
чистых субстанций
(витамины, минеральные
вещества, органические
кислоты и др.) или их
концентратов (экстракты
растений и др.) с
использованием
различных наполнителей,
в т.ч. сухие концентраты
для напитков
Токсичные элементы:
свинец 5,0
мышьяк 3,0
кадмий 1,0
ртуть 1,0
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
ДДТ и его метаболиты
0,1
0,1
для композиций с
включением
растительных
компонентов
Гептахлор не допускается <0,002
Алдрин не допускается <0,002
Радионуклиды: для композиций с

включением
растительных
компонентов
цезий-137 200 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Примечание
БГКП
(колиформ
ы)
E. coli Патогенные, в
том числе
сальмонеллы
1.10.5.1. БАД на
основе чистых
субстанций
5x10(4) 0,1 1,0 10,0 дрожжи и
плесени -
100 КОЕ/г,

(витамины,
минеральные
вещества,
органические
кислоты и др.)
или их
концентратов
(экстракты
растений и др.) с
использованием
различных
наполнителей, в
т.ч. сухие
концентраты для
напитков
не более
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1.10.6. БАД на основе
природных минералов
(цеолиты и др.), в т.ч.

мумие
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
6,0
3,0
12,0
1,0
1,0
мумие
Радионуклиды:
цезий-137 200 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
B. cereus
КОЕ/г,
не более
Примечани
е
БГКП
(колиформы)
S.aureus Патогенн
ые, в том
числе
сальмоне
ллы
1.10.6.1. БАД на
основе
природных
минералов
(цеолиты и др.),
в т.ч. мумие
1x10(4) 0,1 1,0 10,0 200 дрожжи и
плесени -
100 КОЕ/г,
не более
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.10.7. БАД на

растительной основе, в
т.ч. цветочная пыльца
- сухие (чаи) Токсичные элементы:
свинец 6,0
мышьяк 0,5
кадмий 1,0
ртуть 0,1
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
гептахлор не допускается <0,002
алдрин не допускается <0,002
- жидкие (эликсиры,
бальзамы, настойки, и
др.)
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,5
0,05
0,03
0,01
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
гептахлор не допускается <0,002
алдрин не допускается <0,002
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФА
нМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Дрожж
и КОЕ/
г, не
более
Плесен

и,
КОЕ/
г, не
более
Примеча
ние
БГКП
(колиф
ормы)
E.
coli
S. aureus Патоген
ные, в
т.ч.
сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6 7 8 9
1.10.7.1. БАД на
растительной
основе, в т.ч.
цветочная пыльца:
- таблетированные,
капсулированные,
порошкообразные
1x10(4) 0,1 1,0 1,0 10 100 100 B. cereus
200
КОЕ/г, не
более
- таблетированные,
капсулированные,
порошкообразные с
добавлением
микроорганизмов -
пробиотиков
- 0,1 1,0 1,0 10 100 100 Микроор
ганизмы
пробиоти
ки:
1x10(5)
КОЕ/г, не

менее
- жидкие
асептического
разлива
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к
настоящим Санитарным правилам
- жидкие в виде
сиропов, эликсиров,

настоев, бальзамов
и др.
5x10(3) 1,0 - - 10 50 50 B. cereus
200
КОЕ/г, не
более
- смеси высушенных
лекарственных
растений (чаи)
5x10(5) 0,01 0,1 - 10 100 10(3)
- БАД-чаи (детские
сухие)
5x10(3) 0,1 1,0 1,0 25 50 50 B. cereus
200
КОЕ/г, не
более
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.10.8. БАД на основе
переработки
мясо-молочного сырья, в
т.ч. субпродуктов,
птицы; членистоногих,
земноводных, продуктов
пчеловодства (маточное
молочко, прополис и
др.) - сухие
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 1,5
кадмий 1,0
ртуть 0,2
Микотоксины:
афлатоксин М1
0,0005 для БАД на
основе
переработки
молочного сырья
Антибиотики**:
- БАД на основе мясного
сырья, в т.ч.
субпродуктов птицы
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с

01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
- БАД на основе
молочного сырья
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
стрептомицин 0,2
пенициллины 0,004
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 217/369
Гептахлор не допускается <0,002
алдрин не допускается <0,002
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 1 х 10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,1 масса (г), в
которой не
допускаются
E. coli 1,0 то же
S. aureus 1,0 то же
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы
10,0 то же
Дрожжи и плесени 200 КОЕ/г, не более,
для продуктов
пчеловодства
Диоксины*: по п.п. 1.1.1, 1.1.2,
1.1.9, 1.1.10
БАД на основе
мясного сырья, в
т.ч. субпродуктов
птицы (в
пересчете на жир)
по п. 1.2.1. БАД на основе
молочного сырья
(в пересчете на
жир)
Меламин не допускается < 1 мг/кг
1.10.9. БАД на основе

рыбы, морских
беспозвоночных,
ракообразных,
моллюсков и др.
морепродуктов,
растительных морских
организмов
(водоросли и др.) - сухие
Токсичные элементы:
свинец 10,0
мышьяк 12,0
кадмий 2,0
ртуть 0,5
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
ДДТ и его метаболиты 2,0
Гептахлор не допускается <0,002
Алдрин не допускается <0,002
Радионуклиды:
цезий-137 200 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 1x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,1 масса (г), в
которой не
допускаются
E. coli 1,0 то же
S. aureus 1,0 то же
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы
10,0 то же
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 218/369
Дрожжи и плесени 200 КОЕ/г, не более*
для БАД
растительных
морских
организмов
Диоксины*: по п. 1.3.1 БАД на основе
рыбы
по п. 1.3.6 БАД на основе
рыбного жира
Индекс, группа
продуктов
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более

Примечание
1.10.10. БАД - на основе
пробиотических
микроорганизмов
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,1
0,05
0,03
0,005
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,05
ДДТ и его метаболиты 0,05
Гептахлор не допускается <0,002
Алдрин не допускается <0,002
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Масса продукта (г), в которой не
допускаются
Дрожжи,
КОЕ/г, не
более
Плесени
, КОЕ/г,
не более
Примечание
БГКП
(колиформ
ы)
E. coli S. aureus Патоген
ные, в
том
числе
сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6 7 8
1.10.10.1. БАД -
на основе
пробиотических
микроорганизмов:
- БАД - сухие на
основе чистых
культур
микроорганизмов
2,0 - 2,0 10,0 10 10 микроорган
измы-проби

отики не
менее
1x10(9)
КОЕ/г
- БАД - сухие на
основе чистых
культур
микроорганизмов
с добавлением
аминокислот,
1,0 5,0 1,0 10,0 50 50 Микроорган
измы-проби
отики не
менее
1x10(8)
КОЕ/г

микроэлементов,
моно-, ди- и
олигосахаридов и
т.д.)
- БАД - жидкие на
основе чистых
культур
микроорганизмов
концентрированн
ые
10,0 - 10,0 50,0 10* микроорган
измы-проби
отики не
менее
1x10(10)
КОЕ/г
*дрожжи и
плесени
суммарно
- БАД - жидкие на
основе чистых
культур
микроорганизмов
неконцентрирова
нные
10,0 - 10,0 50,0 10* Микроорган
измы-проби
отики не
менее
1x10(7)
КОЕ/г; *то
же
Индекс, группа

продуктов
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечание
1 2 3 4
1.10.11. БАД на основе
одноклеточных
водорослей (спирулина,
хлорелла и др.),
дрожжей и их лизатов
Токсичные элементы:
свинец 2,0
мышьяк 1,0
кадмий 1,0
ртуть 0,1
Нитраты 1000 для БАД на
основе
водорослей
Пестициды*:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
гептахлор не допускается <0,002
алдрин не допускается <0,002
Радионуклиды:
цезий-137 200 Бк/кг
стронций-90 100 то же
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 1х10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,1 масса (г), в
которой не
допускаются
E. coli 1,0 то же
Патогенные, в т.ч. 10,0 то же

сальмонеллы
Дрожжи 10
100
КОЕ/г, не более,
для дрожжей и их
лизатов
то же, для
водорослей
Плесени 50
100
КОЕ/г, не более,
для дрожжей и их

лизатов
то же, для
водорослей
Живые клетки продуцента для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не
допускаются
Примечание:
* - Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13.,
3.15);
- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-пдиоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):
Токсические эквиваленты
(по шкале ВОЗ)**
Конгенер Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин 1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин 1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин 0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин 0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин 0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин 0,01
Октахлордибензодиоксин 0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран 0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран 0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран 0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран 0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран 0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран 0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран 0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран 0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран 0,01
Октахлордибензофуран 0,0001
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 221/369

** 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДЦ и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
** При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится
по активности стандарта.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 апреля 2003 г. N 41 в
приложение 2 к настоящему постановлению внесены изменения, вступающие в силу 25 июня

2003 г.
См. текст приложения в предыдущей редакции
Приложение 2
к СанПиН 2.3.2.1078-01
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36
2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков
Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 222/369
Вид сока BRIX Аскорб.
к-та, мг/л
Лимонная
к-та, г/л
Яблочная
к-та, г/л
ОМФ
, мг/л
Фруктоз
а г/л
Глюкоза
г/л
Глюкоза/
Фруктоза
Сахароз
а г/л
Сорбит
г/л
Na, мг/л K, мг/л
Апельсино
вый
10,0 >=200 6,3-17,0 0,8-3,0 <=10 20-50 20-50 1 10-50 - <=30 1300-2500
Грейпфрут
овый
9,5 >=200 8,0-20,0 0,2-12,0 <=10 20-50 20-50 0,9-1,02 5-40 - <=30 900-2000
Яблочный 10,0 - 0,05-0,2 >3,0 <=20 45-85 15-35 0,3-0,5 5-30 2,5-7,0 <=30 900-1500
Виноградн
ый*
13,5 - 0-0,5 2,5-7,0 <=20 60-110 60-110 1,0 нет - <=30 900-2000
Ананасовы
й
11,2 >=50 3,0-11,0 1,0-4,0 <=20 15-40 15-40 0,8-1,1 25-80 - <=30 900-2000
Абрикосов
ый (пюре)
10,2
(11,2)
- 1,5-16,0 5-20 <=20 10-45 15-50 1,0-2,5 <55 1,5-10 <=35 2000-4000
Томатный 5,0 - 2,0-5,0 0,1-0,6 <=20 12-18 10-16 0,8-1,0 <1 - <=100 1500-3500
Черная
смородина

(пюре)
11,6 >=750 26,0-42,0 1-4 <=20 30-65 23-50 0,6-0,9 0-5 - <=30 2300-4100
Вишневый 13,5 - 0,0-0,4 15,5-27,0 <=20 32-60 35-70 1,0-1,35 нет 10-35 <=30 1600-3500
Персиковы
й
10,0 - 1,5-5,0 2,0-6,0 <=20 10-32 7,5-25 0,8-1,0 12-60 1-5 <=35 1400-3300
Клубничн
ый
7,0 - 5-11 0,6-5,0 <=20 18-40 15-35 0,75-1,0 <10 <0,25 <=40 1300-2800
Грушевый 11,9 - <4,0 0,8-5,0 <=20 50-90 10-35 <0,4 0-15 - <=30 1000-2000
Лимонный 8,0 >=150 45-63 1,0-7,5 <=20 3-12 3-11 0,9-1,3 <7,0 - <=30 1100-2000

* - винная кислота 2,0-7,0 г/л
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 г. N 71 в настоящее приложение внесены изменения
См. текст приложения в предыдущей редакции
Приложение 3
СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания
С изменениями и дополнениями от:
15 апреля 2003 г., 16 июля, 1 октября 2008 г., 28 июня, 27 декабря 2010 г., 1 июня 2011 г.
3.1. Продукты питания для детей раннего возраста
ГАРАНТ:
См. также Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", утвержденные Главным государственным санитарным врачом
17 января 2005 г.
3.1.1. Продукты на молочной основе
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.1.1.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечание
нормируемые маркиру
емые
1 2 3 4 5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни
Белок*(1) г/л 12 - 17 +
Белки молочной сыворотки % от общего 50 +

количества
белка, не менее
Таурин мг/л 40 - 60 +
Жир*(2) г/л 30 - 40 +
Линолевая кислота % от суммы
жирных кислот
14 - 20 +
Линолевая кислота мг/л 4000 - 8000 -
Отношение
альфа-токоферол/ПНЖК
- 1 - 2 -
Углеводы*(3) г/л 65 - 80 +
Лактоза % от общего
количества
углеводов, не
менее
65 +
Энергетическая ценность ккал/л 640 - 700 +
Минеральные вещества:
кальций мг/л 330 - 700 +
фосфор мг/л 150 - 400 +
отношение кальций/фосфор - 1,2 - 2,0 -
калий мг/л 400 - 800 +
натрий мг/л 150 - 300 +
отношение калий/натрий - 2,5 - 3 -
магний мг/л 30 - 90 +
медь мкг/л 300 - 600 +
марганец мкг/л 10 - 300 +
железо мг/л 3 - 9 +
цинк мг/л 3 - 10 +
хлориды мг/л 300 - 800 -
йод мкг/л 50 - 150 +
селен мкг/л 10 - 40 +
зола г/л 2,5 - 4,0 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 400 - 1000 +
токоферол (Е) мг/л 4 - 12 +
кальциферол (Д) мкг/л 7,5 - 12,5 +
витамин К мкг/л 25 - 60 +
тиамин (В1) мг/л 0,4 - 2,1 +
рибофлавин (В2) мг/л 0,5 - 2,8 +
пантотеновая кислота мг/л 2,7 - 14,0 +
пиридоксин (В6) мг/л 0,3 - 1,0 +
ниацин (РР) мг/л 2,0 - 10,0 +
фолиевая кислота (Вс) мкг/л 60 - 350 +
цианкобаламин (В12) мкг/л 1 - 3 +
аскорбиновая кислота (С) мг/л 55 - 150 +
инозит мг/л 20 - 280 +
холин мг/л 50 - 350 +
биотин мкг/л 10 - 40 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…

L-карнитин мг/л 10 - 20 +
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) мг/л, не более 35 +
Ацидофильные микроорганизмы*(4) КОЕ/см3, не менее 1 x 10(7) + в кисломолочных, (при изготовлении с их использовании м)
Бифидобактерии*(4) то же 1 x 10(6) + то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4) то же 1 x 10(7) + то же
Осмоляльность мОсм/л 290 - 320 +
Кислотность (0)Тернера, не более 90 - для жидких кисломолочных продуктов
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни
Белок*(1) г/л 12 - 21 +
Белки молочной сыворотки % от общего количества белка, не менее Не менее 35 +
Жир*(2) г/л 25 - 40 +
Линолевая кислота % от суммы жирных кислот 14 - 20 +
Линолевая кислота мг/л 4000 - 8000 -
Углеводы*(3) г/л 70 - 90 +
Лактоза % от общего количества углеводов, не менее 65 +
Энергетическая ценность ккал/л 640 - 750 +
Минеральные вещества:
кальций мг/л 400 - 900 +
фосфор мг/л 200 - 600 +
отношение кальций/фосфор - 1,2 - 2,0 -
калий мг/л 500 - 900 +
натрий то же 150 - 300 +
отношение калий/натрий - 2 - 3 -

магний мг/л 50 - 100 +
медь мкг/л 400 - 1000 +
марганец мкг/л 10 - 300 +
железо мг/л 7 - 14 +
цинк мг/л 4 - 10 +

хлориды мг/л 300 - 800 -
йод мкг/л 50 - 350 +
селен мкг/л 10 - 40 +
зола г/л 2,5 - 6,0 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 400 - 800 +
токоферол (Е) мг/л 4 - 12 +
кальциферол (Д) мкг/л 8 - 21 +
витамин К мкг/л 25 - 170 +
тиамин (В1) мг/л 0,4 - 2,1 +
рибофлавин (В2) мг/л 0,5 - 2,8 +
пантотеновая кислота мг/л 3,0-14,0 +
пиридоксин (В6) мг/л 0,4-1,2 +
ниацин (РР) мг/л 3,0-10,0 +
фолиевая кислота (Вс) мкг/л 60-350 +
цианкобаламин (В12) мкг/л 1,5-3,0 +
аскорбиновая кислота (С) мг/л 55-150 +
холин мг/л 50-350 +
биотин мкг/л 10-40 +
инозит мг/л 20-280 +
L-карнитин мг/л 5-20 -
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) мг/л, не более 35 +
Ацидофильные микроорганизмы*(4) КОЕ/см3, не менее 1 х 10*(7) + в кисломолочных, (при изготовлении с их использовании)
Бифидобактерии*(4) то же 1 х 10(6) + то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4) то же 1 х 10(7) + то же
Осмоляльность мОсм/л 290 - 320 +
Кислотность (0)Тернера, не более 90 - для жидких

кисломолочны
х продуктов
Для детей от 0 до 12 месяцев жизни
Белок*(1) г/л 12 - 21 +
Белки молочной сыворотки % от общего
количества
белка, не менее
50 +
Таурин мг/л 40 - 60 +
Жир*(2) г/л 30 - 40 +

Линолевая кислота % от суммы
жирных кислот
14 - 20 +
Линолевая кислота мг/л 4000 - 8000 -
Отношение
альфа-токоферол/ПНЖК
- 1 - 2 -
Углеводы*(3) г/л 65 - 80 +
Лактоза % от общего
количества
углеводов, не
менее
65 +
Энергетическая ценность ккал/л 640 - 720 +
Минеральные вещества:
кальций мг/л 400 - 900 +
фосфор мг/л 200 - 600 +
отношение кальций/фосфор - 1,2 - 2,0 -
калий мг/л 400 - 800 +
натрий мг/л 150 - 300 +
отношение калий/натрий - 2,5 - 3 -
магний мг/л 40 - 100 +
медь мкг/л 300 - 1000 +
марганец мкг/л 10 - 300 +
железо мг/л 6 - 10 +
цинк мг/л 3 - 10 +
хлориды мг/л 300 - 800 -
йод мкг/л 50 - 350 +
селен мкг/л 10 - 40 +
зола г/л 2,5 - 6,0 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 500 - 800 +
токоферол (Е) мг/л 4 - 12 +
кальциферол (Д) мкг/л 8 - 21 +
витамин К мкг/л 25 - 170 +
тиамин (В1) мг/л 0,4 - 2,1 +
рибофлавин (В2) мг/л 0,5 - 2,8 +
пантотеновая кислота мг/л 2,7 - 14,0 +
пиридоксин (В6) мг/л 0,3 - 1,2 +

ниацин (PP) мг/л 3,0 - 10,0 +
фолиевая кислота (Bc) мкг/л 60 - 350 +
цианкобаламин (B12) мкг/л 1,5 - 3,0 +
аскорбиновая кислота (C) мг/л 55 - 150 +
инозит мг/л 20 - 280 +
холин мг/л 50 - 350 +
биотин мкг/л 10 - 40 +
L-карнитин мг/л 5 - 20 +
Нуклеотиды (сумма цитидин-,
уридин-, аденозин-, гуанозин- и
инозин-5 монофосфатов)
мг/л, не более 35 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 228/369
Ацидофильные
микроорганизмы*(4)
КОЕ/см3, не
менее
1 x 10(7) + в
кисломолочны
х, (при
изготовлении с
их
использование
м)
Бифидобактерии*(4) то же 1 x 10(6) + то же
Молочнокислые
микроорганизмы*(4)
то же 1 x 10(7) + то же
Осмоляльность мОсм/л 290 - 320 +
Кислотность (0)Тернера, не
более
90 - для жидких
кисломолочны
х продуктов
Примечание:
*(1) - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;
*(2) - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;
содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от содержания общих жиров;
содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20% от содержания общего жира;
отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;
при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами, их содержание не должно быть более 1% от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2% для w-6 ДЦПНЖК;
содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты;
*(3) - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8% от массы продукта) и лактулозу;

*(4) - для сухих и жидких кисломолочных смесей.
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Показатели окислительной
порчи:
Перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:
свинец 0,02
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 229/369
пенициллины 0,004
стрептомицин 0,2
Микотоксины:
Афлатоксин М1 не допускается <0,00002
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма- изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/л
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)
КМАФАнМ 2x10(3) КОЕ/г, не более, для смесей,
восстанавливаемых при 37-50°С; не
нормируется для кисломолочных
3x10(3) КОЕ/г, не более, для смесей,
восстанавливаемых при 70-85°С; не
нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
E. coli 10 то же
S. aureus 10 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и L.
monocytogenes
100 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 10 то же

Ацидофильные
микроорганизмы
1x10(7) КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при
изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии 1x10(6) то же
Молочнокислые
микроорганизмы
1x10(7) КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные
Вырабатываемые в
промышленных условиях с
УВТ-обработкой и
асептическим розливом
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для стерилизованного молока в соответствии с
приложением 10
Жидкие кисломолочные смеси
БГКП (колиформы) 3 объем (см3), в котором не допускаются
E.coli 10 то же
S. aureus 10 то же
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы
50 то же
Ацидофильные
микроорганизмы
1x10(7) КОЕ/см3, не менее, (при изготовлении
с их использованием)
Бифидобактерии 1x10(6) то же
Молочнокислые
микроорганизмы
1x10(7) КОЕ/см3, не менее в кисломолочных
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 230/369
Плесени 10 КОЕ/см3, не более
Дрожжи 10 то же
Диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируемые
1 2 3 4 5
Белок г/л 18-22 +
Белки молочной
сыворотки
% от общего

количества
белка
20-50 -
Казеин то же 50-80 -
Жир г/л 25-38 +
Линолевая кислота % от суммы
жирных кислот,
не менее
14 +
то же мг/л, не менее 5x10(3) - 6x10(3) -
Углеводы г/л 70-90 +
Энергетическая
ценность
ккал/л 640-800 +
Минеральные
вещества:
кальций мг/л 600-900 +
фосфор то же 300-500 +
калий мг/л 600-900 +
натрий то же 250-350 +
магний мг/л 50-100 +
медь мкг/л 400-1000 +
марганец то же 30-80 +
железо мг/л 5-14 +
цинк то же 4-10 +
зола г/л 4-5 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 600-800 +
токоферол (Е) мг/л 5-12 +
кальциферол (Д) мкг/л 10-12 +
тиамин (В1) то же 400-800 +
рибофлавин (В2) то же 600-1000 +
пантотеновая кислота то же 2500-3500 +
пиридоксин (В6) то же 500-700 +
ниацин (РР) то же 4000-8000 +
фолиевая кислота то же 50-150 +

(Вс)
цианкобаламин (В12) то же 1,5-3,0 +
аскорбиновая кислота
(С)
мг/л 50-100 +
Осмоляльность мОсм/кг 320-360 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3
Показатели окислительной порчи:

Перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды по п.3.1.1.1.
Микробиологические показатели:
Смеси инстантного приготовления
КМАФАнМ 2х10(3) КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С
3х10(3) КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
E. coli 10 то же
S. aureus 10 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes 100 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 10 то же
Смеси, требующие термической обработки
КМАФАнМ 2,5х10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же
B. cereus 200 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes 50 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 232/369
3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели
Единицы измерения
Допустимые уровни нормируемые
Примечания маркируемые

1 2 3 4 5
Белок г 2,8-3,2 +
Жир то же г, не
менее
3,2-3,5
2,0
+ для профилактического
питания
Энергетическая
ценность
ккал 55-65 +
Зола г 0,6-0,8 -
Минеральные
вещества:
Кальций мг 115-140 +
Фосфор то же 90-120 +
Калий то же 140-180 -
Натрий мг, не
более
60 -
Витамины:
Ретинол (A) мкг-экв 100-200 - для витаминизированных
продуктов
бета-каротин то же 0,05-0,1 то же
Тиамин (B1) то же 0,1-0,2 - то же
Рибофлавин (B2) то же 0,1-0,2 - то же
Аскорбиновая
кислота (C)
то же 2-8 + то же
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Показатели окислительной
порчи, токсичные элементы,
антибиотики, микотоксины,
пестициды и радионуклиды
по п. 3.1.1.1.
Микробиологические показатели Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для стерилизованного молока в соответствии с
приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 233/369
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения

Допустимые уровни	Примечания
нормируемы е	маркируем ые
1 2 3 4 5	
Белок г 2,0-3,2 +	
г, не более 4,0 +	для профилактического питания
Жир г 2,5-7,0 1,5 +	
г, не менее +	для профилактического питания
Углеводы то же 4-12 -	
Энергетическая ценность ккал 40-125 +	
Зола г 0,5-0,8 -	
Минеральные вещества:	
кальций мг 60-140 +	
фосфор то же 30-120 -	
калий то же 140-180 -	
натрий мг, не более 60 -	
Витамины:	
тиамин (B1) то же 0,05-0,1 +	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2) то же 0,1-0,2 +	то же
аскорбиновая кислота (C) то же 2-8 +	то же
Кислотность °T, не более 100 -	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1.	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см3), в котором не допускаются
E.coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см3), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же

Дрожжи 10 КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
10(4) для кефира
Плесени 10 КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы
1x10(7) КОЕ/см3, не менее
Бифидобактерии 1x10(6) КОЕ/см3, не менее; при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы
1x10(7) то же
Микроскопический препарат Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	Примечания маркируемые
1	2	3	4 5
Белок	г	7-17	+
Жир	то же	3,5-15	+
Углеводы	г, не более	12	-
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+
Зола	г	3-4	-
Минеральные вещества:			
Кальций	мг	150-200	+
Натрий	мг, не более	50	+
Кислотность	°Т, не более	150	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не

более
Примечания
1 2 3
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 235/369
Показатели окислительной порчи: перекисное
число 4,0 ммоль активного
кислорода/кг жира,
для продуктов с
содержанием жира
более 5 г/100 г и
продуктов,
обогащенных
растительными
маслами
Токсичные элементы:
Свинец 0,06
Мышьяк 0,15
Кадмий 0,06
Ртуть 0,015
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды по п. 3.1.1.1.
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)
0,55
ДДТ и его метаболиты 0,33
Микробиологические показатели:
БГКП (колиформы) 0,3 масса (г), в которой
не допускаются
E.coli 1,0 То же, для
продуктов со
сроками годности
более 72 ч.
S. aureus 1,0 Масса (г), в которой
не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 50 То же
Дрожжи, КОЕ/г, не более 10 То же, для
продуктов со
сроками годности
более 72 ч.
Плесени, КОЕ/г, не более 10 То же
Микроскопический препарат Микрофлора, характерная для закваски
данного вида продукта; отсутствие клеток
посторонней микрофлоры
Диоксины не допускаются
3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания
1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые

маркируем
ые
Белок г 2,8-3,2 +

Жир то же 3,2-3,5 +
Энергетическая
ценность
ккал 56-65 +
Минеральные
вещества:
Кальций мг 115-140 -
Фосфор то же 90-120 -
Калий то же 140-180 -
Натрий мг, не
более
60 -
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Показатели окислительной порчи, токсичные
элементы, антибиотики, микотоксины,
пестициды и радионуклиды
по п.3.1.1.1
Микробиологические показатели:
- для молока инстантного приготовления по п.3.1.1.2
- для молока, требующего кипячения после
восстановления:
КМАФАнМ 2,5x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
S. aureus 1,0 то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.
monocytogenes 25 то же
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)
1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируе
мые
1 2 3 4 5
Белок г 2,0-5,0 +

Жир то же 1,0-4,0 +
Углеводы то же 7,0-12,0 +
Энергетическая
ценность
ккал 45-105
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 237/369
Минеральные
вещества:
кальций мг 105-240 +
фосфор то же 65-180 +
калий то же 105-180 -
железо то же 1-2 - для обогащенных
продуктов
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв 80-120 + для витаминизированных
продуктов
токоферол (Е) мг 0,7-1,2 + то же
аскорбиновая
кислота (С)
то же 5-15 + то же
тиамин (В1) то же 0,2-0,5 + то же
рибофлавин (В2) то же 0,2-0,5 + то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Показатели окислительной порчи,
токсичные элементы, антибиотики,
микотоксины, пестициды и
радионуклиды
по п.3.1.1.1 для сухих напитков - в пересчете
на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:
- Жидкие напитки
КМАФАнМ 1,5х10(4) КОЕ/см3, не более
БГКП (колиформы) 0,1 объем (см3), в котором не
допускаются
E. coli 1,0 то же, для продуктов со сроками
годности более 72 ч
S. aureus 1,0 объем (см3), в котором не
допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и
L. monocytogenes
50 то же
Дрожжи 50 КОЕ/см3, не более; для продуктов
со сроками годности более 72 ч
Плесени 50 то же
Сухие напитки, требующие термической обработки продукта
КМАФАнМ 2,5х10(4) КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
S. aureus 1,0 то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 25 то же
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Сухие напитки инстантного по п. 3.1.1.2. смеси инстантного приготовления

приготовления
Диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе
3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируемые
1 2 3 4 5
Влага г, не более 9 -
Белок г 7-14 +
Жир то же 0,5-7,0 +
Углеводы то же 70-85 +
Энергетическая
ценность
ккал 310-460 +
Зола г 0,5-2,5 -
Минеральные
вещества:
натрий мг, не более 25 -
железо мг 1-8 -
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,2
кадмий 0,06
ртуть 0,02
Микотоксины:
афлатоксин B1 не допускается <0,00015
дезоксиниваленол не допускается <0,05 для пшеничной,
ячменной муки
зеараленон не допускается <0,005 для кукурузной,
ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин не допускается <0,05

охратоксин А не допускается <0,0005 для всех видов
фумонизины B_1 и B_2 0,2 для кукурузной муки
Пестициды:
гексахлорциклогексан (альфа, бета, 0,01

гамма-изомеры)
ДДТ и его метаболиты 0,01
гексахлорбензол 0,01
ртутьорганические пестициды не допускаются
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры не допускаются
Бенз(а)пирен не допускается <0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к
употреблению продукте):
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Вредные примеси:
Зараженность и загрязненность
вредителями хлебных запасов
(насекомые, клещи)
не допускается
Металлические примеси 3x10(4) %; размер отдельных частиц
не должен превышать 0,3 мм
в наибольшем линейном
измерении
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 5x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,1 масса (г), в которой не
допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 25 то же
Плесени 200 КОЕ/г, не более
Дрожжи 100 то же
3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируемые
1 2 3 4 5
Влага г 4-6 -
Белок г, не менее 4,0 +
Жир г, не более 12,0 +
Углеводы то же 70-85 +
Энергетическая
ценность
ккал 315-480 +
Зола г 0,5-3,5 -
Минеральные
вещества:
натрий мг, не более 30 +
кальций мг 300-600 + для обогащенных

продуктов
железо то же 5-12 + то же
йод мкг 40-80 + для обогащенных
продуктов
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 240/369
Витамины:
тиамин (B1) мг 0,2-0,6 + для
витаминизированны
х продуктов
рибофлавин (B2) то же 0,3-0,8 + то же
ниацин (PP) то же 3-8 + то же
аскорбиновая кислота
(C)
то же 30-100 + то же
ретинол (A) мкг-экв 300-500 + то же
токоферол (E) мг 5-10 + то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы, микотоксины,
пестициды, бенз(а)пирен,
радионуклиды и зараженность и
загрязненность вредителями
хлебных запасов (насекомые,
клещи) и металлические примеси
по п.3.1.2.1
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 1x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 50 то же
B. cereus 200 КОЕ/г, не более
Плесени 100 то же
Дрожжи 50 то же
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.1.2.3 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемы
е
маркируе
мые
Влага г, не более 8 +
Белок г 12-20 +

Жир то же 10-18 +
Углеводы то же 60-70 +
Энергетическая
ценность
ккал 380-520 +

Зола г 2,5-3,5 -
Минеральные вещества:
натрий мг, не более 500 +
кальций мг 400-600 + для обогащенных
продуктов
железо то же 6-10 + то же
Витамины:
тиамин (B1) мг 0,2-0,6 + для витаминизированных
продуктов
рибофлавин (B2) то же 0,4-0,8 + то же
ниацин (PP) то же 4-8 + то же
ретинол (A) мкг-экв 300-500 + то же
токоферол (E) мг 5-10 + то же
аскорбиновая кислота
(C)
то же 30-100 + то же
2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Антибиотики*:		
левомицетин	0,01	Действует до 01.01.2012

	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	0,01	
пенициллины	0,004	
стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин B1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин m1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	0,05
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		

цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси:	по п. 3.1.2.1	
Диоксины		
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни нормируемые | Примечания маркируемые

1 2 3 4 5

Белок г 12-20 +

г, не менее 7 + в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком

Жир г 10-18 +

г, не менее 5,0 в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в

восстановленную кашу сливочного или растительного масла

то же 0,5 в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного

масла
Углеводы то же 60-70 +
Энергетическая
ценность
ккал 380-520 +
Минеральные
вещества:
по п.3.1.2.3
Витамины: то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы,
микотоксины, антибиотики,
пестициды, бенз(а)пирен
по п.3.1.2.3
Радионуклиды и зараженность и
загрязненность вредителями
хлебных запасов (насекомые,
клещи) и металлические примеси
по п.3.1.2.1
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 1x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же
B. cereus 2x10(2) КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и
L. monocytogenes
50 то же
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Диоксины
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.1.2.5. Растворимое печенье
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
Нормируемые маркируе
мые
1 2 3 4 5
Белок г 5-11 +

Жир то же 6-12 +
Углеводы то же 65-80 +
Энергетическая
ценность
ккал 330-440 +
Минеральные

вещества:
Натрий мг 300-500 +
Кальций то же 300-600 + для обогащенных
продуктов
Железо то же 10-18 + то же
Витамины:
Тиамин (B1) мг 0,3-0,6 + для витаминизированных
продуктов
Рибофлавин (B2) то же 0,3-0,8 + то же
Ниацин (PP) то же 4-9 + то же
Аскорбиновая кислота
(C)
то же 20-50 + то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
Токсичные элементы,
микотоксины, пестициды,
бенз(а)пирен
по п.3.1.2.3
Радионуклиды по п.3.1.2.1
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 1x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 50 то же
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Зараженность и загрязненность
вредителями хлебных запасов
(насекомые, клещи) и
металлические примеси
по п. 3.1.2.1
3.1.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; морсы, пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечание
нормируем
ые
маркируе
мые

Массовая доля
растворимых сухих

веществ
% 4-16 - для соковой продукции из
фруктов, фруктов с добавлением
овощей, овощей, овощей с
добавлением фруктов
% 4-10 - для соковой продукции из овощей
и с добавлением фруктов
% 4-11 - для соковой продукции из
моркови и тыквы
Массовая доля
сухих веществ
% 4-25 - для пюре
Массовая доля
титруемых кислот
%, не
более
1,2 - для соковой продукции из
цитрусовых фруктов (в пересчете
на безводную лимонную кислоту)
то же 0,8 - для соковой продукции из других
фруктов и (или) овощей (в
пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы, в
т.ч. добавленного
сахара
г 3-25 + для соков добавленный сахар не
допускается
г, не более 10 - для нектаров и сокосодержащих
напитков
г, не более 12 - для морсов
Поваренная соль %, не
более
0,4 - за исключением томатного сока
%, не
более
0,6 - для томатного сока
Массовая доля
этилового спирта
%, не
более
0,2 - для фруктовых соков и пюре
железо мг, не
более
3,0 + для обогащенных продуктов
аскорбиновая
кислота (С)
мг, не
более
75,0 + для обогащенных продуктов
мг, не
менее
25,0 в конце срока годности

2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
Свинец 0,3
Мышьяк 0,1
Кадмий 0,02
Ртуть 0,01
Микотоксины:
Патулин не допускается <0,02, для содержащих яблоки, томаты,
облепиху
Дезоксиниваленол не допускается <0,05 для фруктово-зерновых пюре,
содержащих пшеничную, ячменную
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 246/369
муку
Зеараленон не допускается <0,005 для фруктово-зерновых пюре,
содержащих пшеничную, кукурузную,
ячменную муку
Афлатоксин М1 не допускается <0,00002 для фруктово-молочных пюре
Афлатоксин В1 не допускается <0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А не допускается < 0,0005 содержащей пшеничную,
ржаную, ячменную, овсяную, рисовую
муку
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,01
ДДТ и его метаболиты 0,005
Нитраты: 50 на фруктовой основе (за исключением
содержащих бананы и клубнику)
200 на овощной и фруктово-овощной
основе, а также для содержащих
бананы
5-Оксиметилфурфурол 20,0 для соковой продукции
5-Оксиметилфурфурол по п. 2.2. для фруктовых соков и нектаров
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для соответствующих групп консервов в
соответствии с приложением 8
3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.1.4.1 настоящего приложения внесены изменения

См. текст пункта в предыдущей редакции
3.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируемы
е
Массовая доля
сухих веществ
г, не менее 20 -
то же 17 - консервы из мяса птицы
Белок г 8,5-15 +
г, не менее 7 + консервы из мяса птицы
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 247/369
Жир то же 3-12 +
Энергетическая
ценность
ккал 80-180 +
Поваренная соль г, не более 0,4 +
Железо мг 1-5 + в консервах, обогащенных
железом
Витамины: по п.3.1.4.3
Крахмал г, не более 3 - как загуститель
Рисовая и
пшеничная мука
г, не более 5 - то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,2
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
ртуть 0,02
олово 100 для консервов в сборной
жестяной таре
Антибиотики*:
левомицетин (хлорамфеникол) 0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)

0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Нитриты: не допускается <0,5
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА не допускается <0,001
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с
приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Диоксины не допускаются
3.1.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 248/369
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируем
ые
Белок г, не менее 12 +
Жир г 16-20 +
Поваренная соль г, не более 1,5 +
Энергетическая
ценность
ккал 180-240 +
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы,
антибиотики, пестициды,
нитриты, нитрозамины:
по п.3.1.4.1
Радионуклиды: по п.3.1.4.1
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 2х10(2) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 50 то же
Сульфитредуцирующие
клостридии
0,1 то же
B. cereus 1,0 то же
Диоксины не допускаются
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.1.4.3 настоящего приложения внесены изменения

См. текст пункта в предыдущей редакции
3.1.4.3. Мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
Нормируемы
е
маркиру
емые
1 2 3 4 5
Массовая доля сухих
веществ
г 5-26 -
Белок г 1,5-8,0 +
Жир то же 1-6 +
Углеводы то же 5-15 +
Энергетическая
ценность
ккал 40-140 +
Поваренная соль г, не более 0,4 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 249/369
Железо мг 0,5-3,0 + для обогащенных продуктов
Витамины:
бета-каротин мг 1-3 - для витаминизированных
продуктов
Тиамин (B1) мг 0,1-0,2 - то же
Рибофлавин (B2) то же 0,1-0,3 - то же
Ниацин(PP) то же 1-4 - то же
Крахмал г, не более 3 - вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная
мука
г, не более 5 - то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,2
кадмий 0,03
ртуть 0,02
олово 100 для консервов в сборной жестяной
таре
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)

0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Микотоксины:
Патулин не допускается <0,02, для содержащих томаты
Афлатоксин B1 не допускается <0,00015, для содержащих крупу
Дезоксиниваленол не допускается <0,05, для консервов, содержащих
пшеничную, ячменную муку
Зеараленон не допускается <0,005, для содержащих
пшеничную, ячменную,
кукурузную муку
Т-2 токсин не допускается <0,05, для содержащих крупу
охратоксин А не допускается <0,0005 для всех видов
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Нитраты 150 для консервов, содержащих овощи
Нитриты не допускается <0,5
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА не допускается <0,001
Радионуклиды:
цезий-137 70 Бк/кг
стронций-90 30 то же
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 250/369
Микробиологические
показатели
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для консервов группы "А" в соответствии с
приложением 8
Диоксины не допускаются
3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе
3.1.5.1. Рыбные консервы
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируе
мые
Массовая доля сухих
веществ
г 15-25 -
Белок г 8-15 +
Жир то же 5-11 +
Энергетическая
ценность

ккал 100-155 +
Поваренная соль г, не более 0,4 +
Минеральные
вещества:
железо то же 0,4-3,0 + для обогащенных
продуктов
Витамины:
тиамин (B1) мг 0,1-0,2 + для обогащенных
продуктов
рибофлавин (B2) то же 0,1-0,3 + то же
ниацин(PP) то же 1-4 + то же
крахмал г, не более 3 - вносимый как загуститель
рисовая и пшеничная
мука
г, не более 5 - то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг,не более
Примечания
Токсичные элементы:
Свинец 0,5
Мышьяк 0,5
Кадмий 0,1
Ртуть 0,15
Олово 100 для консервов в сборной жестяной
таре
Пестициды**:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 251/369
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Полихлорированные бифенилы 0,5
Гистамин 100 тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины не допускаются <0,001
Радионуклиды:
цезий-137 100 Бк/кг
стронций-90 60 то же
Микробиологические
показатели
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для консервов группы "А" в соответствии с
приложением 8
Диоксины не допускаются
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.1.5.2 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируем
ые
Массовая доля
сухих веществ
г, не менее 17 -
Белок г 1,5-6 +
Жир то же 1-6 +
Энергетическая
ценность
ккал 35-120 +
Поваренная соль г, не более 0,4 +
Минеральные
вещества:
Железо то же по п.
3.1.5.1
-
Витамины: по п.
3.1.5.1
Крахмал г, не более 3 - вносимый как загуститель
Рисовая и
пшеничная мука
г, не более 5 - то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 252/369
Свинец 0,4
Мышьяк 0,2
Кадмий 0,04
Ртуть 0,05
Олово 100 для консервов в сборной
жестяной таре
Микотоксины по п.3.1.4.3
Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):
тетрациклиновая группа 0,01
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Полихлорированные бифенилы 0,2

Гистамин 40 тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты 150 для консервов, содержащих
овощи
Нитрозамины не допускаются <0,001
Радионуклиды:
цезий-137 100 Бк/кг
стронций-90 60 то же
Микробиологические показатели Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для консервов группы "А" в соответствии
с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
Диоксины не допускаются
3.1.6. Детские травяные инстантные чаи
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируе
мые
Углеводы г 85-96 +
Энергетическая
ценность
ккал 340-385 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,02
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 253/369
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/л
стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 5х10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
B.cereus 100 КОЕ/г, не более

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 25 то же
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же

_____

Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
примечание "*" к пункту 3.1 настоящего приложения изложено в новой редакции
См. текст примечания в предыдущей редакции
* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников
3.2.1. Продукты на мясной основе
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.2.1.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые
уровни
Примечание
Белок г, не менее 12
Жир г, не более 18
Поваренная соль г, не более 1,2
Крахмал
или
г, не более 3,0
рисовая и (или) пшеничная г, не более 5,0
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 254/369
мука
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
ртуть 0,02
олово 100 для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.

тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Нитриты не допускается <0,5
Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА не допускается <0,001
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для консервов группы "А" в соответствии с
приложением 8 к настоящем Санитарным правилам
Диоксины не допускаются
3.2.1.2. Колбасные изделия
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
Нормируе
мые
маркируемы
е
Белок г, не менее 12 +
Жир г, не более 22 +
Энергетическая
ценность
ккал 230-250 +
Поваренная соль г, не более 1,8 +
Крахмал г, не более 5 -
2) Показатели безопасности
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 255/369
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
Свинец 0,3
Мышьяк 0,1
Кадмий 0,03
Ртуть 0,02
Антибиотики* по п.3.2.1.1
Пестициды**:

Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Нитриты 30
Нитрозамины:
Сумма НДМА и НДЭА 0,002
Радионуклиды по п.3.2.1.1
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 1х10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
E.coli 1,0 то же, для продуктов со сроками
годности более 5 суток
S. aureus 1,0 масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие
клостридии
0,1 то же
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы*
25 то же
*для сосисок и сарделек
дополнительно L.monocytogenes
Дрожжи 100 КОЕ/г, не более, для продуктов со
сроками годности более 5 суток
Плесени 100 то же
Диоксины не допускаются
3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируе
мые
Белок г, не менее 10 +
Жир г, не более 20 +
Энергетическая
ценность
ккал 165-220 +
Поваренная соль г, не более 0,9 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 256/369
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3

Токсичные элементы, антибиотики,
пестициды, радионуклиды, нитриты,
нитрозамины
по п.3.2.1.1
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 5х10(5) КОЕ/г, не более, рубленные
сырые
1х10(5) КОЕ/г, не более, натуральные
сырые
БГКП (колиформы) 0,001 масса (г), в которой не
допускаются
S. aureus 0,1 то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и
L.monocytogenes
25 то же
Плесени 250 КОЕ/г, не более, для
полуфабрикатов в панировке
Диоксины не допускаются
3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируемы
е
Белок г, не менее 8 +
Жир г, не более 16 +
Энергетическая
ценность
ккал 140-180 +
Поваренная соль г, не более 1,2 +
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы, антибиотики,
пестициды, нитрозамины, нитриты,
радионуклиды
по п.3.2.1.1
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 1х10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
E. coli 1,0 то же, для продуктов со сроками

годности более 72 ч

S. aureus 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии 0,1 то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.
monocytogenes
25 то же
Дрожжи 100 КОЕ/г, не более; для продуктов со
сроками годности более 72 ч
Плесени 100 то же
Диоксины не допускаются
3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируе
мые
1 2 3 4 5
Макаронные изделия
Белки г 10-13 +
Жиры то же 1-3 +
Углеводы то же 60-70 +
Энергетическая
ценность
ккал 300-360 +
Железо мг 1,0-2,0 + для обогащенных продуктов
Витамины:
Тиамин (В1) Мг 0,15-0,25 + для витаминизированных
продуктов
Рибофлавин (В2) То же 0,1-0,15 + то же
Ниацин (РР) То же 1,0-3,0 + то же
Хлебобулочные изделия
Белки г 8,0-13,0 +
Жиры то же 1,0-8,0 +
Углеводы то же 45-55 +
Энергетическая
ценность
ккал 210-340 +
Железо мг 1,8-3,0 + для обогащенных продуктов
Витамины:
Тиамин (В1) мг 0,15-0,40 + для витаминизированных
продуктов
Рибофлавин (В2) то же 0,1-0,5 + то же
Ниацин(РР) то же 1,5-3,0 + то же
Мучные кондитерские изделия
Жиры г, не более 25 +
Транс-изомеры % от
общего
жира, не
7

более
Добавленный сахар г, не более 25
38
+
+
для печенья
для изделий из бисквитного полуфабриката
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни, мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,5 мукомольно-крупяные
0,35 хлебобулочные и мучные кондитерские
мышьяк 0,2 мукомольно-крупяные
0,15 хлебобулочные и мучные кондитерские
кадмий 0,1 мукомольно-крупяные
0,07 хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть 0,03 мукомольно-крупяные
0,015 хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:
Афлатоксин B1 не допускается <0,00015
Дезоксиниваленол не допускается <0,05 из пшеницы, ячменя
Зеараленон не допускается <0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин не допускается <0,05
охратоксин А не допускается <0,0005 для всех видов
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)
0,01
ДДТ и его метаболиты 0,01
Бенз(а)пирен не допускается <0,0002
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Вредные примеси:
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)
не допускается
Микробиологические показатели
по п. 1.4.5 мукомольно-крупяные
по п. 1.4.7 хлебобулочные
по п. 1.5.5 мучные кондитерские
_____

* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в
ед/г производится по активности стандарта.
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 259/369
3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.2.3.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни
нормируемые маркируемые
Белок г, не менее 16 +
Жир г 1-11 +
Энергетическая ценность ккал 70-160 +
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни, мг/кг, не
более
Примечание
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,5
кадмий 0,1
ртуть 0,15
Антибиотики*: для рыбы прудовой и садкового содержания
тетрациклиновая группа 0,01
Фикотоксины:
паралитический яд
моллюсков (сакситоксин)
не допускается моллюски
амнестический яд моллюсков
(домоевая кислота)
не допускается моллюски
амнестический яд моллюсков
(домоевая кислота)
не допускается внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков
(окадаиковая кислота)
не допускается моллюски
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01

Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА не допускаются
гистамин 100 тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифинилы
0,5
Диоксины не допускаются полуфабрикаты из рыбы
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 260/369
Радионуклиды:
цезий-137 100 Бк/кг
стронций-90 60 то же
Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 5-10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,01 масса продукта (г), в которой
не допускается
S.aureus 0,01 то же
Патогенные в т.ч.
сальмонеллы и
L.monocytogenes
25 то же
Сульфитредуцирующие
клостридии
0,01 масса продукта (г), в которой
не допускается (для продукции,
упакованной под вакуумом)
V.parahaemolyticus 100 КОЕ/г, не более (для морской
рыбы)
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.2.3.2 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы измерения Допустимые уровни
Белок г, не менее 13
Жир г, не более 8
Энергетическая ценность ккал 90-130
Поваренная соль %, не более 0,8
Крахмал г, не более 5
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни, мг/кг, не
более
Примечание
Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,5
кадмий 0,1
ртуть 0,15
Фикотоксины:
паралитический яд
моллюсков (сакситоксин)

контроль по сырью моллюски
амнестический яд моллюсков
(домоевая кислота)
контроль по сырью моллюски
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 261/369
амнестический яд моллюсков
(домоевая кислота)
контроль по сырью внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков
(окадаиковая кислота)
контроль по сырью моллюски
Микотоксины: контроль по сырью
афлатоксин B1 не допускается для крупы, муки
афлатоксин M1 не допускается для продуктов с молочным
компонентом
дезоксиниваленон не допускается для крупы, муки
зеараленон не допускается для крупы, муки
Т-2 токсин не допускается для крупы, муки
охратоксин А не допускается < 0,0005 для пшеничной,
ржаной, ячменной, овсяной и
рисовой муки
Антибиотики*:
Левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012. (для
продуктов с молочным
компонентом)
0,0003 Вводится в действие с
01.01.2012. (для продуктов с
молочным компонентом)
тетрациклиновой группы 0,01 (для рыбы прудовой и
садкового содержания; для
продуктов с молочным,
яичным компонентом)
пенициллины 0,004 (для продуктов с молочным
компонентом)
стрептомицин 0,2 (для продуктов с молочным
компонентом)
бацитрацин 0,02 (для продуктов с яичным
компонентом)
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
гексахлорбензол 0,01 контроль по сырью для крупы,
муки
ртутьорганические пестициды не допускается контроль по сырью для крупы,
муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры не допускается контроль по сырью для крупы,

муки
Бенз(а)пирен не допускается
Гистамин 100 тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты 150 для продуктов, содержащих
овощи
N-нитрозамины: сумма
НДМА и НДЭА
не допускаются
Полихлорированные бифенилы
0,5
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 262/369
Радионуклиды:
цезий-137 100
стронций-90 60
Диоксины не допускаются кулинарные изделия из рыбы
Микробиологические
показатели:
по п.п. 1.3.3.9., 1.3.3.10.,
1.3.3.11.
Примечание:
* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.
3.2.4. Молоко и молочные продукты.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.2.4.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурты;
напитки на молочной основе
1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечание
Белок
г 2,0-5,0 - молоко, кисломолочные
продукты
г, не менее 2,7 - сливки
Жир
г 1,5-4,0 - молоко, кисломолочные
продукты
то же 10-20 - сливки
Углеводы, г 16,0
в т.ч. сахара г, не более 10
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни, мг/кг,
не более
Примечание
1 2 3

Показатели окислительной порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира
Токсичные элементы:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 263/369
свинец 0,02
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Антибиотики*:
левомицетин (хлорамфеникол) 0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с
01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
Пенициллины 0,004
Стрептомицин 0,2
Микотоксины:
афлатоксин M_1 не допускается < 0,00002
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Диоксины не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/л
стронций-90 25 тоже
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФАн
М,
КОЕ/см3
Масса продукта (г, см3),
в которой не
допускаются
Примечание
(г), не
более
БГКП
(колифо
рмы)
Патогенные, в
том числе
сальмонеллы
1 2 3 4 5
Молоко пастеризованное
в потребительской таре 1 x 10(5) 0,01 25 S. aureus в 1 см3 не
допускается;

L. monocytogenes в 25 см3
не допускаются
Сливки пастеризованные:
- в потребительской таре 1 x 10(5) 0,01 25 S. aureus в 1 см3 не
допускается;
L. monocytogenes в 25 см3
не допускаются
Молоко топленое 2,5 x 10(3) 1,0 25
Молоко и сливки
стерилизованные
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности
для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в
соответствии с Приложением 8 СанПиН 2.3.2.1078-01
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 264/369
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Количество
молочнокислых
микроорганизмов,
КОЕ/см3
(г)
Масса продукта (г, см3), в
которой не допускаются
Дрожжи и
плесени,
КОЕ/см3 (г),
не более
Примечание
БГКП
(колифо
рмы)
S. aureus Патогенны
е, в том
числе
сальмонелл
ы
1 2 3 4 5 6 7
Жидкие кисломолочные
продукты, в т.ч. йогурт,
со сроками годности не
более 72 час.
- 0,01 1,0 25 -
Жидкие кисломолочные
продукты, в т.ч. йогурт,
со сроками годности
более 72 час.
не менее
1 x 10(7)**
0,1 1,0 25 дрожжи - 50*

плесени - 50
* кроме напитков,
изготавливаемых с
использованием
заквасок,
содержащих
дрожжи
** для термически
обработанных
продуктов не
нормируется
Жидкие кисломолочные
продукты, обогащенные
бифидобактериями со
сроками годности более
72 час.
не менее 1 x 10(7);
бифидобактерии -
не менее 1 x 10(6)
0,1 1,0 25 дрожжи- 50*
плесени - 50
* кроме напитков,
изготавливаемых с
использованием
заквасок,
содержащих
дрожжи
Ряженка - 1,0 1,0 25 -
Сметана и продукты на - 0,001* 1,0 25 дрожжи - * для термически

ее основе 50**
плесени -
50**
обработанных
продуктов - 0,01;
** для продуктов
со сроком годности
более 72 час.

3.2.4.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными
наполнителями).
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечание
1 2 3 4
Белок г 7-17
Жир то же 3,5-15

Углеводы, г, не более 12
в т.ч. сахара г, не более 10
Энергетическая
ценность
ккал 105-250
Кислотность (0)Т, не более 150
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни, мг/кг,
не более
Примечанием
1 2 3
Показатели окислительной порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира, для продуктов с
содержанием жира более 5
г/100 г и продуктов,
обогащенных растительными
маслами
Токсичные элементы:
свинец 0,06
мышьяк 0,15
кадмий 0,06
ртуть 0,015
Антибиотики, микотоксины и
радионуклиды, диоксины
по п. 3.2.4.1
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,55 в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты 0,33 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
Масса продукта (г) в которой не
допускаются
Дрожжи и
плесени,
КОЕ/г, не
более
Примечание
БГКП
(колифор
мы)
S. aureus Патогенные,
в том числе
сальмонеллы
1 2 3 4 5 6
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 267/369
Творог и

творожные
изделия со
сроками годности
не более 72 час.
0,001 0,1 25 -
Творог и
творожные
изделия со
сроками годности
более 72 час
0,01 0,1 25 дрожжи -
100,
плесени - 50
Творожные
изделия
термически
обработанные
0,01 1,0 25 дрожжи и
плесени - 50
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.2.4.3 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленные)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые
уровни
Примечание
1 2 3 4
Массовая доля влаги %, не более 60
Массовая доля жира в
сухом веществе
то же 50
Поваренная соль г, не более 2
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг (л), не более
Примечание
Токсичные элементы:
свинец 0,2
мышьяк 0,15
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин M_1 не допускается 0,0005
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с

тетрациклиновая группа 0,01
Пенициллины 0,004
Стрептомицин 0,2
Пестициды**:
гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,6 в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты 0,2 то же
Диоксины не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФА
нМ,
КОЕ/г,
не более
Масса продукта (г), в
которой не допускаются
Примечание
БГКП
(колифор
мы)
Патогенные, в
том числе
сальмонеллы
1 2 3 4 5
Сыры (твердые,
полутвердые,
рассольные, мягкие)
- 0,001 25 S. aureus не более 500
КОЕ/г
L. monocytogenes в 25 г не
допускаются
Сыры плавленые
- без наполнителей 5 x 10(3) 0,1 25 плесени не более 50 КОЕ/г,
дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями 1 x 10(4) 0,1 25 плесени не более 100
КОЕ/г,
дрожжи не более 100 КОЕ/г
Примечание:
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
примечание "*" к пункту 3.2.4 настоящего приложения изложено в новой редакции

См. текст примечания в предыдущей редакции
* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.
3.2.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре:
фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре;
комбинированные продукты)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 269/369
Критерии и показатели Единицы измерения
Допустимые уровни
Примечание
1 2 3 4
Массовая доля сухих веществ г 5-20 без учета внесенных хлоридов и сахара для овощных соков
г, не менее 4 для томатного сока
Общая кислотность %, не более 1,3
Углеводы г 4-25
в т.ч. добавленные сахара г, не более 10 для нектаров и напитков
г, не более 12 для морсов
Массовая доля этилового спирта
%, не более 0,2 для фруктовых соков
Поваренная соль г, не более 0,6 для овощных соков
Витамины:
аскорбиновая кислота (С) мг, не более 75,0
мг, не менее 25 в конце срока годности
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни, мг/кг, не более
Примечание
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,2
кадмий 0,02
ртуть 0,01
Микотоксины:
патулин не допускается < 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) 0,01
ДДТ и его метаболиты 0,005
Нитраты 50 на фруктовой основе
200 на овощной и фруктово-овощной основе, а

также для содержащих бананы
5-Оксиметилфурфурол 20 для фруктовых соков и
нектаров
10 для апельсинового и
грейпфрутового соков и
нектаров
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для соответствующих групп консервов
(Приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01)

Примечание:
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.
3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.3.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	Допустимые уровни маркируемые	Примечания
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни				
Белок	г/л	14-20	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	то же	10-15		
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	то же мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах

Энергетическая ценность ккал/л 570-720 +
Минеральные вещества:
кальций мг/л 300-700 +
фосфор то же 300-500 +
калий то же 500-800 +
натрий то же 150-300 +
магний то же 40-60 +
медь то же 0,3-1,0 +
марганец то же 20-100 +
железо мг/л 3-14 +
цинк то же 4-10 +

хлориды то же 400-800 +
йод мкг/л 50-100 +
зола г/л 3-5 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 500-800 +
токоферол (Е) мг/л 4-12 +
кальциферол (Д) мкг/л 8-12 +
витамин К то же 25-50 -
тиамин (В1) то же 350-700 +
рибофлавин (В2) то же 500-1000 +
пиридоксин (В6) то же 300-700 +
пантотеновая кислота то же 2500-3500 +
фолиевая кислота (Вс) то же 50-100 +
цианкобаламин (В12) мкг/л 1,5-3,0 +
ниацин (РР) мг/л 3-8 +
аскорбиновая кислота (С) мг/л 40-100 +
биотин мкг/л 10-20 -
карнитин мг/л 10-20 -
инозит мг/л 20-30 -
холин то же 50-100 -
Осмоляльность мОсм/кг, не
более
300 +
Низколактозное молоко
Белок г/л 40-47 +
Казеин/ сывороточные
белки
- 80:20 -
Жир г/л 20-38 +
Линолевая кислота % от суммы
жирных
кислот
15 +
то же мг/л 5000-6000 -
Углеводы г/л 60-65 +
Глюкоза то же 25-28 +
Галактоза то же 6-7
Лактоза г/л, не более 16 +

Энергетическая ценность ккал/л 600-680 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Показатели окислительной порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира
Токсичные элементы:
свинец 0,05
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 272/369
ртуть 0,005
Микотоксины:
афлатоксин М1 не допускается <0,00002
Антибиотики*:
левомицетин (хлорамфеникол) 0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
Пенициллины 0,004
Стрептомицин 0,2
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01 то же
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/л
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели: на сухой продукт
КМАФАнМ 2,5х10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
S. aureus 1,0 то же
B. cereus 200 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и
L. monocytogenes
100 масса (г), в которой не
допускаются
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания

нормируемы
е
маркируемы
е
1 2 3 4 5
Белок г/л 15-20 +
Метионин то же 0,25-0,35 +
Жир г/л 30-38 +
Линолевая кислота % от суммы
жирных
кислот, не
менее
14 +
то же мг/л, не менее 4000
Углеводы г/л 65-80 +
Энергетическая
ценность
ккал/л 650-720 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 273/369
Минеральные
вещества:
кальций мг/л 450-750 +
фосфор то же 250-500 +
калий мг/л 500-800 +
натрий то же 200-320 +
магний то же 40-80 +
медь то же 0,4-1,0 +
железо мг/л 6-14 +
цинк то же 4-10 +
зола г/л 3-5 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 500-800 +
токоферол (Е) мг/л 5-15 +
кальциферол (Д) мкг/л 8-12 +
витамин К то же 25-100 -
тиамин (В1) то же 300-600 +
рибофлавин (В2) то же 600-1000 +
пиридоксин (В6) то же 300-700 +
фолиевая кислота (Вс) мкг/л 60-150 +
цианкобаламин (В12) мкг/л 1,5-3 +
ниацин (РР) мг/л 4-8 +
аскорбиновая кислота
(С)
мг/л 60-150 +
таурин мг/л 45-55 +
L-карнитин то же 10-20 +
Осмоляльность МОсм/кг, не
более
300 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3
Показатели окислительной порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира
Токсичные элементы:
свинец 0,02
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Микотоксины:
афлатоксин B1 не допускается <0,00015
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 274/369
Радионуклиды:
Цезий-137 40 Бк/л
Стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели: на сухой продукт
КМАФАнМ 2x10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 масса (г), в которой не допускаются
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 100 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 10 то же
Меламин не допускается < 1 мг/кг
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.3.3 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты
1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируемые
1 2 3 4 5
Белок г 40-90 +
Минеральные вещества:
кальций мг 1130 +
калий то же 1450 +

натрий то же 900 +
магний то же 210 +
железо то же 11 +
зола г 4-5 +
Витамины:
Ретинол (А) мг-экв 0,18 +
Токоферол (Е) мг 3,3 +
Кальциферол (Д) мг 12 +
Тиамин (В1) то же 1,6 +
Рибофлавин (В2) то же 3,6 +
Пиридоксин (В6) то же 1,6 +
Ниацин (РР) то же 14 +
Аскорбиновая кислота (С) то же 66 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 275/369
1 2 3
Показатели окислительной
порчи:
Перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира
Токсичные элементы:
Свинец 0,02
Мышьяк 0,05
Кадмий 0,02
Ртуть 0,005
Микотоксины:
Афлатоксин М1 не допускается <0,00002
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
Пенициллины 0,004
Стрептомицин 0,2
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Радионуклиды: по п.3.3.1
Микробиологические
показатели:
на сухой продукт
КМАФАнМ 2,5х10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,3 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же

Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и L.
monocytogenes
50 то же
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
диоксины не допускаются
Меламин не допускается < 1 мг/кг
3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируемы
е
1 2 3 4 5
Крахмалы
Белок г, не более 1,0 +
Углеводы г 75-85 +
Энергетическая ккал 300-350 +

ценность
Крупы
Белок г, не более 1,0 +
Жир г 0,5-1,0 +
Углеводы то же 80-90 +
Энергетическая
ценность
ккал 350-400 +
Макаронные изделия
Белок г, не более 1,0 +
Жир то же 1,0 +
Углеводы г 80-90 +
Энергетическая
ценность
ккал 330-380 +
Минеральные
вещества:
натрий мг, не более 50 +
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,2
кадмий 0,03

ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин B1 не допускается <0,00015
зеараленон не допускается <0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин не допускается <0,05
дезоксиниваленол не допускается <0,05 из пшеницы, ячменя
охратоксин А не допускается < 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя,
овса, риса
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,01
ДДТ и его метаболиты 0,01
Бенз(а)пирен не допускается <0,2 мкг/кг
Радионуклиды: в готовом к употреблению продукте
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Вредные примеси:
зараженность и загрязненность
вредителями хлебных запасов
(насекомые, клещи)
не допускается
металлические примеси 3х10(4) %, размер отдельных частиц не
должен превышать 0,3 мм в
наибольшем линейном измерении
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 277/369
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 3х10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 0,1 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 50 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 10 то же
3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемы
е
маркируемы
е
1 2 3 4 5
Белок (экв.) г/л 12-22 +
Таурин мг/л 40-55 +
L-карнитин то же 10-25 +
Жир г/л 25-35 +
Линолевая кислота % от суммы

жирных кислот, не
менее
14 +
то же мг/л, не менее 4000 -
Углеводы
(декстрин-мальтоза)
г/л 70-95 +
Энергетическая
ценность
ккал/л 650-720 +
Минеральные
вещества:
кальций мг/л 330-980 +
фосфор мг/л 150-600 +
калий мг/л 400-1000 +
натрий мг/л 150-350 +
магний то же 50-100 +
медь то же 0,3-1,0 +
железо мг/л 6-14 +
цинк то же 3-10 +
зола г/л 4-5 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 500-800 +
токоферол (Е) мг/л 6-14 +
кальциферол (Д) мкг/л 5-15 +
тиамин (В1) то же 400-600 +
рибофлавин (В2) то же 600-1000 +
пиридоксин (В6) то же 500-700 +

фолиевая кислота (Вс) то же 50-100 +
цианкобаламин (В12) мкг/л 1,5-3,0 +
ниацин (РР) мг/л 3-8 +
аскорбиновая кислота
(С)
мг/л 50-150 +
Осмоляльность МОсм/кг, не более 320 +
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Показатели окислительной
порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:
Свинец 0,02
Мышьяк 0,05
Кадмий 0,02
Ртуть 0,005
Микотоксины:

афлатоксин M_1 не допускается < 0,00002
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01 то же
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/л
стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели:
на сухой продукт
КМАФАнМ 2x10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы
100 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 100 то же
3.3.5.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни***
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемы маркируе
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 279/369
е мые
1 2 3 4 5
Белок (экв.) г/л 16-20 +
Фенилаланин мг/л, не более 500 + в продуктах на основе смеси
аминокислот- отсутствие
Таурин мг/л 40-55 +
L-карнитин то же 10-25 +
Жир г/л 30-38 +
Линолевая
кислота
% от суммы
жирных
кислот, не
менее
14 +
то же мг/л, не менее 5000 -
Углеводы г/л 65-80 +
Минеральные
вещества:

Кальций мг/л 300-700 +
Фосфор то же 300-500 +
Калий мг/л 500-800 +
Натрий то же 150-300 +
Магний то же 40-60 +
Медь то же 0,3-1,0 +
Железо мг/л 3-14 +
Цинк то же 4-10 +
Йод мкг/л 50-120 +
Зола г/л 4-5 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 500-800 +
токоферол (Е) мг/л 4-12 +
кальциферол (Д) мкг/л 8-12 +
тиамин (В1) то же 350-700 +
рибофлавин (В2) то же 500-1000 +
пиридоксин (В6) то же 300-700 +
фолиевая кислота
(Вс)
то же 50-100 +
цианкобаламин
(В12)
мкг/л 1,5-3,0 +
ниацин (РР) мг/л 3-8 +
аскорбиновая
кислота (С)
мг/л 20-100 +
Осмоляльность МОсм/кг, не
более
320 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:

свинец 0,02
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма- изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Радионуклиды: по п.3.3.1
Микробиологические
показатели:
на сухой продукт

КМАФАнМ 2х10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 100 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 10 то же
Показатели окислительной
порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
3.3.6. Сублимированные продукты
3.3.6.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируем
ые
Белок г 60-65 +
Жир то же 20-25 +
Углеводы то же 9-11 +
Энергетическая
ценность
ккал 330-380 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв 100 +
рибофлавин (В2) то же 0,3 +
Кислотность
восстановленного
продукта
°Т, не более 150 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни, Примечания
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 281/369
мг/кг, не более
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,15
мышьяк 0,15
кадмий 0,06
ртуть 0,015
Микотоксины:
афлатоксин М1 не допускается <0,00002
Антибиотики*: по п.3.3.3
Пестициды**:
гексахлорциклогексан (альфа,

бета, гамма- изомеры)
0,05
ДДТ и его метаболиты 0,03
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг Для сублимированных
продуктов удельная активность
определяется в восстановленном
продукте.
Стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели:
на сухой продукт
БГКП (колиформы) 0,3 масса (г), в которой не
допускаются
S. aureus 1,0 то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 50 то же
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Показатели окислительной
порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира
диоксины не допускаются
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.3.6.2 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и
показатели
Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируем
ые
Белок г 35-50 +
Жир то же 15-30 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 282/369
Энергетическая
ценность
ккал 280-500 +
Зола г 3,5-4,5 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3

Токсичные элементы:
Свинец 0,2
Мышьяк 0,1
Кадмий 0,03
Ртуть 0,02
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг Для сублимированных продуктов
удельная активность определяется в
восстановленном продукте
Стронций-90 25 то же
Микробиологические
показатели:
на сухой продукт
Для детей до 2 лет
КМАФАнМ 1x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же
Сульфитредуцирующие
клостридии
0,1 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы
50 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Для детей старше 2 лет
КМАФАнМ 1,5x10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 1,0 то же
Сульфитредуцирующие
клостридии
0,1 то же
B. cereus 200 КОЕ/г, не более
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 283/369
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы

50 масса (г), в которой не допускаются
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
диоксины не допускаются
3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе
Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 1,0
мышьяк 0,2
кадмий 0,1
ртуть 0,03
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
Гептахлор не допускается <0,002
Алдрин не допускается <0,002
Микотоксины:
патулин не допускается <0,02, для содержащих
яблоки, томаты,
облепиху
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг Для
сублимированных
продуктов удельная
активность
определяется в
восстановленном
продукте
Стронций-90 25 то же
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.3.7 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.3.7. Продукты для недоношенных детей
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 284/369
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируем
ые
1 2 3 4 5
Белок г/л 18-24 +
Белки молочной

сыворотки
% от общего
количества белка
60 -
Казеин то же 40 -
Таурин мг/л 45-60 +
Жир г/л 34-45 +
Линолевая кислота % от суммы
жирных кислот
14-20 +
Углеводы, в т.ч. мг/л 65-90 +
лактоза то же 35-50 +
Энергетическая
ценность
ккал/л 700-800 +
Минеральные
вещества:
кальций мг/л 600-1200 +
фосфор то же 400-700 +
калий то же 650-1000 +
натрий то же 260-350 +
магний то же 70-100 +
медь то же 0,4-1,4 +
железо мг/л 4,0-11,0 +
цинк то же 5-12 +
хлориды то же 450-700 +
марганец мкг/л 30-300 +
Йод то же 70-220 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 600-1200 +
токоферол (Е) мг/л 4-16 +
кальциферол (Д) мкг/л 10-30 +
витамин К то же 30-100 +
тиамин (В1) то же 400-2000 +
рибофлавин (В2) то же 600-2000 +
пантотеновая кислота мг/л 2-5 +
пиридоксин (В6) мкг/л 400-2000 +
фолиевая кислота (Вс) то же 400-500 +
цианкобаламин (В12) то же 1,5-3 +
ниацин (РР) мг/л 4-10
аскорбиновая кислота
(С)
то же 50-300 +
инозит то же 30-50 +
биотин мкг/л 15-50 +
холин мг/л 50-150 +
L-карнитин мг/л 10-20 +
Осмоляльность МОсм/кг, не более 310 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 285/369
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3
Токсичные элементы:
свинец 0,002
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Микотоксины:
Афлатоксин М1 не допускается <0,00002
Антибиотики*:
левомицетин (хлорамфеникол) 0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
Пенициллины 0,004
Стрептомицин 0,2
Пестициды**:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,005
ДДТ и его метаболиты 0,005
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг Для сублимированных
продуктов удельная активность
определяется в восстановленном
продукте
Стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели: на сухой продукт
КМАФАнМ 2x10(3) КОЕ/г, не более; смеси,
восстанавливаемые при 37-50°С
3x10(3) КОЕ/г, не более; смеси,
восстанавливаемые при 70-85°С
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
E. coli 10 то же
S. aureus 10 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы 100 масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes 100 то же
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 10 то же
Показатели окислительной порчи:
перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг
жира
диоксины не допускаются на молочной и мясной основе
Меламин не допускается < 1 мг/кг (для продуктов на основе
молока)

Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
примечание "*" к разделу 3.3 настоящего приложения изложено в новой редакции
См. текст примечания в предыдущей редакции
* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п.3.12, 3.13).
*** Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в
таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.
3.4. Микробиологические показатели безопасности для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 287/369
Индекс, группа продуктов КМАФА
нМ,
КОЕ/см3
(г), не
более
Масса продукта (см3, г), в которой не
допускаются
Примечания
БГКП
(колиф
ормы)
E.
coli
S.
aureus
Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и L.
monocytogenes
1 2 3 4 5 6 7
3.4.1. Продукты
стерилизованные (смеси
молочные
адаптированные, молоко
стерилизованное, сливки
стерилизованные и т.п.)
неасептического розлива
100 10,0 10,0 10,0 100* *только
сальмонеллы
3.4.2. Смеси
восстановленные
пастеризованные
500 10,0 10,0 10,0 100 B. cereus 20
КОЕ/г, не более

3.4.3. Кисломолочные
продукты:
- все продукты, кроме
бифилина - 3,0 10,0 10,0 50* *только
сальмонеллы;
бифидобактерии
Г 1x10(6) КОЕ/г,
не менее, при
изготовлении с их
использованием;
ацидофильные
бактерии 1x10(7)
КОЕ/г, не менее,
при изготовлении
с их
использованием;
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О введении в действие санитарных правил" (с измене…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 288/369
микроскопически
й препарат по
п.3.1.1.4
- бифилин - 10,0 10,0 10,0 50 Бифидобактерии
1x10(7) КОЕ/г, не
менее;
микроскопически
й препарат по
п.3.1.1.4
3.4.4. Творожные изделия:
- творог детский,
ацидофильная паста,
низколактозная белковая
паста и т.п.
- 1,0 - 1,0 50* *только
сальмонеллы;
Микроскопически
й препарат по п.
3.1.1.4
- творог
кальцинированный
100 1,0 - 1,0 50
3.4.5. Готовые молочные
каши (из муки и круп всех
наименований)
1x10(3) 1,0 - 1,0 50
3.4.6. Настои (из
шиповника, черной
смородины и т.п.)
5x10(3) 1,0 10,0 - 50* *только
сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие) - 10,0 - 10,0 100 Микроорганизмы
заквасочной

микрофлоры
1x10(8) КОЕ/г, не
менее;
Микроскопически
й препарат по
п.3.1.1.4
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 289/369
3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.5.1 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка
1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемые маркируем
ые
Белок г/л 30-100 +
Жир то же 8-35 +
Углеводы то же 100-140 +
Энергетическая ценность ккал/л 610-1300 +
Минеральные вещества:
кальций мг/л 1200-2000 +
фосфор то же 900-1400 +
кальций/фосфор - 1,1-2,0 -
калий мг/л 1400-2500 +
натрий то же 450-750 +
калий/натрий - 2-3 -
магний то же 150-250 +
медь мкг/л 600-1000 +
марганец то же 200-250 +
железо мг/л 30-50 +
цинк то же 10-40 +
хлориды то же 1000-1600 -
йод мкг/л 100-250 +
зола г/л 9-12 +
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв/л 500-1500 +
токоферол (Е) то же 10-40 +
кальциферол (Д) мкг/л 10-15 +
витамин К то же 50-120 +
тиамин (В1) мг/л 0,8-1,5 +
рибофлавин (В2) мг/л 0,8-1,5 +
пантотеновая кислота то же 8-12 +
пиридоксин (В6) то же 1,5-3,0 +
ниацин (РР) то же 10-25 +
фолиевая кислота (Вс) то же 0,8-2,0 +
цианкобаламин (В12) мкг/л 3,0-8,0 +

аскорбиновая кислота (С) мг/л 100-300 +
инозит то же 80-120 +
холин то же 80-120 +
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 290/369
биотин мкг/л 80-200 +
2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни, мг/кг, не более Примечания
1 2 3
Показатели окислительной порчи:
Перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:
свинец 0,05
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Антибиотики*: В продуктах на молочной основе
левомицетин (хлорамфеникол) 0,01 Действует до 01.01.2012.
0,0003 Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа 0,01
Пенициллины 0,004
Стрептомицин 0,2
Микотоксины:
афлатоксин М1 не допускается <0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В1 не допускается <0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды5536343.99991:
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) 0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/л
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели:
3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления
КМАФАнМ 2,5 х 10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускается
E. coli 10 то же
S. aureus 1,0 то же
B. cereus 200 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes 50 масса (г), в которой не

допускается
Плесени 100 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 291/369
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе
БГКП (колиформы) 3 объем (см3), в котором
не допускаются
S. aureus 10 то же
B. cereus 1,0 объем (см3)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и 50 то же
L.monocytogenes
Бифидобактерии 1x10(6) КОЕ/см3, не менее, при
изготовлении с их
использованием
Молочнокислые микроорганизмы 1x10(7) КОЕ/см3, не менее
Плесени 10 КОЕ/см3, не более
Дрожжи 1x10(7) КОЕ/см3, не более
диоксины не допускаются для продуктов на
молочной основе
Меламин не допускается < 1 мг/кг (для продуктов
на основе молока)
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
в пункт 3.5.2 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируемы
е
маркируе
мые
1 2 3 4 5
Влага г 4-6 -
Белок г 10-14 +
Жир г 2-10 +
Углеводы то же 70-80 +
Энергетическая ккал 340-460 +
ценность
Зола г 0,5-3,5 -
Минеральные
вещества:
натрий мг, не более 250 +
кальций мг 200-500 + для обогащенных

продуктов
железо то же 20-50 + то же
Витамины:
ретинол (А) мкг-экв 300-400 + для
витаминизированных

продуктов
витамин Е мг 5-12 + то же
витамин D мкг 5-10 + то же
витамин С мг 30-120 + то же
тиамин (В1) мг 0,2-0,7 + то же
рибофлавин (В2) то же 0,3-0,8 + то же
ниацин (РР) мг 5-12 + то же
фолиевая кислота (Вс) мкг 600-1200 + то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые
уровни, мг/кг, не
более
Примечания
Токсичные элементы:
свинец 0,3
мышьяк 0,2
кадмий 0,06
ртуть 0,03
Микотоксины:
афлатоксин М1 не допускается <0,00002
афлатоксин В1 не допускается <0,00015
дезоксиниваленол не допускается 0,05 для пшеничной,
ячменной
зеараленон не допускается 0,005 для кукурузной,
пшеничной, ячменной
Т-2 токсин не допускается <0,05
охратоксин А не допускается < 0,0005 из пшеницы, ржи,
ячменя, овса, риса
Антибиотики*: по п. 3.5.1.
Пестициды*: по п. 3.1.2.1.
Бенз(а)пирен не допускается <0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению
продукте):
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Вредные примеси:
Зараженность и загрязненность
вредителями хлебных запасов (насекомые,
клещи)
не допускается
Металлические примеси 3х10(4) %, размер отдельных частиц
не должен превышать 0,3 мм
в наибольшем линейном
измерении

Микробиологические показатели:
КМАФАнМ 5х10(4) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 0,1 масса (г), в которой не
допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. 25 то же

monocytogenes
Плесени 200 КОЕ/г, не более
Дрожжи 100 то же
диоксины не допускаются для продуктов на молочной
основе
Меламин не допускается < 1 мг/кг (для продуктов на
основе молока)
3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)
1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)
Критерии и показатели Единицы
измерения
Допустимые уровни Примечания
нормируем
ые
маркируе
мые
Массовая доля
растворимых сухих
веществ (соки)
г, не менее 5
соки
1 2 3 4 5
Углеводы г 4-20
Минеральные
вещества:
железо мг 2-4 для обогащенных продуктов
Витамины:
аскорбиновая кислота
(С)
мг 15-30 для витаминизированных
продуктов
бета-каротин то же 1-2 то же
фолиевая кислота (Вс) мкг 100-400 то же
ретинол (А) мкг-экв 100-300 то же
2) Показатели безопасности
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы:
Свинец 0,3
Мышьяк 0,1
Кадмий 0,02
Ртуть 0,01

Микотоксины:
Патулин не допускается <0,02, для содержащих яблоки,
томаты, облепиху
Пестициды5536343.99991:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма- изомеры)
0,01
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 294/369
ДДТ и его метаболиты 0,005
Нитраты 200 На овощной и фруктово-овощной
основе
50 На фруктовой основе
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
5-оксиметилфурфурол по п. 2.2. для фруктов соков и нектаров
Микробиологические
показатели
Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для соответствующих групп консервов в
соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным
правилам
3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)
Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
Токсичные элементы:
свинец 0,02
мышьяк 0,05
кадмий 0,02
ртуть 0,005
Пестициды5536343.99991:
Гексахлорциклогексан (альфа,
бета, гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Микробиологические
показатели:
КМАФАнМ 5х10(3) КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не
допускаются
B.cereus 100 КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. 25 масса (г), в которой не
сальмонеллы допускаются
Плесени 50 КОЕ/г, не более
Дрожжи 50 то же

Информация об изменениях:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
примечание к разделу 3.5 настоящего приложения изложено в новой редакции
См. текст примечания в предыдущей редакции
* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13, 3.15).
Информация об изменениях:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 295/369
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в пункт 3.6 настоящего приложения внесены изменения
См. текст пункта в предыдущей редакции
3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п.3.1.1.1 для сухих компонентов в восстановленном продукте	
	Ингибирующие вещества	не допускается молоко и сливки сырье	
	Диоксины	не допускаются	
	меламин	не допускается < 1 мг/кг	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАн М, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются	Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более

Примечани
я
БГКП
(колиформы)
S. aureus Патоген
ные, в
т.ч.
сальмон
еллы
1 2 3 4 5 6 7
3.6.1.1. Молоко
коровье сырое:
соматическ
ие
клетки - не
более
5x10(5) в 1
см3
- высший сорт 3x10(5) - - 25
- первый сорт 5x10(5) - - 25
3.6.1.2. Молоко
сухое с
массовой долей
жира 25%, сухое
обезжиренное
2,5x10(4) 1,0 1,0 25,0 плесени -
100;
дрожжи -
50
3.6.1.3.
Концентрат
сывороточных
белков молока,
получаемый
методом
электродиализа,
1x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
10

ультрафильтрац
ии и
электродиализа
3.6.1.4.
Углеводно-белк
овый
концентрат
1x10(4) 1,0 1,0 50 плесени -
50;

дрожжи -
10
3.6.1.5.
Молочно-белков
ый концентрат
1x10(4) 1,0 1,0 50 плесени -
50;
дрожжи -
10
3.6.1.6. Сухой
углеводно-белко
вый модуль из
подсырной
сыворотки
2,5x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
10
3.6.1.7. Сухие
углеводно-белко
вые модули из
творожной
сыворотки
2,5x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
10
3.6.1.8.
Концентрат
параказеиновый
жидкий
- 3,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
50
микроскоп
ический
препарат
3.6.1.9.
Концентрат
параказеиновый
сухой
- 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
50
то же
3.6.1.10. Казецит
сухой
1x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -

10
3.6.1.11.
Компонент
сухой молочный
нежирный для
сухих детских
продуктов
1,5x10(4) 0,3 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
10
3.6.1.12.
Компонент
сухой молочный
с солодовым
экстрактом (для
жидких детских
продуктов);
сухой молочный
нежирный (для
производства
БАД)
1,5x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
10
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 297/369
3.6.1.13.
Компонент
сухой молочный
с
углеводно-белко
вым
концентратом
для жидких
детских
продуктов
2,5x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -
50;
дрожжи -
50
3.6.1.14.
Компонент
сухой молочный
нежирный без
химической
обработки для
сухих детских
продуктов
2,5x10(4) 1,0 1,0 25 плесени -

50;
дрожжи -
50
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни
мг/кг, не более
Примечания
3.6.2. Зерно и зерновые
продукты (мука, крупа)
Токсичные
элементы,
микотоксины,
пестициды, вредные
примеси,
бенз(а)перен
п.3.1.2.1.
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа
продуктов
КМАФан
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (см3, г), в которой
не допускаются
Плесени
, КОЕ/г,
не более
Дрожжи,
КОЕ/г, не
более
БГКП
(колиформы)
S. aureus Патоген
ные, в
т.ч.
сальмон
еллы
3.6.2.1. Крупырисовая,
гречневая,
овсяная,
пшеничная,
ячменная
необработанные
2,5x10(4) 1,0 - 25 100 100
3.6.2.2. Мука
рисовая,
гречневая,
5x10(4) 0,1 - 25 200 100

овсяная, ржаная
необработанная
3.6.2.3. Мука
рисовая,
гречневая,
овсяная, ржаная
обработанная
1x10(4) 1,0 1,0 25 50 10
3.6.2.4. Крупа
манная
1x10(4) 1,0 1,0 25 50 50
3.6.2.5. Толокно
овсяное
1x10(4) 1,0 1,0 25 50 10
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3 4
3.6.3. Фрукты, овощи свежие Токсичные элементы: по п. 3.1.3 в пересчете на
исходный
продукт (соки) с
учетом
содержания сухих
веществ в нем и
конечном
продукте (соки
концентрированн
ые)
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,01
ДДТ и его метаболиты 0,005
Нитраты: 600 свекла
400 капуста
200 овощи, бананы
50 фрукты
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
стронций-90 25 то же
3.6.3.1. Соки фруктовые
концентрированные
асептического
консервирования или
быстрозамороженные
Токсичные элементы по п. 3.1.3 в пересчете на
исходный
продукт (соки) с
учетом

содержания сухих
веществ в нем и
конечном
продукте (соки
концентрированн
ые)
Микотоксины:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 299/369
патулин не допускается <0,02 для
яблочных,
облепиховых
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,1
ДДТ и его метаболиты 0,05
Нитраты 100 фрукты
3.6.4. Токсичные элементы:
Мясо убойных животных
(говядина, свинина, конина
и др.)
Свинец 0,1 для детей до 3 лет
0,2 для детей старше
3 лет
Мышьяк 0,1
Кадмий 0,03
Ртуть 0,01 для детей до 3 лет
0,02 для детей старше
3 лет
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая
группа
0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,01 для детей до 3 лет
0,015 для детей старше
3 лет
ДДТ и его метаболиты 0,01 для детей до 3 лет

0,015 для детей старше
3 лет
Диоксины: не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 70 Бк/кг
стронций-90 30 то же
3.6.4.1. Субпродукты
убойных животных (печень,
сердце, язык)
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,5
1,0
0,3
0,1
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 300/369
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
тетрациклиновая
группа
0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,015
ДДТ и его метаболиты 0,015
Диоксины: не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 70 Бк/кг
стронций-90 30 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (см3, г), в которой не
допускаются
БГКП
(колиформы)
S. aureus Патогенные, в т.ч.

сальмонеллы и L.
monocytogenes
3.6.4.
Мясо убойных животных
(в тушах и отрубах):
1,0 - 25
- парное 10 1,0 - 25
- охлажденное 1x10(3) 0,1 - 25
- замороженное 1x10(4) 0,01 - 25
- замороженное в блоках
и кусках
1x10(5) 0,001 - 25
- субпродукты - - - 25
- кровь пищевая сухая 2,5x10(4) 1,0 1,0 25
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни мг/кг, не
более
Примечания
1 2 3 4
3.6.5.
Мясо птицы Токсичные элементы:
свинец 0,2
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
ртуть 0,02
Антибиотики*:
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в
действие с
01.01.2012
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 301/369
тетрациклиновая
группа
0,01
бацитрацин 0,02
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,02
ДДТ и его метаболиты 0,01
Диоксины: не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 70 Бк/кг
стронций-90 30 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФан

М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются
БГКП
(колифор
мы)
S. aureus Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и L.
monocytogenes
3.6.5.1. Тушки и мясо
птицы (отбор проб из
глубоких слоев):
- птица охлажденная,
замороженная
1x10(5) - - 25
- мясо цыплят,
цыплят-бройлеров
охлажденное,
замороженное
1x10(5) - - 25
- мясо бескостное
кусковое; кусковое на
костях, в т.ч. окорочка и
грудки
2x10(5) - - 25
- мясо механической
обвалки
1x10(6) - - 25
3.6.5.2. Субпродукты
птицы охлажденные
2x10(5) - - 25
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни
мг/кг, не более
Примечания
1 2 3 4
3.6.6. Рыба Токсичные элементы:
свинец 0,5
мышьяк 0,5
кадмий 0,1
ртуть 0,15
Антибиотики*: в рыбе прудовой и садкового содержания
тетрациклиновая группа 0,01
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,02

ДДТ и его метаболиты 0,01
Нитрозамины:

сумма НДМА и НДЭА не допускаются <0,001
Гистамин 100 тунец,
скумбрия,
лосось, сельдь
Полихлорированные
бифенилы
2,0
Диоксины: не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 100 Бк/кг
стронций-90 60 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФАн
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются
БГКП
(колиформы)
S. aureus Патогенные, в т.ч.
сальмонеллы и L.
monocytogenes
3.6.6. рыба-сырец,
охлажденная,
подмороженная,
мороженая
5x10(4) 0,01 0,01 25
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни,
мг/кг, не более
Примечания
3.6.7. Масло растительное
рафинированное и
дезодорированное
Токсичные элементы:
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
0,1
0,1
0,05
0,03
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,01
ДДТ и его метаболиты 0,1
Показатели
окислительной порчи:
перекисное число 2 Ммоль
активного
кислорода/кг

кислотное число 0,6 мг КОН/г
анизидиновое число 3,0 Ед/г
Диоксины: не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 60 Бк/кг
стронций-90 80 то же
Микробиологические показатели:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 303/369
Индекс, группа продуктов КМАФ
АнМ,
КОЕ/г,
не более
Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются
БГКП
(коли-фор
мы)
S. aureus Патогенные,
в т.ч.
сальмонеллы
Плесени Дрожж
и
1 2 3 4 5 6 7
3.6.7.1. Масло кукурузное
рафинированное
дезодорированное
100 1,0 1,0 25 20 1,0
3.6.7.2. Масло
подсолнечное
рафинированное
дезодорированное
500 1,0 1,0 25 100 1,0
3.6.7.3. Масло соевое 100 1,0 - 25 20 1,0
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни мг/кг, не
более
Примечания
3.6.8. Масло коровье высший
сорт
Жир птичий топленый
Токсичные элементы:
свинец 0,1
мышьяк 0,1
кадмий 0,03
Ртуть 0,03
Антибиотики*: в том числе в жире птичьем топленом
левомицетин
(хлорамфеникол)
0,01 Действует до
01.01.2012
0,0003 Вводится в

действие с
01.01.2012
тетрациклиновая группа 0,01
пенициллины 0,004
стрептомицин 0,2
Микотоксины:
афлатоксин М1 не допускается <0,00002
Пестициды*:
ДДТ и его метаболиты 0,2
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
0,2
Диоксины: не допускаются
Радионуклиды:
цезий-137 40 Бк/кг
стронций-90 25 то же
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФан
М, КОЕ/г,
не более
Масса продукта (см3, г), в
которой не допускаются
Плесени
, КОЕ/г,
не более
Примечани
я
БГКП
(колифор
S. aureus Патогенн
ые, в т.ч.

мы) сальмоне
ллы
3.6.8.1. Масло коровье
высший сорт
1x10(4) 0,1 1,0 25* 100 *
дополните
льно L.
monocytog
enes
3.6.8.2. Жир птичий
топленый
1x10(2) 1,0 1,0 25 -
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые
уровни мг/кг, не
более
Примечания
3.6.9. Сахарный песок Токсичные элементы:

свинец 0,5
мышьяк 1,0
кадмий 0,05
ртуть 0,01
Пестициды*:
Гексахлорциклогексан
(альфа, бета,
гамма-изомеры)
не допускаются <0,005
ДДТ и его метаболиты не допускаются <0,005
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов КМАФАнМ,
КОЕ/г, не
более
Масса продукта (см3, г), в
которой не допускаются
Плесени,
КОЕ/г, не
более
Дрожжи
, КОЕ/г,
не более
БГКП
(колиф
ормы)
S. aureus Патогенн
ые, в т.ч.
сальмоне
ллы
1 2 3 4 5 6 7
3.6.9.1. Сахарный песок,
сахар молочный
рафинированный
1x10(3) 1,0 - 25 10 10
3.6.9.2. Патока кукурузная 5x10(3) 1,0 1,0 100 50 10
3.6.9.3. Экстракт
солодовый для детского
питания
1x10(4) 1,0 - 25 50 50
3.6.9.4. Крахмал
кукурузный высшего сорта
1x10(4) 1,0 - 25 50 10
3.6.9.5. Аспартам 2,5x10(2) 1,0 - 10 - -
3.6.9.6. Потока кукурузная
сухая, получаемая по
импорту
5x10(3) 1,0 1,0 100 50 10
3.6.9.7. Патока
низкоосахаренная,
порошкообразная
1x10(4) 1,0 1,0 25 100 50
3.6.9.8. Углеводный 1x10(4) 1,0 - 25 100 50

компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта
1x10(4) 1,0 - 25 50 10
3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный
1x10(3) 1,0 - 25 10 10
3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки
1 x 10(4) 1,0 1,0 25 100 50
3.6.9.12. Концентрат лактозы
5x10(3) 1,0 - 50 100 50
Индекс, группа продуктов Показатели Допустимые уровни мг/кг, не более Примечания
3.6.10. Прочие компоненты
Микробиологические показатели:
Индекс, группа продуктов
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более
Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более
Дрожжи, КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)
S. aureus
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 2 3 4 5 6 7
3.6.10.1. Витаминный премикс
100 1,0 1,0 25 20 не допускаются
3.6.10.2. Минеральный премикс

1x10(4) 1,0 1,0 25 50 50
3.6.10.3. Изолированный
соевый белок
5x10(3) 0,1 1,0 25 - -
3.6.10.4. Пектин 1x10(4) 0,1 - 25 100 100

---

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13, 3.15).

Приложение 4
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением
Главного государственного
санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

Исключено с 1 сентября 2007 г.

Информация об изменениях:

См. текст приложения 4

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…

01.04.20222 Система ГАРАНТ 306/369

Приложение 5а
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище

1. Пищевые вещества:

1.1. Белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их
производные.

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирные кислоты, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.3. индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из пищевых источников: линолевая, линоленовая, арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и др.
кислоты;

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

1.2.6. фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин, этаноламин.

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

1.3.1. пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлозы, пектин, лигнин, камеди и др.);

1.3.2. полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и др.);

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;
1.3.5. глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза.
1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавинмононуклеотид),
витамин В6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид,
никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин В12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин,
витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е
(токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.
1.5. Минеральные вещества (макро - и микроэлементы): кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо, йод, цинк, бор, хром, медь, сера, марганец, молибден, селен, кремний, ванадий,
фтор, германий, кобальт.
2. Минорные компоненты пищи:
2.1. ферменты (растительного происхождения или полученные биотехнологическими методами на основе микробного синтеза);
2.2. полифенольные соединения, в т.ч. с выраженным антиоксидантным действием - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 307/369
биофлаваноиды, антоцианидины, катехины и др.;
2.3. естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа-кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фумаровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевиозиды.
3. Пробиотики (в монокультурах и в ассоциациях) и пребиотики:
3.1. Бифидобактерии, в том числе видов infantis, bifidum, longum, breve, adolescentis; Lactobacillus, в том числе видов acidophilus, fermentii, casei, plantarum, bulgaricus и другие; Lactococcus; Streptococcus thermophilus; Propionibacterium и другие;
3.2. различные классы олиго- и полисахаридов (фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды природного происхождения, микробного синтеза и другие);
3.3. биологически активные вещества - иммунные белки и ферменты, гликопептиды, лизоцим, лактоферрин, лактопероксидаза, бактериоцины молочнокислых микроорганизмов, за
исключением препаратов из тканей и жидкостей человека.
4. Растения (пищевые и лекарственные), продукты моря, рек, озер, пресмыкающиеся, членистоногие, минерало-органические или минеральные природные субстанции (в сухом, порошкообразном, таблетированном, капсулированном виде, в виде водных, спиртовых, жировых
сухих и жидких экстрактов, настоев, сиропов, концентратов, бальзамов): мумие, спирулина, хлорелла, дрожжи инактивированные и их гидролизаты, цеолиты и др.
5. Продукты пчеловодства: маточное молочко, прополис, воска, цветочная пыльца, перга.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 5 марта 2008 г. N 17 в настоящее приложение внесены изменения, вступающие в силу с 1 мая 2008 г.
См. текст приложения в предыдущей редакции

Приложение 5б
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище

С изменениями и дополнениями от:
20 августа 2002 г., 5 марта 2008 г., 8 декабря 2009 г., 10 августа 2010 г., 11 апреля 2011 г.

Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 11 апреля 2011 г. N 30 в пункт 1 настоящего приложения внесены изменения, вступающие в силу с 1 июня 2011 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции

1. Растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества:

N п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1.	Абрус молитвенный (Индийская лакрица, Молельные бобы, Хеквирити)	Abrus precatorius L.	семена
2.	Авран лекарственный (Кровник)	Gratiola officinalis L.	надземная часть
3.	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	все части
4.	Азадирахта индийская (Маргоза, Ним)	Azadirachta indica A. Juss.	все части
5.	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	корни
6.	Акация	Acacia L.	все виды, надземная часть
7.	Аконит (Борец)	Aconitum L.	все виды, все части
8.	Амми зубная (Виснага морковевидная)	Ammi visnaga (L.) Lam. (Visnaga daucoides Gaertn.)	все части
9.	Аморфофаллус Ривьера	Amorphophallus rivieri Durieu	все части
10.	Анабазис	Anabasis L.	все виды, побеги
11.	Аденантера	Adenanthera L.	все виды, все части
12.	Анамирта коккулюсовидная (Коккулюс индийский, Кукольван)		

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 308/369

Anamirta cocculus (L.)
Wight et Arn.
все части
13. Анхалониум Левина Anhalonium lewinii
Jennings
все части
14. Аплопаппус разнолистный Aplopappus
heterophyllus
все части
15. Аргемоне Argemone L. все виды, все части
16. Арека катеху (Арековая пальма,
Бетельная пальма, Пальма катеху)
Areca catechu L. все части
17. Аризарум Arisarum.L, все виды, все части
18. Аристолохия Aristolochia L. все виды, все части
19. Арника Arnica L. все виды, цветки
20. Аронник Arum L. все виды, все части
21. Артрокнемум сизый Arthrocnemum glaucum
Delile
надземная часть
22. Атеросперма мускусная Atherosperma
moschatum Labill.
все части
23. Багульник (Розмарин лесной) Ledum L. все виды, надземная
часть, побеги
24. Бакаутовое дерево (Гваяковое
дерево)
Guaiacum officinale L. все части
25. Баккония Bacconia L. все виды, все части
26. Баранец обыкновенный (Плаун -
баранец)
Huperzia selago L. все части
27. Барбарис Berberis L. все виды, корни, кора
28. Барвинок (Катарантус) Vinca L. все виды, все части
29. Башмачок Cypripedium sp. все виды, все части
30. Безвременник Colchicum sp. все виды, все части
31. Бейлшмидия нис Beilschmiedia Nees все части
32. Белена Hyoscyamus sp. все виды, все части
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 309/369
33. Белозер болотный (Белоцветка
болотная, Перелойная трава)
Parnassia palustris L. все части
34. Белоцветник летний Leucojum aestivum L. все части
35. Бересклет европейский (Бруслина) Euonymus europaea L. семена
36. Биота восточная Biota orientalis L. все части
37. Бирючина обыкновенная Ligustrum vulgare L. листья, плоды
38. Блефарис съедобный Blepharis edulis Pers. все части
39. Блошница болотная Pulicaria uliginosa Stev.
ex DC.
все части

40. Бобовник анагировидный (Золотой
дождь)
Laburnum anagyroides
(= Cytisus laburnum L.)
все части
41. Болиголов Conium L. все виды, все части
42. Борония Boronia Sm. эфирные масла из
листьев и побегов всех
видов
43. Бруцея яванская Brucea javanica Merr. все части
44. Бузина травянистая Sambucus edulus L. - " -
45. Бузульник зубчатый Ligularia dentata Hara все части
46. Бурасайя мадагаскарская Burasaia
madagascariensis DS
все части
47. Василистник Thalictrum L. все виды, надземная
часть
48. Вексибия толстоплодная Vexibia pachycarpa
Yakovl
все части
49. Верблюжья колючка обыкновенная Alhagi pseudalhagi
Fisch.
побеги
50. Ветреница Anemone L. все виды, все части
51. Вех (Цикута) Cicuta L. все виды, все части
52. Витания снотворная Withania somnifera (L.)
Dunal
все части
53. Воаканга африканская Voacanga africana все части
54. Водосбор Aquilegia L. все виды, корни
55. Воловик лекарственный Anchusa officinalis L. все части
56. Волчеягодник Daphne sp. все виды, все части
57. Воронец Actaea L. все виды, все части
58. Вороний глаз Paris L. все виды, все части
59. Вязель, Многоцвет (Чахоточная
трава)
Coronilla L. все виды, корни,
семена
60. Гармала (Могильник, Собачье
зелье)
Peganum L. все виды, надземная
часть
61. Гельземиум Gelsemium L. все виды, все части
62. Гиднокарпус (Чаульмугра) Hydnocarpus Gaertn. все виды, семена
63. Гидрастис (Желтокорень, Золотая
печать)
Hydrastis L. все виды, все части
64. Гирчевник ехольский Conioselinum jeholense
M.Pimem
все части
65. Глауциум (Мачек) Glaucium L. все виды, надземная
часть

66. Гледичия обыкновенная (Гледичия Gleditsia triacanthos L. все части

трехколючковая)
67. Гомфокарпус (Харг) Gomphocarpus L. все виды, все части
68. Горицвет (Адонис) Adinis L. все виды, надземная
часть
69. Горошек посевной (Горошек
узколистный)
Vicia Angustifolia, V.
sativa
все части растения
70 Горчица полевая Sinapis arvensis L. все части
растения
в период
плодоношения
71. Грудника (Сида) Cida L. все виды, все части
72. Гуперция селяго Huperzia selago Bernh.
ex Schrank et Mart.
(Lycopodium selago L.)
все части
73. Декодон мутовчатый Decodon verticillatus
Ell.
надземная часть
74. Дельфиниум (Живокость) Delphinium L. все виды, все части
75. Дехаазия оттопыренная Dehaasia squarrosa
Hassk.
все части
76. Джефферсония сомнительная Jeffersonia dubia Benth.
et Hook. F. ex Baker et
Moore
все части
77. Джут Corchorus L. все виды, семена
78. Диоскорея жестковолосистая Dioscorea hispida
Dennst.
все части
79. Донник аптечный Melilotus oficinalis. все части
80. Дорифора сассафрас Doryphora sassafras
Endl.
эфирные масла всех
частей
81. Дрок красильный Genista tinctoria L. все части
82. Дурман Datura L. все виды, все части
83. Дурнишник (Зобник, Репей
колкий)
Xanthium L. все виды, все части
84. Дымянка Fumaria L. все виды, все части
85. Дюбуазия Duboisia L. все виды, все части
86. Желтушник Erysimum L. все виды, все части
87. Жимолость Шамиссо Lonicera. chamissoi все части
88. Жимолость татарская Lonicera. tatarica плоды

89. Жимолость обыкновенная Lonicera xylosteum плоды
90. Зигаденус сибирский Zigadenus sibiricus (L.)
A.Gray
все части
91. Иберийка горькая Iberis amara L. все части
92. Игнация горькая Ignatia amara L. вме части
93. Ипекакуана Cephaelis L. все виды, все части
94. Ипомея небесно-голубая Ipomea violacea семена
95. Каби паранская Cabi paraensis Ducke все части
96. Кактус Пейот Lophophora williamsii надземная часть
97. Кактус Сан Педро Echinopsis pachanoi надземная часть
98. Каладиум Caladium L. все виды, все части,

кроме К. съедобный -
C. esculentum
(корневища)
99. Клен серебристый Acer saccharium листья
100. Калея закатечичи Calea zacatechichi надземная часть
101. Калужница Caltha sp. все виды, надземная
часть
102. Кананга душистая (Иланг-иланг) Cananga odorata Hook.
f. et Thoms.
все части
103. Кардария крупковая Cardaria draba (L.)
Desv.
все части
104. Кат съедобный (ката, катх,
Абиссинский чай, Арабский чай)
Catha edulis Forsk. надземная часть
105. Качим (Гипсолюбка, Перекати
поле)
Gypsophila L. все виды, все части
106. Квилайя мыльная Quillaja saponaria
Molina
все части
107. Кендырь Apocynum L. все виды, все части
108. Кислица обыкновенная Oxalis acetosella L. - " -
109. Клещевина обыкновенная Ricinus communis L. все части
110. Клоповник пронзеннолистный Lepidium perfoliatum
L.
все части
111. Княжик сибирский Atragene sibirica L. все части
112. Кокаиновый куст (Кока) Erythroxylum coca
Lam.
все виды, все части
113. Кокорыш обыкновенный (Собачья
петрушка)
Aethusa Cynapium L. все части
114. Коллинсония анисовая Collinsonia anisata
Sims.

надземная часть
115. Колоказия Colocasia L. все виды, все части
116. Конопля Cannabis sp. все виды, все части
117. Консолида великолепная Consolida regalis S.F.
Gray
плоды, семена
118. Коптис (Золотая нить, Пикрориза
курроа)
Coptis L. все виды, все части
119. Копытень Asarum L. все виды, все части,
масло эфирное, масло
из корней и корневищ
120. Кориария Coriaria все виды, надземная
часть
121. Коринокарпус гладкий Corynocarpus Laevigata
Forst.
ядро, плод
122. Корнулака белоцветковая Cornulaca leucantha
Charif et Allen
надземная часть
123. Косциниум продырявленный Coscinium fenestratum
Colebr.
все части
124. Красавка обыкновенная
(Белладонна)
Atropa belladonna L. все части
125. Крестовник (Аденостилес Senecio L. все виды, надземная

ромболистный) часть
126. Кроссоптерикс кочияновый (Кочи) Crossopteryx
kotschyana Fenzl.
кора
127. Кротолария Crotalaria L. все виды, все части
128. Кротон слабительный Croton tiglium L. все части
129. Круглосемянник тонколистный Cyclospermum
leptophyllum Sprague
плоды
130. Ксанториза простейшая Xanthorhiza
simplicissima Marsh.
(Zanthorhiza)
все части
131. Кубышка Nuphar L. все виды, все части
132. Куколь обыкновенный Agrostemma githago L. все части
133. Купена (Соломонова печать) Polygonatum L. все виды, все части
134. Купырь прицветниковый Anthriscus caucalis
Bieb.
все части
135. Лавр американский Sassafras officinale
albium
все части

136. Лаконос (Фитолакка американсая) Phytolacca L. все виды, все части
137. Ландыш Convallaria L. все виды, все части
138. Ластовень Vincetoxicum sp. все виды, все части
139. Латуа ядовитая Latua venenosa Phil. все части
140. Лилия однобратственная Lilium monadelphum
Bieb.
все части
141. Линдера Олдгема Lindera oldhamii
Hemsl.
стебли, лист
142. Лобелия Lobelia L. все виды, все части
143. Ломонос (Клематис) Clematis sp. все виды, все части
144. Лотос голубой Nymphaea Caerulea листья, лепестки
145. Лофофора (Пейотл) Lophophora L. все виды, все части
146. Луносемянник даурский Menispermum dauricum
L.
все части
147. Льнянка обыкновенная Linaria vulgaris Mill. все части
148. Лютик Ranunculus L. все виды, надземная
часть
149. Магнолия Magnolia L. все виды, все части
150. Магония (Горный виноград) Mahonia Nutt. все виды, все части
151. Мак (армянский, прицветниковый,
сомнительный, голостебельный,
снотворный)
Papaver L.(P.
Armenacum, P.
Bracteatum, P. Dubium,
P. Nudicaule, P.
somniferum)
все части, кроме семян
152. Маклея Macleaya все виды, надземная
часть
153. Макрозамия спиральная Macrozamia spiralis
Miq.
все части
154. Мандрагора лекарственная Mandragora officinarum
L.
все части
155. Марь Chenopodium L. все виды, все части,
эфирное масло всех

частей, масло семян
156. Марьянник Melampyrum sp. все виды, все части
157. Мелкоракитник русский
(Ракитник)
Chamaecytisus
ruthenicus, Ch.
borysthenicus
все части

158. Мелия индийская Melia azedarach L. все части
159. Мирикария Myricaria L. все виды, все части
160. Митрагина Mitragyna L. все виды, все части
161. Можжевельник казацкий Janiperus sabina L. все части
162. Молочай Euphorbia sp. все виды, все части
163. Мордовник Echinops L. все виды, плоды
164. Морозник Helleborus L. все виды, все части
165. Мужской папоротник Dryopteris filix mas
Schott.
корневища
166. Мускатный орех Myristica fragrans Hjuft плод (орех)
167. Мыльнянка лекарственная
(Мыльная трава, Мыльный корень)
Saponaria officinalis L. все части
168. Мытник Pedicularis sp. все виды, все части
169. Нандина домашняя Nandina domestica
Thunb.
кора, кора корней
170. Наперстянка Digitalis sp. все виды, все части
171. Науклея клюволистная Nauclea rhynchophylla
Miq.
все части
172. Нектандра пухури большая Nectandra
puchury-major Nees et
Mart.
плоды
173. Немуарон Гумбольдта Nemuaron humboldtii
Bail.
эфирное масло
174. Норичник Scrophularia sp. все виды, все части
175. Обвойник Periploca L. все виды, кора
176. Одостемон ползучий Odostemon aquifolium
Rydb.
корни
177. Окопник Symphytum L. все виды, корни
178. Олеандр Nerium L. все виды, все части
179. Омежник Oenanthe sp. все виды, все части
180. Омела (Дубовые ягоды, Офипогон
японский, Птичий клей)
Viscum L. все виды, все части
181. Орикса японская Orixa japonica Thunb. все части
182. Осока парвская Carex brevicollis DC. надземная часть
183. Остролодочник Oxytropis L. все виды, все части
184. Оцимум священный Ocimum sanctum L. все части
185. Очиток (Грыжная трава,
Лихорадочная трава)
Sedum L. все виды, все части
186. Очный цвет полевой Anagallis arvensis L. все части
187. Парнолистник Zygophyllum L. все виды, все части
188. Паслен Solatium sp. все виды, все части
189. Пеларгония (герань) Pelargonium Willd. все виды, все части
растения

190. Переступень Bryonia L. все виды, корни

191. Перец бетель Piper betle L. все части
192. Перец опьяняющий (Перец
Кава-Кава, Кава-кава)
Piper methysticum
(kava-kava)
все части
193. Песколюб седоватый Prammogeton canescens
Vatke
плоды
194. Петалостилис лабихеевидный Petalostylis labicheoides
R. Br.
надземная часть
195. Петросимония однотычинковая Petrosimonia monandra
Bunge
надземная часть
196. Печеночница Anemone sp. все виды, все части
197. Пикульник Galeopsis sp. все виды, все части
198. Пинеллия тройчатая Pinellia ternata
Britenbach
стебли
199. Пион уклоняющийся Paeonia anomalae L. все части
200. Пиптадения иноземная Piptadenia peregrina
Benth.
кора
201. Писцидия ярко-красная Piscidia erythrina L. все части
202. Плевел опьяняющий Lolium temulentum L. плоды
203. Повилика Cuscuta L. все виды, все части
204. Погремок Rhinanthus L. все виды, все части
205. Подофил Podophyllum L. все виды, корневища с
корнями
206. Подснежник Воронова Galanthus woronowii
Lozinsk.
все части
207. Полынь Таврическая Artemisia taurica Willd. надземная часть,
эфирное масло всех
частей
208. Полынь цитварная Artemisia cina Berg. Ex
Poljak.
надземная часть,
эфирное масло всех
частей
209. Пролесник Mercurialis L. все виды, все части
210. Прострел Pulsatilla sp. все виды, все части
211. Псилокаулон непохожий Psilocaulon absimile
N.E.Br.
надземная часть
212. Пузырница Physochlaina L. все виды, все части
213. Пузырчатая головня кукурузы Ustilago maydis DC. все части

214. Пузырчатка вздутая Utricularia physalis надземная часть
215. Рамона чистецовая Ramona stachyoides
Briq.
все части
216. Раувольфия разнолистная Rauvolfia heterophylla
Roem. et Schult.
все части
217. Ремерия отогнутая Roemeria refracta DC. все части
218. Рогоглавник Ceratocephala L. все виды, все части
219. Рододендрон Rhododendron sp. все виды, все части
220. Роза гавайская Argyreia nervosa;
Hawaiian Baby
Woodrose
все части
221. Рута Ruta L. все виды, все части
222. Рыбная ягода См. Анамирта кокку -
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 315/369
люсовидная
223. Рябчик уссурийский Fritillaria ussuriensis
Maxim.
все части
224. Саговник завитой Cycas circinalis L. семена
225. Саговник поникающий Cycas revoluta Thunb. семена
226. Саксаул Haloxylon L. все виды, лист, стебли
227. Сангвинария канадская Sanguinaria canadensis
L.
корни
228. Сарколобус Sarcolobus R. Br. все виды, все части
229. Саркоцефалус Sarcocephalus Afzel. все виды, все части
230. Сарсазан шишковатый Haloxylon articulatum
Bunge
листья, стебли
231. Сассафрас беловатый Sassafras albidum
(Nutt.) Nees.
все части, эфирное
масло из корней и
древесины
232. Сведа вздутоплодная Suaeda physophora L. все части
233. Свинчатка европейская Plumbago europaea L. все части
234. Сейдлиция розмариновая Seidlitzia rosmarinus
Bunge
лист, стебли
235. Секуринега Securinega L. все виды, побеги
236. Сигезбекия восточная Siegesbeckia orientalis
L.
все части
237. Симмондсия калифорнийская
(Хохоба)
Simmondsia californica
Nutt.

семена
238. Синяк обыкновенный Echium vulgaris L. все части
239. Скелетиум скрученный Sceletium tortuosum все части
240. Скополия Scopolia L. все виды, все части
241. Смодингиум острый Smodingium argutum E.
Mey
все части
242. Солерос кустарниковый Salicornia fruticosa L. лист, стебли
243. Солянка южная (Солянка русская) Salsola australis R. Br.
(= S. ruthenica lljin)
все части
растения
244. Сорго аллепское (Гумай,
Джонсонова трава)
Sorghum halepense (L.)
Pers.
все части
245. Спорынья (Маточные рожки) Claviceps sp. все виды, все части
246. Стеллера карликовая Stellera chamaejasme L. все части
247. Стефания Stephania L. все виды, клубни с
корнями
248. Стриктокардия липолистная Strictocardia tiliaefolia
Hall.
семена
249. Строфант комбе Strophanthus kombe
Oliv.
все части
250. Сферофиза солонцовая Sphaerophysa salsula
(Pall.) DC.
все части
251. Табак Nicotiana L. все виды, все части
252. Табернанте ибога Tabernanthe iboga Baill все части
253. Тамус обыкновенный (Адамов
корень)
Tamus communis L. все части
254. Таушия Tauschia Schltdl. все виды, все части
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 316/369
255. Термопсис альпийский
(Мышатник, Пьяная трава)
Thermopsis alpine L. надземная часть
256. Тиноспора сердцелистная Tinospora cordifolia
Miers
все части
257. Тисс Taxus L. все виды, все части
258. Тоддалия азиатская Toddalia asiatica Lam. все части
259. Токсидендрон Toxicodendron L. (=
Rhus toxicodendron var.
hispida Engl.)
все виды, все части
260. Турбина коримбоза (Ололиуки,

Ололюки)
Turbina corymbosa семена
261. Турбина щитковидная Turbina corymbosa Raf. семена
262. Тысячеголов Viccaria sp. все виды, все части
263. Унгерния Виктора Ungernia victoris Vved.
ex Artjushenko
все части
264. Унгерния Северцева Ungernia. Sewertzowii
(Regel) B.Fedtsch.
все части
265. Унона душистейшая Unona odoratissima
Blanco
цветы
266. Фибраурея красильная Fibraurea tinctoria Lour. все части
267. Физохляйна алайская Physochlaina alaica
Korotk.
корни
268. Физохляйна восточная Physochlaina orientalis
G. Don f.
корни
269. Хеймия иволистная Heimia salicifolia надземная часть
270. Хинное дерево Cinchona succirubra
Pavon.
кора
271. Хренное дерево Moringa oleifera Lam. все части
272. Хохлатка Corydalis sp. все виды, все части
273. Хуннеманния дымянколистная Hunnemannia
fumariaefolia Sweet
все части
274. Цефалантус западный Cephalanthus
occidentalis L.
надземная часть
275. Цикламен аджарский (Дряква
аджарская)
Cyclamen adsharicum
Pobed.
все части
276. Цикламен европейский Cyclamen europaeum L. все части
277. Цимбопогон Винтера Cymbopogon
winterianus Jowitt.
эфирные масла всех
частей
278. Цирия Смита Zieria smithii Andr. надземная часть,
эфирное масло всех
частей
279. Чемерица Veratrum sp. все виды, все части
280. Чернокорень лекарственный
(Лиходейка)
Cynoglossum officinalis
L.
все части
281. Чилибуха (Рвотный орех) Strychnos L. все виды, семена

282. Чина Lathyrus sp. все виды, все части
283. Чистец болотный Stachys palustris L. все части
284. Чистец шероховатый Stachys aspera Michx. надземная часть
285. Чистотел Chelidonium L. все виды, надземная

часть
286. Чистяк калужницелистный (Чистяк весенний) Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds. все части
287. Шалфей предсказательный Salvia divinorum листья
288. Шангиния ягодная Schanginia baccata Moq. лист, побеги
289. Эводия мелиелистная Evodia meliefolia Benth. все части
290. Эводия простая Evodia simplex Cordem. все части
291. Эецефаляртос Баркнера Encephalartos barkeri Carruth. et Miq. все части
292. Эхинопсис Echinopsis Все виды, надземная часть
293. Эфедра (Хвойник Хвощевой) Ephedra sp. все виды, все части
294. Якорцы Tribulus L. все виды, все части
295. Ялапа настоящая Ipomoea purga (Wend.) Hayne все части
296. Ятрориза дланевидная (Колумба) Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (Jatrorrhiza co-lmnba (Roxb.) Miers.) все части
297. Айлант высочайший Ailanthus altissima Надземная часть
298. Алстония ядовитая Alstonia venenata R.Br. Кора
299. Арундо тростниковый Arundo donax L. Цветы
300. Афанамиксис крупноцветковый Aphanamixis grandiflora Blume Семена
301. Балдуина узколистная Balduina angustifolia Надземная часть
302. Балиоспермум горный Baliospermum Montana Muell. Arg Корень, корневище
303. Банистериопсис Banisteriopsis Все виды, все части
304. Бархатные бобы Mucuna pruriens DC Семена
305. Бейлея многолучевая Baileya multiradiata

Harv. et Gray
Надземная часть
306. Вирола Virola Все виды, надземная
часть
307. Гайлардия красивая Gaillardia pulchella
Foug.
Листья, цветы
308. Девясил британский Inula Britannica L. Цветы, надземная часть
309. Девясил глазковый Inula oculus-christi L. Надземная часть
310. Делосперма Delosperma Все виды, надземная
часть
311. Десмодиум ветвистый Desmodium racemosum
DC
Надземная часть
312. Десмодиум красивый Desmodium pulchellum
Benth.
Надземная часть
313. Дицентра Dicentra Все виды, все части
314. Дубоизия (Питури) Duboisia Все виды, надземная

часть
315. Евботриоидес Грея Eubotryoides grayana
Hara
Листья
316. Иллициум Illiciaceae Все виды, семена,
листья
317. Канареечник клубненосный Phalaris tuberosa L. Надземная часть
318. Крапива шариконосная Urtica pilulifera L. Надземная часть
319. Леспедеца двуцветная Lespedeza bicolor
Turcz
Листья, кора,
корневище
320. Лох Elaeagnus Все виды, надземная
часть
321. Маммиллярия Mammillaria Все виды, надземная
часть
322. Мостуеа стимулирующая Mostuea stimulans A.
Cheval
Надземная часть
323. Пеумус болдус Peumus boldus Molina Эфирное масло листьев
324. Пиптадения Piptadenia Все виды, все части
325. Рубиева многонадрезная Roubieva multifida
Moq.
Эфирное масло
надземных частей
326. Самшит вечнозеленый Buxus sempervirens L. Стебель, листья
327. Схенокаулон лекарственный Schoenocaulon officinal
A.Gray
Семена
328. Трихоцереус Trichocereus Все виды, надземная

часть
329. Тростник южный Phragmites Australia
Trin. ex Steud.
Корневище
330. Ферула смолоносная Ferula gummosa Boiss Семена
331. Хамедафне прицветничковая
(Мирт болотный)
Chamaedaphne
calyculata Moench
Надземная часть
332. Цельнолистник Haplophyllum Все виды, все части
333. Эритрофлеум Eriophyllum Все виды, кора
334. Ясенец белый Dictamnus albus L. Листья, плоды
335. Аир болотный Acorus calamus L. Корневище, эфирное
масло, листья
336. Аир злаковый Acorus gramineus
Soland. (= A. pusillus
Sieb.)
Корневище, эфирное
масло, листья
337. Бинерция округлокрылая Bienertia cycloptera
Bunge
Надземная часть
338. Бассия холодная Bunium cycloptera
Bunge
Надземная часть
339. Буниум персидский Bunium persicum B.
Fedtsch.
Все части растения
340. Буниум цилиндрический Bunium cylindricum
Drude
Надземная часть и
эфирное масло из него
341. Гимнокалициум Gymnocalycium Надземная часть
342. Двукисточник тростниковый Phalaris tuberose L. Надземная часть
343. Ежовник членистый Anabasis articulate Надземная часть
344. Колюченосник Зибторпа Echinophoria Надземная часть
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 319/369
sibthorpiana Huss
345. Колоцинт Citrullus colocynthis
Schrad.
Плоды (порошок,
экстракт)
346. Корифанта мелкодольчатая Coryphantha
micromeris Lem.
Все растение
347. Лебеда монетная Artriplex nummularia
Lindl.
Надземная часть
348. Многоколосник морщинистый Agastache rugosa

O.Kuntze
Эфирное масло
349. Мосла двупыльниковая Mosla dianthera L. Эфирное масло
350. Орлайа морковная Orlaya daucoides Плоды (эфирное масло)
351. Ортодон азароновый Orthodon asaroniferum Надземная часть
352. Петрушка курчавая Petroselinum crispuma
A.W. Hill.
Плоды (эфирное масло)
2. Вещества, не свойственные пище, пищевым и лекарственным растениям.
3. Неприродные синтетические вещества - аналоги активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).
4. Антибиотики.
5. Гормоны.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 декабря 2009 г. N 73 пункт 6 настоящего приложения изложен в новой редакции, вступающей в силу с 1 января 2010 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции
6. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами риска прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):
От крупного рогатого скота:
- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;
- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но#
включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;
- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брызжейку животных всех возрастов.
От овец (баранов) и коз:
- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;
- селезенка и кишечник животных всех возрастов.
Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:
- мясо механической обвалки;
- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);
- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.
Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.), все тело; Скорпион (Scorpiones L.), все тело; Шпанская мушка (Lytta sp.), все виды, все тело.
При ввозе в Российскую Федерацию сырья для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…

происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.
7. Ткани и органы человека.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 декабря 2009 г. N 73 пункт 8 настоящего приложения изложен в новой редакции, вступающей в силу с 1 января

2010 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции
8. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:
- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов Bacillus (в том числе B. polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (устаревшее название
- Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Clostridium;
- микроорганизмы родов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;
- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;
- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты;
- все роды и виды микроскопических плесневых грибов;
- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода Lactobacillus.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 декабря 2009 г. N 73 пункт 9 настоящего приложения изложен в новой редакции, вступающей в силу с 1 января 2010 г.
См. текст пункта в предыдущей редакции
9. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

N п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	все части
2	Африканская слива	Pygeum africanum	кора
3	Валериана	Valeriana L.	все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	Ginkgo biloba L.	надземная часть
5	Джимнема сильвестре	Gymnema sylvestre	все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	Dioscorea villosa	корневища
7	Женьшень	Ginseng	все виды, все части

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 321/369

8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	все части
9	Зверобой	Hypericum L.	все виды, все части

10 Иглица шиповатая Ruscus aculeatus
(Butcher's Broom)
все части
11 Йохимбе (паусинисталия йохимбе) Pausinystalia yohimbe
(K. Schum.) Pierre ex
Beile
все части
12 Лимонник китайский Schisandra chinensis
(Turcz.) Baill.
все части
13 Муира пуама Muira puama (Liriosma
jvata)
все части
14 Муравьиное дерево, По де Арко,
Табебуйя
Tabebuia heptaphylla кора
15 Родиола розовая, Золотой корень Rhodiola rosea L. все части
16 Турнера возбуждающая, Дамиана Turnera Diffusa все части
17 Элеутерококк колючий,
Свободноягодник колючий, Чертов
куст
Eleutherococcus
senticosus (Rupr. et
Maxim.) Maxim =
Aconthopanax
senticosus (Rupr. et
Maxim.) Harms
все части
18 Юкка нитевидная Yucca filamentosa листья
Приложение 6
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36
Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков,
земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки*
Таблица 1
Пресноводная рыба и продукты ее переработки
Инде
кс
Группа
продуктов
Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
Личинки в живом виде
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16
1. Сем.
карповые
н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д - - - н/
д
-
2. Сем.
щуковые

- - - - н/д - - - н/д н/д - - н/
д
-
3. Сем.
окуневые
- - - - - - - н/д н/д н/д - - - -
4. Сем. - - - - н/д - - н/д - н/д н/д - - -

лососевые
5. Сем.
сиговые
- - - - - - - - - н/д - - - -
6. Сем.
хариусовые
- - - - н/д - - - - н/д - - - -
7. Сем.
тресковые
- - - - - - - - - н/д - - - -
8. Сем.
осетровые
- - - - - - - - - - н/д н/д - -
9. Сем.
змееголовы
е
- - - - - - - - - - - - - н/д
10. Сем.
подкаменщ
ики
- - - - - - - - - - - - н/
д
-
11. Сем.
сомовые
- - - - - - - - - - - - н/
д
-
12. Фарш из
рыб
семейств,
указанных в
пп.1-11
н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/
д
н/д
13. Консервы и
пресервы из
рыб
семейств,
указанных в
пп.1-11

н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/
д
н/д
14. Жареная,
заливная,
соленая,
маринованн
ая,
копченая,
вяленая
рыба
семейств,
указанных в
пп.1-11
н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/
д
н/д
15. Икра рыб
семейств:
15.1 щуковые,
окуневые,
тресковые
(род
налимов),
хариусовые
- - - - - - - - - н/д - - - -
15.2 лососевые - - - - - - - - - н/д н/д - - -
15.3 сиговые - - - - - - - - - н/д - - - -
15.4 осетровые - - - - - - - - - - н/д - - -
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 323/369
(бассейны
Амура,
низовья
Волг,
Каспийское
море)
Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
2) личинки паразитов:
1 2 3
3 - описторхисов 12 - дифиллоботриумов 13 - анизакисов
4 - клонорхисов 14 - контрацекумов
5 - псевдамфистом 15 - диоктофим
6 - метагонимусов 16 - гнатостом
7 - нанофиетусов
8 - эхинохазмусов
9 - меторхисов
10 - россикотремов
11- апофалусов
Таблица 2
Проходная рыба и продукты ее переработки

Индекс Группа продуктов Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
Личинки в живом виде
1 2 3 4 5 6 7 8
1. Лососи - н/д н/д - - -
2. Дальневосточные лососи
н/д н/д н/д н/д н/д н/д
3. Фарш из рыб семейств, указанных в п.1.
- н/д н/д - - -
п.2 н/д н/д н/д н/д н/д н/д
4. Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.1
- н/д н/д - - -
п.2 н/д н/д н/д н/д н/д н/д
5. Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.1.
- н/д н/д - - -
п.2. н/д н/д н/д н/д н/д н/д
6. Икра (гонады) рыб, указанных в пп.1-2.
- н/д н/д - - -
Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 324/369
2) личинки паразитов:
трематод цестод нематод скребней
3 - нанофиетусов 4 - дифиллоботриумов 5 - анизакисов 7 - болбозом
6 - контрацекумов 8 - коринозом
Таблица 3
Морская рыба и продукты ее переработки
Инде кс
Группа продуктов
Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
Личинки в живом виде
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семейства м:

1. Баренцево море
1.1 Лососевые
проходны
е
- - - - - н/д - - н/д - - - -
1.2 Корюшков
ые
- - - - - н/д - - н/д - - - -
1.3 Сельдевые - - - - - - - - н/д - - - -
1.4 Тресковые - - н/д - - н/д - н/д н/д н/д н/д н/д -
1.5 Скорпенов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
1.6 Камбалов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
2. Северная Атлантика
2.1 Корюшков
ые
- - н/д - - - - - н/д - - - -
2.2 Сельдевые - - н/д - - - - - н/д - н/д - -
2.3 Тресковые - - н/д - - н/д - - н/д - - - -
2.4 Макрурус
овые
- - - - - - - - н/д - - - -
2.5 Мерлузов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
2.6 Скумбрие
вые
- - - - - - - - н/д - - - н/д
2.7 Скорпенов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
2.8 Камбалов
ые
- - н/д - - - - - н/д - - - -
3. Южная Атлантика
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 325/369
3.1 Мерлузов
ые
- - - - - - - - н/д - - - н/д
3.2 Ставридов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
3.3 Волохвост
овые
- - - - - - - - н/д - - - н/д
4. Балтийское море
4.1 Корюшков

ые
- - - - - - - - - - - н/д -
4.2 Сельдевые - - - - - - - - н/д - - н/д -
4.3 Тресковые - - н/д - - - - н/д - - - -
4.4 Камбалов
ые
- - - - - - - н/д - - - -
5. Черное, Азовское, Средиземное моря
5.1 Бычковые - н/д - н/д н/д - - - - - - - -
5.2 Кефалевы
е
- н/д - - - - - - - - - - -
6. Субантарктика, Антарктика
6.1 Тресковые - - - - - - - - н/д н/д н/д н/д н/д
6.2 Мерлузов
ые
- - - - - - - - н/д н/д н/д н/д н/д
6.3 Ошибниев
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
6.4 Нототение
вые
- - - - - н/д - - н/д н/д н/д н/д н/д
6.5 Белокровн
ые
- - - - - н/д - - н/д н/д н/д н/д н/д
7. Индийски
й океан
7.1 Ставридов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
7.2 Скумбрие
вые
- - - - - - - - н/д - - - -
7.3 Нитеперы
е
- - - - - - - н/д - - - -
8. Тихий
океан
8.1 Лососевые н/д - - н/д - н/д - - н/д н/д - н/д н/д
8.2 Анчоусов
ые
- - - - - - - - н/д - - - -
8.3 Сельдевые - - - - - - - - н/д - - - -
8.4 Ставридов
ые
- - - - - н/д - - н/д н/д - - -
8.5 Терпуговы
е
- - - - - - - - н/д н/д - н/д -
8.6 Камбалов
ые

- - - - - - н/д - н/д - - н/д -
8.7 Скорпенов
ые
- - - - - - - - - - - - н/д
8.8 Бериксовы - - - - - - - - - - - - н/д
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 326/369
е
8.9 Гемпилов
ые
- - - - - - - - - - - - н/д
8.10 Тунцы
(скумбрие
вые)
- - - - - - - - - - - - н/д
8.11 Тресковые - - - - - - - н/д н/д - н/д - -
9. Фарш из
рыб
семейств,
указанных
в пп.1-8
н/д н/д н/д н/д - н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д
10. Консервы
и
пресервы
из рыб
семейств,
указанных
в пп.1-8
н/д н/д н/д - - н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д
11. Жареная,
заливная,
соленая,
маринован
ная,
копченая,
вяленая
рыба
семейств,
указанных
в пп.1-8
н/д н/д н/д - - н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д
12. Икра
минтая,
трески
- - - - - - - - н/д - н/д - -
13. Печень
трески
- - - - - - - - н/д - н/д - -
Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
2) личинки паразитов:

трематод цестод нематод скребней
3 - нанофиетусов 8 - дифиллоботриумов 11 - анизакисов 14 - болбозом
4 - гетерофиетусов 9 - диплогонопорусов 12 - контрацекумов 15 - коринозом
5 - криптокортилусов 10 -
пирамикоцефалусов
13 - псевдотерранов
6 - россикотремов
7 - апофалусов
Таблица 4
Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 327/369
переработки
Индекс Группа продуктов Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
Личинки в живом виде
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
1. Ракообразные и продукты их переработки
1.1 Раки из водоемов
Дальнего Востока
(Россия, п-ов Корея,
КНР и др.), США
н/д - - - - - - - -
1.2 Пресноводные
креветки из
водоемов Дальнего
Востока (Россия,
п-ов Корея)
н/д - - - - - - - -
1.3 Пресноводные
крабы (из водоемов
Дальнего Востока
России, стран
Юго-Восточной
Азии, Шри-Ланки,
Центральной
Америки, Перу,
Либерии, Нигерии,
Камеруна, Мексики,
Филиппин)
н/д - - - - - - - -
1.4 Соус из
пресноводных
крабов (п.1.3)
н/д - - - - - - - -
2. Моллюски морские и продукты их переработки
2.1 Кальмары - - н/д н/д н/д - - - -
2.2 Осьминоги - - н/д - н/д - - - -
2.3 Гребешки - - - - - - - н/д -
2.4 Мактры (спизула) - - - - - - - н/д -
2.5 Устрицы - - - - - - - - н/д

3. Земноводные
(лягушки)
- н/д - - - н/д н/д - -
4. Пресмыкающиеся
4.1 Змеи - н/д - - - - - - -
4.2 Черепахи
4.2.1 морские - - - - - - - н/д -
4.2.2 пресноводные - - - - - - н/д - -
Примечания: 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
2) личинки паразитов:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 328/369
трематод цестод нематод
3 - парагонимусов 4 - спирометр 5 - анизакисов
6 - контрацекумов
7 - псевдотерранов
8 - диоктофим
9 - гнатостом
10 - сулькаскарисов
11 - эхиноцефалусов
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 апреля 2003 г. N 41 в
приложение 7 к настоящему постановлению внесены изменения, вступающие в силу 25 июня 2003 г.
См. текст приложения в предыдущей редакции
ГАРАНТ:
Решением Верховного Суда РФ от 6 октября 2011 г. N ГКПИ11-874, оставленным без изменения
Определением Кассационной коллегии Верховного Суда РФ от 29 ноября 2011 г. N КАС11-673,
настоящее приложение признано не противоречащим действующему законодательству в части
отнесения к пищевым добавкам, не оказывающим вредного воздействия на здоровье человека при
использовании для изготовления пищевых продуктов, усилителей вкуса и аромата Е620-Е637,
Е642, Е1104, модификаторов вкуса и аромата Е640, Е641
Приложение 7
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
от 14 ноября 2001 г. N 36
Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов
С изменениями и дополнениями от:
15 апреля 2003 г.
Индекс Название пищевых добавок (с указанием латинской
прописи)
Технологические функции
1 2 3

E100 Куркумины (curcumins)
(i) Куркумин (Curcumin)
Натуральный краситель из Curcuma longa и других
видов
(ii) Турмерик (Turmeric)
Турмерик - порошок корневища куркумы
краситель
E101 Рибофлавины (Riboflavins)
(i) Рибофлавин (Riboflavin)
(ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin
5-phosphate sodium)
краситель
E102 Тартразин (Tartrazine) краситель
E103 Алканет, Алканин (Alkanet) краситель
E104 Желтый хинолиновый (Quinoline Yellow) краситель
E107 Желтый 2G(Yellow 2G) краситель
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 329/369
E110 Желтый "солнечный закат" (Sunset Yellow FCF) краситель
E120 Кармины (Carmines) краситель
E122 Азорубин, Кармуазин (Azorubine) краситель
E124 Понсо 4R, Пунцовый 4R (Ponceau 4R) краситель
E128 Красный 2G (RED 2G) краситель
E129 Красный очаровательный AC (Allura Red AC) краситель
E131 Синий патентованый V (Patent Blue V) краситель
E132 Индигокармин (Indigotine) краситель
E133 Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF) краситель
E140 Хлорофилл (Chlorophyll) краситель
E141 Хлорофилла медные комплексы (Copper
Chlorophylls)
(i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper
complex)
(ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и
калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium
and potassium salts)
краситель
E142 Зеленый S (Green S) краситель
E143 Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF) краситель
E150a Сахарный колер I простой (Caramel I - Plain) краситель
E150b Сахарный колер II, полученный по
"щелочно-сульфитной" технологии (Caramel II -
Caustic sulphite process)
краситель
E150c Сахарный колер III, полученный по "аммиачной"
технологии (Caramel III - Ammonia process)
краситель
E150d Сахарный колер IV, полученный по
"аммиачно-сульфитной" технологии (Caramel IV -
Ammonia-sulphite process)
краситель
E151 Черный блестящий PN (Brilliant Black PN) краситель

E152 Уголь (Carbon Black (hydrocarbon) краситель
E153 Уголь растительный (Vegetable Carbon) краситель
E155 Коричневый HT (Brown HT) краситель
E160a Каротины (Carotenes)
(i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene
synthetic)
(ii) Экстракты натуральных каротинов (Natural
Extracts)
краситель
E160b Аннато экстракты (Annato Extracts) краситель
E160c Маслосмолы паприки (Paprika Oleoresins) краситель
E160d Ликопин (Lycopene) краситель
E160e бета-Апокаротиновый альдегид (Beta-Apo-Carotenal) краситель
E160f бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или
этиловый эфиры (Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid,
Methyl or Ethyl Ester)
краситель
E161a Флавоксантин (Flavoxanthin) краситель
E161b Лютеин (Lutein) краситель
E161c Криптоксантин (Kryptoxanthin) краситель
E161d Рубиксантин (Rubixanthin) краситель
E161e Виолоксантин (Violoxanthin) краситель

E161f Родоксантин (Rhodoxanthin) краситель
E161g Кантаксантин (Canthaxanthin) краситель
E162 Красный свекольный (Beet Red) краситель
E163 Антоцианы (Anthocyanin)
(i) Антоцианы (Anthocyanins)
(ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель
(Grape skin extract)
(iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant
extract)
краситель
E170 Карбонаты кальция (Calcium Carbonates)
(i) Карбонат кальция (Calcium carbonate)
(ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen
carbonate)
поверхностный краситель,
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию,
стабилизатор
E171 Диоксид титана (Titanium Dioxide) краситель
E172 Оксиды железа (Iron Oxides)
(i) оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black)
(ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red)
(iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)
красители
E174 Серебро (Silver) краситель
E175 Золото (Gold) краситель
E181 Танины пищевые (Tannins, Food Grade) краситель, эмульгатор,

стабилизатор
Е182 Орсейл, Орсин (Orchil) краситель
Е200 Сорбиновая кислота (Sorbic Acid) консервант
Е201 Сорбат натрия (Sodium Sorbate) консервант
Е202 Сорбат калия (Potassium Sorbate) консервант
Е203 Сорбат кальция (Calcium Sorbate) консервант
Е209 пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир
(Heptyl p-Hydroxybenzoate)
консервант
Е210 Бензойная кислота (Benzoic Acid) консервант
Е211 Бензоат натрия (Sodium Benzoate) консервант
Е212 Бензоат калия (Potassium Benzoate) консервант
Е213 Бензоат кальция (Calcium Benzoate) консервант
Е214 пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (Ethyl
P-Hydroxybenzoate)
консервант
Е215 пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира
натриевая соль (Sodium Ethyl p-Hydroxybenzoate)
консервант
Е216 пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир
(Propyl p-Hydroxybenzoate)
консервант
ГАРАНТ:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 января 2005 г. N 1 запрещен ввоз на территорию РФ пищевых продуктов, изготовленных с использованием добавок
Е 216 (пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир) и Е 217 (пара-Оксибензойной кислоты
пропиловый эфир, натриевая соль), а также с 01.03.2005 использование указанных добавок при
производстве пищевых продуктов
Е217 пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира
натриевая соль (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)
консервант
Е218 пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир консервант
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 331/369
(Methyl p-Hydroxybenzoate)
Е219 Пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира
натриевая соль (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)
консервант
Е220 Диоксид серы (Sulphur Dioxide) консервант, антиокислитель
Е221 Сульфит натрия (Sodium Sulphite) консервант, антиокислитель
Е222 Гидросульфит натрия (Sodium Hydrogen Sulphite) консервант, антиокислитель
Е223 Пиросульфит натрия (Sodium Metabisulphite) консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
Е224 Пиросульфит калия (Potassium Metabisulphit) консервант, антиокислитель
Е225 Сульфит калия (Potassium Sulphite) консервант, антиокислитель
Е226 Сульфит кальция (Calcium Sulphite) консервант, антиокислитель
Е227 Гидросульфит кальция (Calcium Hydrogen Sulphite) консервант, антиокислитель
Е228 Гидросульфит (бисульфит) калия (Potassium

Bisulphite)
консервант, антиокислитель
Е230 Дифенил (Diphenyl) консервант
Е231 орто-Фенилфенол (Orto-Phenylphenol) консервант
Е232 орто-Фенилфенола натриевая соль (Sodium
O-Phenylphenol)
консервант
Е234 Низин (Nisin) консервант
Е235 Пимарицин, Натамицин (Pimaricin, Natamycin) консервант
Е236 Муравьиная кислота (Formic Acid) консервант
Е237 Формиат натрия (Sodium Formate) консервант
Е238 Формиат кальция (Calcium Formate) консервант
Е239 Гексаметилентетрамин (Hexamethylene Tetramine) консервант
Е241 Гваяковая камедь (Cum Guaicum) консервант
Е242 Диметилдикарбонат (велькорин) (Dimethyl
Dicarbonate)
консервант
Е249 Нитрит калия (Potassium Nitrite) консервант, фиксатор окраски
Е250 Нитрит натрия (Sodium Nitrite) консервант, фиксатор окраски
Е251 Нитрат натрия (Sodium Nitrate) консервант, фиксатор окраски
Е252 Нитрат калия (Potassium Nitrate) консервант, фиксатор окраски
Е260 Уксусная кислота ледяная (Acetic Acid Glacial) консервант, регулятор
кислотности
Е261 Ацетаты калия (Potassium Acetates) консервант, регулятор
(i) Ацетат калия (Potassium acetate)
(ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)
кислотности
Е262 Ацетаты натрия (Sodium Acetates)
(i) Ацетат натрия (Sodium acetate)
(ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)
консервант, регулятор
кислотности
Е263 Ацетат кальция (Calcium Acetates) консервант, стабилизатор,
регулятор кислотности
Е264 Ацетат аммония (Ammonium Acetate) регулятор кислотности
Е265 Дегидрацетовая кислота (Dehydroacetic Acid) консервант
Е266 Дегидрацетат натрия (Sodium Dehydroacetate) консервант
Е270 Молочная кислота, L-, D и DL- (Lactic Acid, L-, Dand DL-)
регулятор кислотности
Е280 Пропионовая кислота (Propionic Acid) консервант
Е281 Пропионат натрия (Sodium Propionate) консервант
Е282 Пропионат кальция (Calcium Propionate) консервант
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 332/369
Е283 Пропионат калия (Potassium Propionate) консервант
Е290 Диоксид углерода (Carbon Dioxide) газ для насыщения напитков
Е296 Яблочная кислота (Malic Acid, DL-) регулятор кислотности
Е297 Фумаровая кислота (Fumaric Acid) регулятор кислотности
Е300 Аскорбиновая кислота, L- (Ascorbic Asid, L-) антиокислитель
Е301 Аскорбат натрия (Sodium Ascorbate) антиокислитель
Е302 Аскорбат кальция (Calcium Ascorbate) антиокислитель

E303 Аскорбат калия (Potassium Ascorbate) антиокислитель
E304 Аскорбилпальмитат (Ascorbyl Palmitate) антиокислитель
E305 Аскорбилстеарат (Ascorbyl Stearate) антиокислитель
E306 Токоферолы, концентрат смеси (Mixed Tocopherols Concentrate)
антиокислитель
E307 альфа-Токоферол (Alpha-Tocopherol) антиокислитель
E308 гамма-Токоферол синтетический (Syntethic Gamma-Tocopherol)
антиокислитель
E309 дельта-Токоферол синтетический (Syntethic Delta-Tocopherol)
антиокислитель
E310 Пропилгаллат (Propyl Gallate) антиокислитель
E311 Октилгаллат (Octyl Gallate) антиокислитель
E312 Додецилгаллат (Dodecyl Gallate) антиокислитель
E314 Гваяковая смола (Guaiac Resin) антиокислитель
E315 Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Isoascorbic Acid, Erythorbic Acid)
антиокислитель
E316 Изоаскорбат натрия (Sodium Isoascorbate) антиокислитель
E317 Изоаскорбат калия (Potassim Isoascorbate) антиокислитель
E318 Изоаскорбат кальция (Calcium Isoascorbate) антиокислитель
E319 Трет-Бутилгидрохинон (Tertiary Butylhydroquinone) антиокислитель
E320 Бутилгидроксианизол (Butylated Hydroxyanisole) антиокислитель
E321 Бутилгидрокситолуол, "Ионол" (Butylated Hydroxytoluene)
антиокислитель
E322 Лецитины, фосфатиды (Lecithins) антиокислитель, эмульгатор
E323 Аноксомер (Anoxomer) антиокислитель
E325 Лактат натрия (Sodium Lactate) синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент,
наполнитель
E326 Лактат калия (Potassium Lactate) синергист антиокислителя, регулятор кислотности
E327 Лактат кальция (Calcium Lactate) регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328 Лактат аммония (Ammonium Lactate) регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329 Лактат магния, DL- (Magnesium Lactate, DL-) регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330 Лимонная кислота (Citric Acid) регулятор кислотности, антиокислитель,
комплексообразователь
E331 Цитраты натрия (Sodium Citrates)
(i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate)
регулятор кислотности,
эмульгатор, стабилизатор,
комлексообразователь#
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…

(ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium
monohydrogen citrate)
(iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)
E332 Цитраты калия (Potassium Citrates)
(i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium
dihydrogen citrate)
(ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)
регулятор кислотности,
стабилизатор,
комлексообразователь#
E333 Цитраты кальция (Calcium Citrates) регулятор кислотности,
стабилизатор консистенции,
комплексообразователь
E334 Винная кислота, L(+)- (Tartaric Acid, L(+)-) регулятор кислотности,
синергист антиокислителей,
комплексообразователь
E335 Тартраты натрия (Sodium Tartrates)
(i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium
tartrate)
(ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)
стабилизатор,
комплексообразователь
E336 Тартраты калия (Potassium Tartrates)
(i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium
tartrate)
(ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium
tartrate)
стабилизатор,
комплексообразователь
E337 Тартрат калия-натрия (Potassium Sodium Tartrate) стабилизатор,
комплексообразователь
E338 орто-Фосфорная кислота (Orthophosphoric Acid) регулятор кислотности,
синергист антиокислителей
E339 Фосфаты натрия (Sodium Phosphates)
(i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный) (Monosodium
orthophosphate)
(ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный) (Disodium
orthophosphate)
(iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium
orthophosphate)
регулятор кислотности,
эмульгатор, текстуратор,
влагоудерживающий агент,
стабилизатор,
комплексообразователь
E340 Фосфаты калия (Potassium Phosphates)
(i) орто-Фосфат калия 1-замещенный
(Monopotassium orthophosphate)
(ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium
orthophosphate)
(iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium

orthophosphate)
регулятор кислотности,
эмульгатор,
влагоудерживающий агент,
стабилизатор,
комплексообразователь
E341 Фосфаты кальция (Calcium Phosphates)
(i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный
(Monocalcium orthophosphate)
(ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium
orthophosphate)
(iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium
orthophosphate)
регулятор кислотности,
улучшитель муки и хлеба,
стабилизатор, отвердитель,
текстуратор, разрыхлитель,
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию,
влагоудерживающий агент
E342 Фосфаты аммония (Ammonium Phosphates)
(i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный
(Monoammonium orthophosphate)
регулятор кислотности,
улучшитель муки и хлеба
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 334/369
(ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный
(Diammonium orthophosphate)
E343 Фосфаты магния (Magnesium Phosphates)
(i) орто-Фосфат магния 1-замещенный
(Monomagnesium orthophosphate)
(ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный
(Dimagnesium orthophosphate)
(iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный
(Trimagnesium orthophosphate)
регулятор кислотности,
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E345 Цитрат магния (Magnesium Citrate) регулятор кислотности
E349 Малат аммония (Ammonium Malate) регулятор кислотности
E350 Малаты натрия (Sodium Malates)
(i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen
malate)
(ii) Малат натрия (Sodium malate)
регулятор кислотности,
влагоудерживающий агент
E351 Малаты калия (Potassium Malates)
(i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen
malate)
(ii) Малат калия (Potassium malate)

регулятор кислотности
Е352 Малаты кальция (Calcium Malates)
(i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen
malate)
(ii) Малат кальция (Calcium malate)
регулятор кислотности
Е353 мета-Винная кислота (Metatartaric Acid) регулятор кислотности
Е354 Тартрат кальция (Calcium Tartrate) регулятор кислотности
Е355 Адипиновая кислота (Adipic Acid) регулятор кислотности
Е356 Адипаты натрия (Sodium Adipates) регулятор кислотности
Е357 Адипаты калия (Potassium Adipates) регулятор кислотности
Е359 Адипаты аммония (Ammonium Adipates) регулятор кислотности
Е363 Янтарная кислота (Succinic Acid) регулятор кислотности
Е365 Фумараты натрия (Sodium Fumarates) регулятор кислотности
Е366 Фумараты калия (Potassium Fumarates) регулятор кислотности
Е367 Фумараты кальция (Calcium Fumarates) регулятор кислотности
Е368 Фумараты аммония (Ammonium Fumarate) регулятор кислотности
Е375 Никотиновая кислота (Nicotinic Acid) стабилизатор цвета
Е380 Цитраты аммония (Ammonium Citrates) регулятор кислотности
Е381 Цитраты аммония-железа (Ferric Ammonium Citrate) регулятор кислотности
Е383 Глицерофосфат кальция (Calcium Glycerophosphate) загуститель, стабилизатор
Е384 Изопропилцитратная смесь (Isopropyl Citrates) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
Е385 Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium
Disodium Ethylene Diamine-Tetra-Acetate)
антиокислитель, консервант,
комплексообразователь
Е386 Этилендиаминтетраацетат динатрий (Disodium
Ethylene-Diamine-Tetra-Acetate)
синергист антиокислителя,
консервант,
комплексообразователь
Е387 Оксистеарин (Oxystearin) антиокислитель,
комплексообразователь
Е391 Фитиновая кислота (Phytic Acid) антиокислитель
Е400 Альгиновая кислота (Alginic Acid) загуститель, стабилизатор

Е401 Альгинат натрия (Sodium Alginate) загуститель, стабилизатор
Е402 Альгинат калия (Potassium Alginate) загуститель, стабилизатор
Е403 Альгинат аммония (Ammonium Alginate) загуститель, стабилизатор
Е404 Альгинат кальция (Calcium Alginate) загуститель, стабилизатор,
пеногаситель
Е405 Пропиленгликольальгинат (Propylene Glycol
Alginate)
загуститель, эмульгатор
Е406 Агар (Agar) загуститель, желирующий
агент, стабилизатор
Е407 Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная
соли, включая фурцеллеран (Carrageenan and Its Na,
K, NH4 Salts (Includes Furcellaran))

загуститель, желирующий
агент, стабилизатор
Е407а Каррагинан из водорослей Euchema (Carrageenan
Pes- Processed Euchema Seaweed)
загуститель, желирующий
агент, стабилизатор
Е409 Арабиногалактан (Arabinogalactan) загуститель, желирующий
агент, стабилизатор
Е410 Камедь рожкового дерева (Carob Bean Gum) загуститель, стабилизатор
Е411 Овсяная камедь (Oat Gum) загуститель, стабилизатор
Е412 Гуаровая камедь (Guar Gum) загуститель, стабилизатор
Е413 Трагакант камедь (Tragacanth Gum) загуститель, стабилизатор,
эмульгатор
Е414 Гуммиарабик (Gum Arabic (Acacia Gum)) загуститель, стабилизатор
Е415 Ксантановая камедь (Xantan Gum) загуститель, стабилизатор
Е416 Карайи камедь (Karaya Gum) загуститель, стабилизатор
Е417 Тары камедь (Tara Gum) загуститель, стабилизатор
Е418 Гелановая камедь (Gellan Gum) загуститель, стабилизатор,
желирующий агент
Е419 Гхатти камедь (Gum Ghatti) загуститель, стабилизатор,
желирующий агент
Е420 Сорбит и сорбитовый сироп (Sorbitol and Sorbitol
syrup)
подсластитель,
влагоудерживающий агент,
комплексообразователь,
текстуратор, эмульгатор
Е421 Маннит (Mannitol) подсластитель, добавка,
препятствующая слеживанию
и комкованию
Е422 Глицерин (Glycerol) Влагоудерживающий агент,
загуститель
Е425 Конжак (Конжаковая мука) (Konjac (Konjac floour))
(i) Конжаковая камедь (Konjac gum) (II) Конжаковый
глюкоманнан (Konjac glucomannane)
загуститель
Е430 Полиоксиэтилен (8) стеарат (Polyoxyethylene (8)
Stearate)
Эмульгатор
Е431 Полиоксиэтилен (40) стеарат (Polyoxyethylene (40)
Stearate)
эмульгатор
Е432 Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20
(Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)
эмульгатор
Е433 Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80
(Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)
эмульгатор
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 336/369
Е434 Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин

40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)
эмульгатор
E435 Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60
(Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)
эмульгатор
E436 Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат
(Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)
эмульгатор
E440 Пектины (Pectins) загуститель, стабилизатор,
желирующий агент
E442 Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты
(Ammoniun Salts Of Phosphatidic Acid)
эмульгатор
E444 Сахарозы ацетат изобутират (Sucrose Acetate
Isobutirat)
эмульгатор, стабилизатор
E445 Эфиры глицерина и смоляных кислот (Glycerol
Esters of Wood Resin)
эмульгатор, стабилизатор
E446 Сукцистеарин (Succistearin) эмульгатор
E450 Пирофосфаты (Diphosphates)
(i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium
diphosphate)
(ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium
diphosphate)
(iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)
(iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium
diphosphate)
(v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate)
(vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate)
(vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium
dihydrogen diphosphate)
(viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)
эмульгатор, стабилизатор,
регулятор кислотности,
разрыхлитель,
комплексообразователь,
влагоудерживающий агент
E451 Трифосфаты (Triphosphates)
(i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium
triphosphate)
(ii) Трифосфат калия (5-замещенный)
(Pentapotassium triphosphate)
комплексообразователь,
регулятор кислотности,
текстуратор
E452 Полифосфаты (Polyphosphates)
(i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate)
(ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate)
(iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium
polyphosphate)
(iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates)

(v) Полифосфаты аммония (Ammonium
polyphosphates)
эмульгатор, стабилизатор,
комплексообразователь,
текстуратор,
влагоудерживающий агент
E459 бета-Циклодекстрин (Beta-Cyclodextrin) стабилизатор, связующее
вещество
E460 Целлюлоза (Cellulose)
(i) Целлюлоза микрокристаллическая
(Microcrystalline cellulose)
(ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)
эмульгатор, добавка,
препятствующая слеживанию
и комкованию, текстуратор
E461 Метилцеллюлоза (Methyl Cellulose) загуститель, эмульгатор,
стабилизатор
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 337/369
E462 Этилцеллюлоза (Ethyl Cellulose) наполнитель, связующий агент
E463 Гидроксипропилцеллюлоза (Hydroxypropyl
Cellulose)
загуститель, эмульгатор,
стабилизатор
E464 Гидроксипропилметилцеллюлоза (Hydroxypropyl
Methyl Cellulose)
загуститель, эмульгатор,
стабилизатор
E465 Метилэтилцеллюлоза (Methyl Ethyl Cellulose) загуститель, эмульгатор,
стабилизатор,
пенообразователь
E466 Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (Sodium
Carboxymethyl Cellulose)
загуститель, стабилизатор
E467 Этилгидроксиэтилцеллюлоза (Ethyl Hydroxyethyl
Cellulose)
эмульгатор, загуститель,
стабилизатор
E468 Кроскарамеллоза (Croscaramellose) стабилизатор, связующее
вещество
E469 Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно
гидролизованная
загуститель, стабилизатор
E470 Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия,
магния, калия и аммония (Salts of Fatty Acids (with
base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4))
эмульгатор, стабилизатор,
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E471 Моно- и диглицериды жирных кислот (Mono- and
Diglycerides of Fatty Acids)

эмульгатор, стабилизатор
Е472a Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е472b Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (Lactic and Fatty Acid Esters Of Glycerol)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е472c Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е472d Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е472e Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е472f Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (Mixed Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е472g Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (Succinylated Monoglycerides)
эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
Е473 сахарозы и жирных кислот, эфиры (Sucrose Esters of Fatty Acids)
эмульгатор
Е474 Сахароглицериды (Sucroglycerides) эмульгатор
Е475 Полиглицерина и жирных кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)
эмульгатор
Е476 Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)
эмульгатор
Е477 Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)
эмульгатор
Е478 Лактилированных жирных кислот глицерина и эмульгатор

пропиленгликоля эфиры (Lactylated Fatty Acid Esters of Glycerol and Propylene Glycol)

E479 Термически окисленное соевое масло с моно- и
диглицеридами жирных кислот
(Thermally Oxidized soya Bean oil with mono- and
diglycerides of fatty acids)
эмульгатор
E480 Диоктилсульфосукцинат натрия (Dioctyl Sodium
Sulphosuccinate)
эмульгатор, увлажняющий
агент
E481 Лактилаты натрия (Sodium Lactylates)
(i) Стеароиллактилат натрия (Sodium Stearoyl
Lactylate)
(ii) Олеиллактилат натрия (Sodium Oleyl Lactylate)
эмульгатор, стабилизатор
E482 Лактилаты кальция (Calcium Lactylates) эмульгатор, стабилизатор
E483 Стеарилтартрат (Stearyl Tartrate) улучшитель для муки и хлеба
E484 Стеарилцитрат (Stearyl Citrate) эмульгатор,
комплексообразователь
E491 Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (Sorbitan
Monostearate)
эмульгатор
E492 Сорбитан тристеарат (Sorbitan Tristearate) эмульгатор
E493 Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (Sorbitan
Monolaurate)
эмульгатор
E494 Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (Sorbitan Monooleate) эмульгатор
E495 Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (Sorbitan
Monopalmitate)
эмульгатор
E496 Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (Sorbitan Trioleat) стабилизатор, эмульгатор
E500 Карбонаты натрия (Sodium Carbonates)
(i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)
(ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen
carbonate)
(iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия
(Sodium sesquicarbonate)
регулятор кислотности,
разрыхлитель, добавка,
препятствующая слеживанию
и комкованию
E501 Карбонаты калия (Potassium Carbonates)
(i) Карбонат калия (Potassium carbonate)
(ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen
carbonate)
регулятор кислотности,
стабилизатор
E503 Карбонаты аммония (Ammonium Carbonates)
(i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)
(ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen
carbonate)
регулятор кислотности,
разрыхлитель

E504 Карбонаты магния (Magnesium Carbonates)
(i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)
(ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen
carbonate)
регулятор кислотности,
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию,
стабилизатор цвета
E505 Карбонат железа (Ferrous Carbonate) регулятор кислотности
E507 Соляная кислота (Hydrochloric Acid) регулятор кислотности
E508 Хлорид калия (Potassium Chloride) желирующий агент
E509 Хлорид кальция (Calcium Chloride) отвердитель
E510 Хлорид аммония (Ammonium Chloride) улучшитель муки и хлеба
E511 Хлорид магния (Magnesium Chloride) отвердитель
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 339/369
E513 Серная кислота (Sulphuric Acid) регулятор кислотности
E514 Сульфаты натрия (Sodium Sulphates) регулятор кислотности
E515 Сульфаты калия (Potassium Sulphates) регулятор кислотности
E516 Сульфаты кальция (Calcium Sulphate) улучшитель муки и хлеба,
комплексообразователь,
отвердитель
E517 Сульфаты аммония (Ammonium Sulphate) улучшитель муки и хлеба,
стабилизатор
E518 Сульфаты магния (Magnesium Sulphate) отвердитель
E519 Сульфат меди (Cupric Sulphate) фиксатор цвета, консервант
E520 Сульфат алюминия (Aluminium Sulphate) Отвердитель
E521 Сульфат алюминия-натрия, Квасцы
алюмо-натриевые (Aluminium Sodium Sulphate)
отвердитель
E522 Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые
(Aluminium Potassium Sulphate)
регулятор кислотности,
стабилизатор
E523 Сульфат алюминия-аммония, Квасцы
алюмоаммиачные (Aluminium Ammonium Sulphate)
стабилизатор, отвердитель
E524 Гидроксид натрия (Sodium Hydroxide) регулятор кислотности
E525 Гидроксид калия (Potassium Hydroxide) регулятор кислотности
E526 Гидроксид кальция (Calcium Hydroxide) регулятор кислотности,
отвердитель
E527 Гидроксид аммония (Ammonium Hydroxide) регулятор кислотности
E528 Гидроксид магния Magnesium Hydroxide регулятор кислотности,
стабилизатор цвета
E529 Оксид кальция (Calcium Oxide) регулятор кислотности,
улучшитель муки и хлеба
E530 Оксид магния (Magnesium Oxide) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E535 Ферроцианид натрия (Sodium Ferrocyanide) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E536 Ферроцианид калия (Potassium Ferrocyanide) добавка, препятствующая

слеживанию и комкованию
E538 Ферроцианид кальция (Calcium Ferrocyanide) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E539 Тиосульфат натрия (Sodium Thiosulphate) антиокислитель,
комплексообразователь
E541 Алюмофосфат натрия (Sodium Aluminium Phosphate)
(i) Кислотный (Acidis)
(ii) Основной 8 (Basic)
регулятор кислотности,
эмульгатор
E542 Фосфат костный (фосфат кальция) (Bone Phosphate
(essentiale Calcium phosphate, tribasic)
эмульгатор, добавка,
препятствующая слеживанию
и комкованию,
влагоудерживающий агент
E550 Силикаты натрия (Sodium Silicates)
(i) Силикат натрия (Sodium silicate)
(ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E551 Диоксид кремния аморфный (Silicon Dioxide
Amorphous)
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E552 Силикат кальция (Calcium Silicate) добавка, препятствующая
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 340/369
слеживанию и комкованию
E553 Силикаты магния (Magnesium Silicates)
(i) Силикат магния (Magnesium silicate)
(ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate)
(iii) Тальк (Talc)
добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию,
порошок-носитель
E554 Алюмосиликат натрия (Sodium Aluminosilicate) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E555 Алюмосиликат калия (Potassium Aluminium Silicate) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E556 Алюмосиликат кальция (Calcium Aluminium Silicate) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E558 Бентонит (Bentonite) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E559 Алюмосиликат (Aluminium Silicate) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E560 Силикат калия (Potassium Silicate) добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E570 Жирные кислоты (Fatty Acids) стабилизатор пены,
глазирователь, пеногаситель
E574 Глюконовая кислота (D-) (Gluconic Acid (D-)) регулятор кислотности,

разрыхлитель
Е575 Глюконо-дельта лактон (Glucono Delta-Lactone) регулятор кислотности,
разрыхлитель
Е576 Глюконат натрия (Sodium Gluconate) комплексообразователь
Е577 Глюконат калия (Potassium Gluconate) комплексообразователь
Е578 Глюконат кальция (Calcium Gluconate) регулятор кислотности,
отвердитель
Е579 Глюконат железа (Ferrous Gluconate) стабилизатор окраски
Е580 Глюконат магния (Magnesium Gluconate) регулятор кислотности,
отвердитель
Е585 Лактат железа (Ferrous Lactate) стабилизатор окраски
Е620 Глутаминовая кислота, L(+)- (Glutamic Acid, L(+)-) усилитель вкуса и аромата
Е621 Глутамат натрия 1-замещенный (Monosodium
Glutamate)
усилитель вкуса и аромата
Е622 Глутамат калия 1-замещенный (Monopotassium
Glutamate)
усилитель вкуса и аромата
Е623 Глутамат кальция (Calcium Glutamate) усилитель вкуса и аромата
Е624 Глутамат аммония 1-замещенный (Monoammonium
Glutamate)
усилитель вкуса и аромата
Е625 Глутамат магния (Magnesium Glutamate) усилитель вкуса и аромата
Е626 Гуаниловая кислота (Guanylic Acid) усилитель вкуса и аромата
Е627 5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (Disodium
5'-Guanylate)
усилитель вкуса и аромата
Е628 5'-Гуанилат калия 2-замещенный (Dipotassium
5'-Guanylate)
усилитель вкуса и аромата
Е629 5'-Гуанилат кальция (Calcium 5'-Guanylate) усилитель вкуса и аромата
Е630 Инозиновая кислота (Inosinic Acid) усилитель вкуса и аромата
Е631 5'-Инозинат натрия 2-замещенный (Disodium
5'-Inosinate)
усилитель вкуса и аромата
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 341/369
Е632 Инозинат калия (Potassium Inosinate) усилитель вкуса и аромата
Е633 5'-Инозинат кальция (Calcium 5'-Inosinate) усилитель вкуса и аромата
Е634 5'-Рибонуклеотиды кальция (Calcium
5'-Ribonucleotides)
усилитель вкуса и аромата
Е635 5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (Disodium
5' -Ribonucleotides)
усилитель вкуса и аромата
Е636 Мальтол (Maltol) усилитель вкуса и аромата
Е637 Этилмальтол (Ethyl Maltol) усилитель вкуса и аромата
Е640 Глицин (Glycine) модификатор вкуса и аромата
Е641 L-Лейцин (L-Zeucine) модификатор вкуса и аромата
Е642 Лизин гидрохлорид (Lysin Hydrochlorid) усилитель вкуса и аромата
Е900 Полидиметилсилоксан (Polydimethylsiloxane) пеногаситель, эмульгатор,

добавка, препятствующая
слеживанию и комкованию
E901 Воск пчелиный, белый и желтый (Beeswax, White
and Yellow)
глазирователь, разделитель
E902 Воск свечной (Candelilla Wax) глазирователь
E903 Воск карнаубский (Carnauba Wax) глазирователь
E904 Шеллак (Shellac) глазирователь
E905a Вазелиновое масло "пищевое" (Mineral Oil, Food
Grade)
глазирователь, разделитель,
герметик
E905b Вазелин (Petrolatum (Petroleum Jelly)) глазирователь, разделитель,
герметик
E905c Парафин (Petroleum Wax)
(i) Микрокристаллический воск (Microcrystalline
Wax)
(ii) Парафиновый воск (Paraffin Wax)
глазирователь, разделяющий
агент, герметик глазирователь
глазирователь
E906 Бензойная смола (Benzoin Gum) глазирователь
E908 Воск рисовых отрубей (Rice Bran Wax) глазирователь
E909 Спермацетовый воск (Spermaceti Wax) глазирователь
E910 Восковые эфиры (Wax Esters) глазирователь
E911 Жирных кислот метиловые эфиры (Methyl Esters of
Fatty Acids)
глазирователь
E913 Ланолин (Lanolin) глазирователь
E920 Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и
калиевая соли (Cysteine, L-, and Its
Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)
улучшитель муки и хлеба
E921 Цистин, L- и его гидрохлориды - натриевая и
калиевая соли (Cystine, L- and Its
Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)
улучшитель муки и хлеба
E927a Азодикарбонамид (Azodicarbonamide) улучшитель муки и хлеба
E927b Карбамид (мочевина) (Carbamide (Urea)) текстуратор
E928 Перекись бензоила (Benzoyl Peroxide) улучшитель муки и хлеба,
консервант
E930 Перекись кальция (Calcium Peroxide) улучшитель муки и хлеба
E938 Аргон (Argon) пропеллент, упаковочный газ
E939 Гелий (Gellium) пропеллент, упаковочный газ
E940 Дихлордифторметан, (хладон-12)
(Dichlorodifluoromethane)
пропеллент, хладагент

E941 Азот (Nitrogen) газовая среда для упаковки и
хранения, хладагент

E942 Закись азота (Nitrous Oxide) пропеллент, упаковочный газ
E943a Бутан (Butane) пропеллент
E943b Изобутан (Isobutane) пропеллент
E944 Пропан (Propane) пропеллент
E945 Хлорпентафторэтан (Chloropentafluoroethane) пропеллент
E946 Октафторциклобутан (Octafluorocyclobutane) пропеллент
E948 Кислород (Oxygen) пропелент, упаковочный газ
E950 Ацесульфам калия (Acesulfame Potassium) подсластитель
E951 Аспартам (Aspartame) подсластитель, усилитель
вкуса и аромата
E952 Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и
кальциевая соли (Cyclamic Acid and Na, K, Ca salts)
подсластитель
E953 Изомальт изомальтит, (Isomalt, Isomaltitol) подсластитель, добавка,
препятствующая слеживанию
и комкованию, наполнитель,
глазирующий агент
E954 Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли)
(Saccharin and Na, K, Ca salts)
подсластитель
E955 Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (Sucralose,
(Trichlorogalacto-Sucrose))
подсластитель
E957 Тауматин (Thaumatin) подсластитель, усилитель
вкуса и аромата
E958 Глицирризин (Glycyrrhizin) подсластитель, усилитель
вкуса и аромата
E959 Неогесперидин дигидрохалкон (Neohesperidine
Dihydrochalcone)
подсластитель
E960 Стевиозид (Stevioside) подсластитель
E962 Твинсвит (Twinsweet) подсластитель
E965 Мальтит и мальтитный сироп (Maltitol and Maltitol
Syrup)
подсластитель, стабилизатор,
эмульгатор
E966 Лактат (Lactitol) подсластитель, текстуратор
E967 Ксилит (Xylitol) подсластитель,
влагоудерживающий агент,
стабилизатор, эмульгатор
E999 Квиллайи экстракт (Quillaia Extracts) пенообразователь
E1000 Холевая кислота (Cholic Acid) эмульгатор
E1001 Холин, соли и эфиры (Choline Salts and Esters) эмульгатор
E1100 Амилазы (Amylases) улучшитель муки и хлеба
E1101 Протеазы (Proteases)
(i) Протеаза (Protease)
(ii) Папаин (Papain)
(iii) Бромелайн (Bromelain)
(iv) Фицин (Ficin)
улучшитель муки и хлеба
стабилизатор, ускоритель
созревания мяса и рыбы,

усилитель вкуса и аромата
Е1102 Глюкозооксидаза (Glucose Oxidase) антиокислитель
Е1103 Инвертазы (Invertases) стабилизатор
Е1104 Липазы (Lipases) усилитель вкуса и аромата
Е1105 Лизоцим (Lysozyme) консервант

Е1200 Полидекстрозы A и N (Polydextroses A and N) наполнитель, стабилизатор, загуститель,
влагоудерживающий агент,
текстуратор
Е1201 Поливинилпирролидон (Polyvinylpyrrolidone) загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий
агент
Е1202 Поливинилполипирролидон
(Polyvinylpolypyrrolidone)
стабилизатор цвета,
коллоидальный стабилизатор
Е1400 Декстрины, крахмал, обработанный термически,
белый и желтый (Dextrins, Roasted Starch White and
Yellow)
стабилизатор, загуститель,
связующее
Е1401 Крахмал, обработанный кислотой (Acid-Treated
Starch)
стабилизатор, загуститель,
связующее
Е1402 Крахмал, обработанный щелочью (Alkaline Treated
Starch)
стабилизатор, загуститель,
связующее
Е1403 Крахмал отбеленный (Bleached Starch) стабилизатор, загуститель, связующее
Е1404 Крахмал окисленный (Oxidized Starch) эмульгатор, загуститель, связующее
Е1405 Крахмал, обработанный ферментными препаратами
(Starches Enzime-Treated)
загуститель
Е1410 Монокрахмалфосфат (Monostarch Phosphate) стабилизатор, загуститель, связующее
Е1411 Дикрахмалглицерин "сшитый" (Distarh Glicerol) стабилизатор загуститель
Е1412 Дикрахмалфосфат, этерифицированный
тринатрийметафосфатом; этерифицированный
хлорокисью фосфора (Distarch Phosphate Esterified
With Sodium Trimetasphosphate; Esterified With
Phosphorus Oxychloride)
стабилизатор, загуститель,
связующее
Е1413 Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый"
(Phosphated Distarch Phosphate)
стабилизатор, загуститель,

связующее
E1414 Дикрахмалфосфат ацетилированный "сшитый"
(Acetylated Distarch Phosphate)
эмульгатор, загуститель
E1420 Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным
ангидридом (Starch Acetate Esterified With Acetic
Anhydride)
стабилизатор, загуститель
E1421 Крахмал ацетатный, этерифицированный
винилацетатом (Starch Acetate Esterified With Vinyl
Acetate)
стабилизатор, загуститель
E1422 Дикрахмаладипат ацетилированный (Acetylated
Distarch Adipate)
стабилизатор, загуститель,
связующее
E1423 Дикрахмалглицерин ацетилированный (Acetylated
Distarch Glycerol)
стабилизатор, загуститель,
связующее
E1440 Крахмал оксипропилированный (Hydroxypropyl
Starch)
эмульгатор, загуститель,
связующее
E1442 Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый"
(Hydroxypropyl Distarch Phosphate)
стабилизатор, загуститель
E1443 Дикрахмалглицерин оксипропилированный стабилизатор, загуститель

(Hydroxypropyl Distarch Glycerol)
E1450 Крахмала и натриевой соли октенилянтарной
кислоты эфир (Starch Sodium Octenyl Succinate)
стабилизатор, загуститель,
связующее, эмульгатор
E1451 Крахмал ацетилированный окисленный (Acetilated
Oxydised Starch)
эмульгатор, загуститель
E1503 Касторовое масло (Castor Oil) разделяющий агент
E1505 Триэтилцитрат (Triethyl Citrate) пенообразователь
E1518 Триацетин (Triacetin) влагоудерживающий агент
E1520 Пропиленгликоль (Propylene Glycol) влагоудерживающий,
смягчающий и
диспергирующий агент
E1521 Полиэтиленгликоль (Polyethylene Glycol) пеногаситель
- Аллилгорчичное масло консервант
- N-Лауроилглутаминовая кислота консервант, улучшитель муки,
хлеба
- N-Лауроиласпарагиновая кислота консервант, улучшитель муки,
хлеба
- N-Лауроилглицин консервант, улучшитель муки,

хлеба
- Ванилин вкусоароматическое вещество
- Дигидрокверцетин антиокислитель
- Имбрицин консервант
- Кверцитин антиокислитель
- Красный для карамели N 1 краситель
- Красный для карамели N 2 краситель
- Красный для карамели N 3 краситель
- Красный рисовый (Red Rice) краситель
- Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар,
плотность 1,05
стабилизатор
- Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21) эмульгатор
- Поливиниловый спирт влагоудерживающий агент
- Перекись водорода консервант
- Полиоксиэтилен осветлитель
- Сантохин консервант
- Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев
и сироп из них
подсластитель
- Сукцинаты натрия, калия и кальция регуляторы кислотности
- Ультрамарин краситель
- Формиат калия (Potassium Formate) консервант
- Хитозан, гидрохлорид хитозония наполнитель, загуститель,
стабилизатор
- Хлорид железа улучшитель муки и хлеба
- Эритрит (Erythritol) подсластитель
- Юглон консервант
Приложение 8
к СанПиН 2.3.2.1078-01,
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 345/369
от 14 ноября 2001 г. N 36
Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов
В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (pH) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д,
Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к
полуконсервам.
Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную
группу стерилизованных продуктов.
Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.
Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и

реализации в нормальных (вне холодильника) условиях относятся к полным консервам.
Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах
6°C и ниже, являются полуконсервами.
Выделяют следующие группы консервов:
- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие pH 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастительные и рыбные консервированные продукты с
нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из
абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы;
консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные и овощные с молочным компонентом);
- группа Б - консервированные томатопродукты:
а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12%;
б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12% и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);
- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие pH 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие
консервы с регулируемой кислотностью;
- группа Г - консервы овощные с pH ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже 4,0;
консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8; соки овощные с pH ниже 3,7, фруктовые
(из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH
3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с pH 3,8 и ниже, фасованные
методом асептического розлива;
- группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);
- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с pH 3,7 и ниже.
Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и

санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.
Таблица 1
Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А и Б*

N/ N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	
	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3 4
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта.
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B.polymyxa	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfrin-gens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см3) продукта
5.	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	- Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные	

анаэробные, аэробные и
факультативно-анаэробные
микроорганизмы
Отвечают требованиям
промышленной стерильности,
но температура хранения не
должна быть выше 20°C
Не отвечают
требованиям
промышленной
стерильности

_____

* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных

консервов групп В и Г

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymyxa	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см3) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся	

к C. botulinum и (или) C. perfringens.
В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта
Не определяются
4. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи
Не отвечают требованиям промышленной стерильности
Таблица 3
Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см3)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1000 г (см3) продукта
4.	Дрожжи	Не допускается в 1 г (см3) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см3)

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 348/369
Таблица 4
Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2x10(2) КОЕ/г (см3)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	B. cereus	Не допускается в 1 г (см3) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см3) продукта*

5. S. aureus Не допускается в 1 г (см3) продукта
6. Патогенные, в том числе сальмонеллы Не допускается в 25 г (см3) продукта

---

* - для рыбных полуконсервов- не допускается в 1,0 г (см3) продукта
Таблица 5
Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) питьевых стерилизованного молока и сливок и других продуктов асептического розлива на молочной основе
N п/п Показатели Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1. Термостатная выдержка при температуре 37°C в течение 3-5 суток
Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)
2. Кислотность, °Т* Изменение титруемой кислотности не более чем на 2°Т
3. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаробных микроорганизмов*
Не более 10 КОЕ/г (см3)
4. Микроскопический препарат Отсутствие клеток бактерий
5. Органолептические свойства Отсутствие изменений вкуса и консистенции

---

* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.
Информация об изменениях:
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 349/369
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 апреля 2003 г. N 41 настоящие правила дополнены Приложением 17
Приложение 17 (справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-01
17. Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов в отдельных пищевых продуктах
Индекс Наименование продукта
Белок Жир Углеводы Примечания
г на 100 г продукта
2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы.
2.1.1.1. Колбасные изделия
2.1.1.1.1. Колбасы вареные Не менее 11 Не более 30 Менее 2
2.1.1.1.2. Сосиски и сардельки
Не менее 10 Не более 30 Менее 1
2.1.1.1.3. Мясные хлебы Не менее 11 Не более 30 Менее 2
2.1.1.1.4. Варено-копченые колбасы
Не менее 16 Не более 38 Менее 1
2.1.1.1.5. Полукопченые колбасы

Не менее 16 Не более 45 Менее 1
2.1.1.1.5. Сырокопченые
колбасы
Не менее 20 Не более 50 Менее 1
2.1.1.1.6. Продукты из
Свинины
Не менее 10 Не более 50 Менее 1
2.1.1.2. Мясные консервы
2.1.1.2.1. Из говядины Не менее 17 Не более 17 Менее 1
2.1.1.2.2. Из баранины Не менее 16 Не более 15 Менее 1
2.1.1.2.3. Из свинины Не менее 15 Не более 32 Менее 1
2.1.1.2.4. Из птицы Не менее 16 Не более 18 Менее 1
2.1.2. Молочные продукты
2.1.2.1. Творог Не менее 14 Не более 18 -
2.1.2.2. Сыры плавленые Не менее 15 Не более 32 -
2.1.3. Рыбные продукты
2.1.3.1. Рыбные консервы
2.1.3.1.1. Натуральные Не менее 19 Не более 8 Менее 1
2.1.3.1.2. В масле Не менее 17 Не более 23 Менее 1
2.1.4. Жировые продукты
2.1.4.1. Масло коровье
(сливочное)
- Не менее 72 - Растительн
ых или
кулинарны
х жиров -
отсутствие
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 мая 2009 г. N 28
настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены приложением 18,
вступающим в
силу с 15 июля 2009 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 350/369
Приложение 18
к СанПиН 2.3.2.1078-01
Формы витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов
Наименование Форма
1 2
Витамины
Витамин А Ретинол, ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д Эргокальциферол; холекальциферол
Витамин Е Д-альфа-токоферол; Д_L-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферолацетат;
Д_L-альфа-токоферолацетат, Д_L-альфа-токоферолпальмитат;
Д-альфа-токоферолсукцинат; Д_L-альфа-токоферолсукцинат; Д_Lгамма-токоферол
Витамин В1 Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин мононитрат
Витамин В2 Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин РР (ниацин) Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин В6 Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль,
пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат

Пантотеновая кислота D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин B12 Цианкобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота Фолиевая кислота (птероилмоноглутаминовая)
Витамин C L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин K Филлохинон
Биотин Д-биотин
Холин Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
Инозит Инозит
Карнитин L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил-L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат
Минеральные соли
Кальций Карбонат кальция; хлорид кальция; кальциевые соли лимонной кислоты; глюконат кальция, глицерофосфат кальция; лактат кальция; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат кальция; оксид кальция; гидроксид кальция
Натрий Натриевые соли лимонной кислоты; хлорид натрия; карбонат натрия; бикарбонат натрия; глюконат натрия; лактат натрия; натриевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат натрия; тартрат натрия; гидроксид натрия
Магний Ацетат магния; карбонат магния; магниевые соли лимонной кислоты;

хлорид магния; глюконат магния; магниевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат магния; лактат магния; глицерофосфат магния; аминокислые комплексы магния; окисид магния; гидрокисид магния
Калий Калиевые соли лимонной кислоты; лактат калия; калиевые соли ортофосфорной кислоты; глюконат калия; глицерофосфат калия; глицерофосфат калия хлорид калия цитрат калия; карбонат калия; бикарбонат калия; гидрокисид калия
Железо Глюконат железа; сульфат железа; лактат железа; фумарат железа; сукцинат железа; дифосфат (пирофосфат) железа; дифосфат натрий-железа; цитрат железа; цитрат аммоний-железа; карбонат железа; ортофосфат железа; сахарат железа; аминокислые комплексы железа; элементарное железо
Медь Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди; аминокислые комплексы меди цитрат
Цинк Ацетат цинка; карбонат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; цитрат цинка; лактат цинка; глюконат цинка; аминокислые комплексы цинка; окисид цинка
Марганец (Mn II) Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца; глицерофосфат марганца; аминокислые комплексы марганца
Фосфор Фосфорная кислота и ее соли натрия, калия, кальция и магния
Йод Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Селен Селенат натрия; селенит натрия; селенит натрия однозамещенный; диоксид селена; аминокислые комплексы селена
Хром (Cr III) Хлорид хрома; сульфат хрома; аминокислые комплексы хрома; пиколинат хрома; никотинат хрома
Молибден (Mo VI) Молибдат аммония; молибдат натрия; аминокислые комплексы

молибдена
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены приложением 19
Приложение N 19
к СанПиН 2.3.2.1078-01
Перечень
пищевых продуктов, рекомендуемых к обогащению витаминами и минеральными веществами
Группа пищевых продуктов Микронутриент, рекомендуемый для обогащения
1 2
1. Мука пшеничная высшего и первого сорта
Витамины:
B1 ,
B2 ,
B6
, PP, фолиевая кислота, C
(технологическая добавка)
Минеральные вещества: железо, кальций
2. Хлеб и хлебобулочные изделия Витамины:
B1 ,
B2 ,
B6
, PP, фолиевая кислота,
бета-каротин
Минеральные вещества: железо, кальций, йод
3. Молочная продукция (молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, продукт переработки молока) Витамины: C, A, E, D, K, бета-каротин,
B1 ,
B2 ,
B6 ,
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 352/369
PP,
B12
, фолиевая кислота, пантотеновая кислота,
биотин
Минеральные вещества: железо, кальций, йод
4. Напитки безалкогольные Витамины: C, A, E, D, K, бета-каротин и другие каротиноиды,
B1 ,
B2 ,
B6
, PP,
B12
, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин

Минеральные вещества: йод, железо, кальций
5. Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки)
Витамины: C, A, E, бета-каротин, B1 , B2 , B6 , PP, фолиевая кислота
Минеральные вещества: йод, железо, кальций
6. Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления)
Витамины: C, A, E, D, бета-каротин, B1 , B2 , B6 , PP, B12 , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин
Минеральные вещества: железо, кальций, йод
7. Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы)
Витамины: A, E, D, бета-каротин
8. Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки)
Витамины: C, A, E, D, K, бета-каротин, B1 , B2 , B6 , PP, B12 , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин
Минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний, калий
9. Кондитерские изделия Витамины: C, A, E, бета-каротин, B1 , B2 , B6 , PP, фолиевая кислота
Минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний

10. Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и др.) Витамины: C, A, E, бета-каротин, B1 , B2 , B6 , PP, фолиевая кислота Минеральные вещества: йод, железо, кальций
12. Соль пищевая поваренная Минеральные вещества: йод, фтор*, калий, магний

---

* - Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2010 г. N 177
настоящие Санитарно-эпидемиологические правила дополнены приложением 20
Приложение N 20
к СанПиН 2.3.2.1078-01
Критерии
отнесения пищевого продукта к категории обогащенных витаминами и/или минеральными веществами пищевых продуктов
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 353/369

Группа пищевых продуктов	Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15 и не более чем 50% от норм физиологической потребности в микронутриенте
1	2
Мука пшеничная высшего и первого сорта	100 г
Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано-пшеничной муки	150 г
Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур жидкие (соевое молоко)	200 мл
Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур (тофу) твердые и пастообразные	100 г
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в т.ч. приготовленные из пищевых концентратов	300 мл
Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия	

быстрого приготовления, не требующие варки)
50 г
Масложировая продукция, кондитерские изделия,
сыры сычужные твердые, консервы и концентраты
овощные, фруктовые, ягодные и пищевые
концентраты
На 100 ккал
Соль пищевая поваренная йодированная 1-2 г
Соль пищевая поваренная 5 г
Информация об изменениях:
Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 1 июня 2011 г. N 79 в настоящее приложение внесены изменения
См. текст приложения в предыдущей редакции
Приложение N 21
к СанПиН 2.3.2.1078-01
Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемые согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья
С изменениями и дополнениями от:
1 июня 2011 г.
Индекс Названия препаратов Вид
сельскохозяйс
твенных
животных
Наименовани
е продукта
Максималь
ные уровни
остатков
(мг/кг, не
более)*
Примечания
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 354/369
1 2 3 4 5 6
1. Антимикробные средства**
1.1. Апрамицин
Apramicin
(аминогликозиды)
все виды
убойных
животных и
птицы
Мясо, жир 1
печень 10
почки 20
1.2. Гентамицин
Gentamycin
(аминогликозиды)
все виды
убойных

животных
Мясо, жир 0,05
печень 0,2
почки 0,75
крупный
рогатый скот
Молоко 0,1
1.3. Канамицин
Kanamycin
(аминогликозиды)
Все виды
убойных
животных и
птицы, за
исключением
рыбы
Мясо, жир 0,1
печень 0,6
почки 2,5
Молоко 0,15
1.4. Неомицин Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо, жир 0,5 Включая
Яйца и фрамицетин
жидкие
яичные
продукты
0,5
Почки 5
печень 0,5
Молоко 1,5
1.6. Паромомицин
Paromomycin
(аминогликозиды)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо 0,5
Печень и
почки
1,5

1.7. Спектиномицин
Spectinomycin
(аминогликозиды)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания за
исключением
овец
Жир 0,5
Мясо 0,3
Почки 5
Печень
говяжья
1
Молоко 0,2
Овцы Жир 0,5
Мясо 0,3
Почки 5
Печень 2
Молоко 0,2
1.8. Стрептомицин Все виды Мясо 0,5
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 355/369
/Дигидрострептомици
н
Streptomycin/
Dihydrostreptomycin
(аминогликозиды)
убойных
животных
Жир 0,5
Печень 0,5
Почки 1
Птица Яйца и
яичные
продукты
0,5
1.9. Цефтиофур
Ceftiofur
(цефалоспорины)
Все виды
убойных
млекопитающ
их животных,
птица
мясо 1,0 Сумма всех

остатков,
содержащих
β − лактамовую
структуру,
выраженных
как
десфуроилцеф
тиофур
печень 2,0
почки 6,0
жир 2,0
молоко 0,1
1.10. Цефацетрил
Cefacetrile
(цефалоспорины)
крупный
рогатый скот
Молоко 0,125 При
внутривымен
ном
использовани
и
1.11. Цефалексин
Cefalexin
(цефалоспорины)
крупный
рогатый скот
Молоко 0,1
Мясо 0,2
Жир 0,2
Почки 1
печень 0,2
1.12. Цефалоним
Cefalonium
(цефалоспорины)
крупный
рогатый скот
молоко 0,02
1.13. Цефоперазон
Cefoperazone
(цефалоспорины)
крупный
рогатый скот
Молоко 0,05
1.14. Цефкином
Cefquinome
(цефалоспорины)
крупный
рогатый скот,
свиньи,
лошади
Мясо 0,05

кожа 0,05
жир 0,05
печень 0,1
почки 0,2
молоко 0,02
1.15. Цефапирин
Cefapirin
(цефалоспорины)
крупный
рогатый скот
Мясо 0,05 Сумма
цефапирина и
дезацетилцефапирина
жир 0,05
почки 0,1
Молоко 0,01
1.16. Все вещества
сульфаниламидной
группы
(сульфаниламиды)
Все виды
убойных
животных и
птицы
Мясо 0,1 Сумма всех
остатков
данной
группы не
должна
превышать
МДУ
жир 0,1
печень 0,1
почки 0,1
Крупный
рогатый скот
Овцы
Козы
Молоко 0,025
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 356/369
1.17. Баквилоприм
Baquiloprim
(производные
диаминопиримидина)
Крупный
рогатый скот
жир 0,01
печень 0,3
почки 0,15
молоко 0,03

свиньи кожа и жир 0,04
печень 0,05
почки 0,05
1.18. Триметоприм
Trimethoprim
(производные
диаминопиримидина)
Все виды
убойных
животных и
птицы, за
исключением
лошадей
мясо 0,05
печень 0,05
почки 0,05
жир 0,05
Лошади молоко 0,05
мясо 0,1
печень 0,1
почки 0,1
жир 0,1
1.19. Клавулановая кислота
Clavulanic acid
(ингибиторы
беталактамазы)
Крупный
рогатый скот,
свиньи
Мясо 0,1
Жир (для
свиней кожа
и жир)
0,1
печень 0,2
почки 0,4
Крупный
рогатый скот
молоко 0,2
1.20. Линкомицин/
клиндамицин
Lincomycin/
Clindamycin
(линкозамиды)
Все виды
убойных
животных и
птицы
мясо 0,1
жир, кожа 0,05
печень 0,5
почки 1,5

молоко 0,15
яйца и
жидкие
яичные
продукты
0,05
1.21 Пирлимицин
Pirlimycin
(линкозамиды)
все виды
убойных
животных и
птицы
мясо 0,1
печень 1
почки 0,4
молоко 0,1
1.22. Тиамфеникол
Thiamphenicol
(флорфениколы)
все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
мясо (для
рыбы в
натуральной
пропорции с
кожей)
0,05 как сумма
тиамфеникола
и коньюгатов
тиамфеникола
в расчете на
печень тиамфеникол
(кроме рыбы)
0,05
почки (кроме
рыбы)
0,05
жир (для 0,05

свиней и
птицы в
натуральных
пропорциях с

кожей)
молоко 0,05
1.23 Флорфеникол
Florfenicol
(флорфениколы)
Крупный и
мелкий
рогатый скот
мясо 0,2 Сумма
флорфеникола
и его
метаболитов в
виде
флорфеникола
мина
печень 3
жир 0,2
почки 0,3
Свиньи мясо 0,3
печень 2
почки 0,5
жир, кожа 0,5
Птица мясо 0,1
печень 2,5
почки 0,75
жир, кожа 0,2
Рыба прудовая
и садкового
содержания
мясо (в
натуральной
пропорции с
кожей)
1
Другие виды
животных
мясо 0,1
жир 0,2
печень 2
почки 0,3
1.24. Флумеквин
Flumequine
(хинолоны)
Крупный и
мелкий
рогатый скот,
свиньи
мясо 0,2
печень 0,5
почки 1,5
жир 0,3
молоко 0,05

Птица мясо 0,4
печень 0,8
почки 1
жир, кожа 0,25
Рыба прудовая
и садкового
содержания
мясо (в
натуральной
пропорции с
кожей)
0,6
Другие виды
животных
мясо 0,2
печень 0,5
почки 1
жир 0,25
1.25. Ципрофлоксацин
/ энрофлоксацин
/Пефлоксацин/
офлоксацин/
норфлоксацин
Ciprofloxacin/Enroflox
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
Мясо 0,1 Сумма
фторхинолоно
в
Жир (для
свиней в
натуральной
пропорции с
кожей)
0,1

acin/ pefloxacin/
ofloxacin/ norfloxacin
(фторхинолоны)
садкового
содержания
Крупный и
мелкий
рогатый скот
Молоко 0,1
Печень 0,3

Почки 0,2
Птица Печень 0,2
Почки 0,3
Кожа 0,1
Свиньи,
кролики
Печень 0,2
Почки 0,3
1.26. Сарафлоксацин
Sarafloxacin
(хинолоны)
индейки, куры Мясо 0,01
Печень 0,1
Почки 0,1
Кожа и жир 0,01
рыба прудовая
и садкового
содержания
(лососевые)
мясо (в
натуральной
пропорции с
кожей)
0,03
1.27. Данофлоксацин
Danofloxacin
(хинолоны)
Крупный и
мелкий
рогатый скот,
птица
Мясо 0,2
Печень 0,4
Почки 0,4
Жир (для
птицы кожа и
жир)
0,1
Молоко 0,03
Прочие виды
убойных
животных, в
том числе
рыба прудовая
и садкового
содержания
Мясо (для
рыбы в
натуральной
пропорции с
кожей)
0,1

Печень 0,2
Почки 0,2
Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) 0,05
1.28. Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)
Крупный и мелкий рогатый скот
Мясо 0,4
Печень 1,4
Почки 0,8
Жир 0,1
Свиньи Мясо 0,4
Печень 0,8
Почки 0,8
Кожа и жир 0,1
Птица Мясо 0,3
Печень 1,9
Почки 0,6
Кожа и жир 0,4

Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания
Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей) 0,3
Печень 0,8
Почки 0,6
Жир 0,1
1.29. Марбофлоксацин Marbofloxacin (хинолоны)
Крупный рогатый скот, свиньи
Мясо 0,15

Жир (для свиней жир в натуральной пропорции с кожей)
0,05
Печень 0,15
Почки 0,15
Молоко 0,075
1.30. Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)
Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания
Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)
0,1
Печень 0,15
Почки 0,15
Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)
0,05
1.31. Эритромицин Erythromycin (макролиды)
Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания
Мясо (для рыбы в естественной пропорции с кожей)
0,2

Печень 0,2
Почки 0,2
Жир (для
свиней в
естественных
пропорциях с
кожей)
0,2
Молоко 0,04
Яйца и
жидкие
яичные
продукты
0,15
1.32. Спирамицин
Spiramycin
Крупный
рогатый скот
Мясо 0,2 Сумма
Жир 0,3 спирамицина

(макролиды) Печень 0,3 и
неоспирамици
на
Почки 0,3
Молоко 0,2
Куры Мясо 0,2
Кожа и жир 0,3
Печень 0,4
Свиньи Мясо 0,25 эквиваленты
спирамицина
(остатки с
антимикробно
й
активностью)
Печень 2
Почки 1
Жир 0,3
1.33. Тилмикозин
Tilmicosin
(макролиды)
Птица Мясо 0,075
кожа и жир 0,075
печень 1
почки 0,25
Прочие виды
убойных
животных, в
том числе
рыба прудовая

и садкового содержания
Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей) 0,05
Печень 1
Почки 1
Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) 0,05
Молоко 0,05
1.34. Тилозин Tylosin (макролиды)
Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания
Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей) 0,1 Как тилозин A
Печень 0,1
Почки 0,1
Жир (для свиней и птицы в натуральной пропорции с кожей) 0,1
Яйца 0,2
Молоко 0,05
1.35. Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)
Свиньи Мясо 0,05 Сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтил

озина
Жир и кожа 0,05
Печень 0,05
Почки 0,05
Птица Мясо 0,05

Жир и кожа 0,05
Печень 0,05
1.36. Тулатромицин
Tulathromycin
(макролиды)
Крупный
рогатый скот
Жир 0,1 (2R,3S,4R,5R,
8R,
10R,11R,12S,1
3S,14R)-2-эти
л-3,4,10,13-тет
рагидрокси-3,
5.8,10,12,14-ге
ксаметил-11-[[
3,4.6-тридеокс
и-3-(диметила
мино)-
β -Д-кс
ило-гексопира
носил]окси]-1
-окса-6-азацил
опентдекан-15
-один,
выраженный
как
эквиваленты
тулатромицин
а
печень 3
почки 3
Свиньи Кожа и жир 0,1
Печень 3
Почки 3
1.37. Тиамулин
Tiamulin
(плевромутилины)
Свиньи,
кролики
Мясо 0,1 Сумма
метаболитов,
которые
могут быть
гидролизован

ы в
8-
α -гидрокси
мутилин
Печень 0,5
Куры Мясо 0,1
Кожа и жир 0,1
Печень 1
Яйца и
жидкие
яичные
продукты
1
Индейки Мясо 0,1
Кожа и жир 0,1
Печень 0,3
1.38. Вальнемулин
Valnemulin
(плевромутилины)
Свиньи Мясо 0,05
Печень 0,5
почки 0,1
1.39. Рифаксимин /
рифампицин
Rifaximin /
Rifampicin
(ансамицины)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
мясо с
01.01.2012
рифаксимин
Крупный
рогатый скот
молоко 0,06
Пчелы мед с
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36
"О…
01.04.20222 Система ГАРАНТ 362/369
01.01.2012
1.40. Колистин
Colistin
(полимиксины)
Все виды
убойных
животных, в

том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо (для
рыбы в
естественных
пропорциях с
кожей)
0,15
Жир (для
свиней и
птицы кожа и
жир в
естественных
пропорциях)
0,15
печень 0,15
почки 0,2
Молоко 0,05
Яйца и
жидкие
яичные
продукты
0,3
1.41. Бацитрацин
Bacitracin
(полипептиды)
Крупный
рогатый скот
молоко 0,1 Сумма
бацитрацинов
A, B, C, в т.ч.
в виде
цинкбацитрац
ина
Кролики Мясо 0,15
Жир 0,15
Печень 0,15
почки 0,15
1.42. Новобиоцин
Novobiocin
Крупный
рогатый скот
молоко 0,05
1.43. Авиламицин
Avilamycin
(ортозомицины)
Свиньи,
домашняя
птица,

кролики
Мясо 0,05 Дихлороизоэв
ерниновая
кислота
Жир 0,1
Печень 0,3
Почки 0,2
1.44. Монэнзин
Monensin
(ионофоры)
Крупный
рогатый скот
Мясо 0,002 монеэнзин А
Жир 0,01
Печень 0,03
Почки 0,002
молоко 0,002
Прочие виды
убойных
животных и
птицы, кроме
бройлеров,
индеек
Печень 0,008
Другие
продукты
0,002
1.45. Ласалоцид
Lasalocid
(ионофоры)
Птица Мясо 0,02 ласалоцид А
Кожа и жир 0,1
Печень 0,1
Почки 0,05
яйца 0,15
Прочие виды
убойных
Молоко 0,001 Натрий
Печень 0,05 ласалоцид

животных, в
том числе
рыба прудовая
и садкового
содержания
Почки 0,05
Другие
продукты
0,005
1.46. Нитрофураны

(включая
фуразолидон)
Nitrofurans (including
furazolidone)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания,
пчелы
Мясо
Кожа и жир
Печень
Почки яйца
молоко
мед
0,001 Вводится в
действие с
01.01.2012
1.47. Метронидазол
(metronidazole) /
диметридазол
(dimetridazole) /
ронидазол
(ronidazole) /
дапсон
(dapsone)/
клотримазол
(clotrimazole)/
аминитризол
(aminitrizole)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания,
пчелы
Мясо
Кожа и жир
Печень
Почки
яйца
молоко
мед
с
01.01.2012

не
допускаются в
продукции
животного
происхождени
я на уровне
определения
методов
1.48. Флавомицин
Flavomycin
(стрептотрицины)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания,
креветки
До
01.01.2012
флавофосфол
ипол
Мясо 0,7
Печень 0,7
Почки 0,7
Жир 0,7
Яйца 0,7
Молоко 0,7
1.49. Доксициклин
Doxiciclin
(тетрациклины)
Крупный
рогатый скот
Мясо 0,1
Печень 0,3
Почки 0,6
Свиньи,
домашняя
птица
Мясо 0,1
Кожа и жир 0,3
Печень 0,3
Почки 0,6
1.50. Бензилпенициллин/
пенетамат
Benzylpenicillin/
Penethamate
(группа пенициллина)
Все виды
убойных

животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо (для
рыбы в
естественных
пропорциях с
кожей)
0,05
Жир (для
свиней и
птицы в
0,05

естественных
пропорциях с
кожей)
Печень 0,05
Почки 0,05
1.51. Ампициллин
Ampicillin
(группа пенициллина)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо (для
рыбы в
естественных
пропорциях с
кожей)
0,05
Жир 0,05
Печень 0,05
Почки 0,05
Молоко 0,004
1.52. Амоксициллин
Amoxicillin
(группа пенициллина)
Все виды
убойных
животных, в
том числе

птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо (для
рыбы в
естественных
пропорциях с
кожей)
0,05
Жир 0,05
Печень 0,05
Почки 0,05
Молоко 0,004
1.53. Клоксациллин
Cloxacillin
(пенициллины)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо 0,3
Жир 0,3
Печень 0,3
Почки 0,3
Молоко 0,03
1.54. Диклоксациллин
Dicloxacillin
(пенициллины)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
прудовая и
садкового
содержания
Мясо 0,3
Жир 0,3
Печень 0,3
Почки 0,3
Молоко 0,03
1.55. Нафциллин
Nafcillin
(пенициллины)
Все виды
жвачных
животных

Мясо 0,3
Жир 0,3
Печень 0,3
Почки 0,3
Молоко 0,03
1.56. Оксациллин
Oxacillin
(пенициллины)
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица и рыба
Мясо 0,3
Жир 0,3
Печень 0,3
Почки 0,3
Молоко 0,03

прудовая и
садкового
содержания
1.57. Феноксиметилпениц
ллин
Phenoxymethylpenicilli
n
(группа пенициллина)
Свиньи Мясо 0,025
Печень 0,025
Почки 0,025
Домашняя
птица
Мясо 0,025
Кожа и жир 0,025
Печень 0,025
Почки 0,025
2. Антипротозойные средства**
2.1. Диклазурил
Diclazuril
овцы кролики мясо 0,5 как
печень 3,0 диклазурил
почки 2,0
жир 1,0
Птица
(цыплятабройлеры,
индейки для
откорма),
свиньи
мясо 0,5
печень 3

почки 2
жир, кожа 1
Прочие виды
убойных
животных, в
том числе
рыба прудовая
и садкового
содержания
Яйца 0,002
Печень 0,04
Почки 0,04
Другие
продукты
0,005
2.2. Имидокарб
Imidocarb
крупный
рогатый скот
мясо 0,3 как
Жир 0,05 имидокарб
Печень 2
Почки 1,5
Молоко 0,05
Овцы мясо 0,3
Жир 0,05
Печень 2
Почки 1,5
2.3. Толтразурил
Toltrazuril
Все виды
продуктивных
млекопитающ
их
Мясо 0,1 Толтразурила
Жир 0,15 сульфон
Печень 0,5
Почки 0,25
Домашняя
птица
Мясо 0,1
Кожа и жир 0,2
Печень 0,6
Почки 0,4
2.4. Никарбазин
Nicarbazin
Цыплята-брой
леры
Мясо 0,2 как N,N'-bis
(4-нитрофени
л)
мочевина

Печень 0,2
Почки 0,2
Жир, кожа 0,2

Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания
Яйца 0,1
Молоко 0,005
Печень 0,1
Почки 0,1
Другие продукты 0,025
2.5. Ампролиум Amprolium
Цыплятабройлеры, индейки
Мясо 0,2
Кожа и жир 0,2
Печень 0,2
Почки 0,4
Яйца 1
2.6. Робенидин Robenidine
Все виды убойных животных, рыбы и птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма
Яйца 0,025 Робенидина
Печень 0,05 гидрохлорид
Почки 0,05
Кожа и жир 0,05
Другие продукты 0,005
2.7. Семдурамицин Semduramicin
Все виды убойных животных, в

том числе
рыба прудовая
и садкового
содержания,
исключая
бройлерных
цыплят
Все виды
продуктов
0,002
2.8. Наразин
Narasin
Все виды
убойных
животных, в
том числе
рыба прудовая
и садкового
содержания,
исключая
бройлерных
цыплят
Яйца 0,002
Молоко 0,001
Печень 0,05
Другие
продукты
0,005
2.9. Мадуромицин
Maduramicin
Все виды
убойных
животных, в
том числе
рыба прудовая
и садкового
содержания,
исключая
бройлерных
Все виды
продуктов
0,002

цыплят и
индеек
2.10. Салиномицин
Salinomycin
Все виды
убойных
животных, в

том числе
птица, рыба
прудовая и
садкового
содержания,
исключая
бройлерных
цыплят и
кроликов для
откорма
Печень (за
исключением
кроличьей)
0,005 Salinomycin
sodium
Яйца 0,003
Другие
продукты
0,002
2.11. Галофугинон
Halofuginone
Все виды
убойных
животных, в
том числе
птица, рыба
прудовая и
садкового
содержания,
исключая
бройлерных
цыплят,
индеек и
крупный
рогатый скот,
кроме
молочного
Мясо 0,01
Жир и кожа 0,025
Печень 0,03
Почки 0,03
Яйца 0,006
Молоко 0,001
Другие
продукты
0,003
2.12. Декоквинат
Decoquinate
Все виды
убойных
животных, в
том числе

птица, рыба
прудовая и
садкового
содержания,
исключая
бройлерных
цыплят,
крупный и
мелкий
рогатый скот,
кроме
молочного
Все виды
продуктов
0,02
3. Инсектициды**
1 2 3 4 5 6

3.1. Цигалотрин
Cyhalothrin
крупный
рогатый скот,
свиньи, овцы
мясо 0,02 как
печень 0,02 цигалотрин
почки 0,02
жир 0,4
крупный
рогатый скот молоко
0,03
3.2. Дицикланил
Dicyclanil
овцы мясо 0,2 Сумма
дицикланила
и
2,4,6-триамин
опиримидин-5
-карбонитрил
а
печень 0,4
почки 0,4
жир 0,15
3.3. Трихлорфон
Trichlorfon
(Metrifonate)
крупный
рогатый скот
молоко 0,05 как
трихлорфон
3.4. Дельтаметрин

Deltamethrin
крупный
рогатый скот,
овцы, куры
мясо 0,03 как
печень 0,05 дельтаметрин
почки 0,05
жир 0,5
крупный
рогатый скот
молоко 0,03
куры яйца 0,03
рыба (лосось) мясо 0,03
3.5. Фоксим
Phoxim
овцы, козы мясо 0,05 как фоксим
печень 0,05
почки 0,05
жир 0,4
свиньи, Мясо 0,02
Кожа и жир 0,7
Печень 0,02
Почки 0,02
куры Мясо 0,025
Кожа и жир 0,55
Печень 0,05
Почки 0,03
Яйца 0,06
3.6. Цифлутрин Cyfluthrin крупный
рогатый скот,
козы
Мясо 0,01 как
цифлутрин
(сумма
изомеров)
Жир 0,05
Печень 0,01
Почки 0,01
Молоко 0,02
3.7. Циперметрин и
альфа-циперметрин
Cypermethrin a.
Alpha-Cypermethrin
Все жвачные мясо 0,02 Циперметрин
(сумма
изомеров)
Жир 0,2
Печень 0,02
Почки 0,02
Молоко 0,02
Лососевые мясо 0,05 Мышцы и
кожа рыбы в

естетственны
х пропорциях
3.8. Флуазурон
Fluazuron
крупный
рогатый скот
мясо 0,2
печень 0,5
почки 0,5
жир 7,0
3.9. Амитраз Крупный
рогатый скот
Жир 0,2 Сумма
амитраза и
всех
метаболитов,
содержащих
2,4-диметокси
ам
фетамин
(2,4-DMA)
группу,
выраженная
как амитраз
Печень 0,2
Почки 0,2
Молоко 0,01
Овцы Жир 0,4
Печень 0,1
Почки 0,2
Молоко 0,01
Козы Жир 0,2
Печень 0,1
Почки 0,2
Молоко 0,01
Свиньи Кожа и жир 0,4
Печень 0,2
Почки 0,2
Пчелы мед 0,2

---

* Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.
** Контроль всех препаратов, включенных в индекс 1 "Антимикробные средства", за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках,
группы пенициллина, индекс 2 "Антипротозойные средства", индекс 3 "Инсектициды" - с момента
утверждения методов определения