

Przepisy i normatywy sanitarno-epidemiologiczne SanPiN 2.3.2.1078-01

„Wymagania higieniczne bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych”

(zatwierdzone przez Głównego Państwowego Lekarza Sanitarnego Federacji Rosyjskiej dnia 6 listopada 2001 r., ze zmianami z dn. 31 maja 2002 r., 20 sierpnia 2002 r., 15 kwietnia 2003 r.)

I. Zakres stosowania

1.1. Przepisy i normatywy sanitarno-epidemiologiczne „Wymagania higieniczne bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych” (dalej – przepisy sanitarne) ustanawiają normatywy higieniczne bezpieczeństwa i wartości odżywczej dla człowieka produktów żywnościowych, a także wymagania co do przestrzegania wymienionych normatywów przy produkcji, wwozie i obrocie produktów żywnościowych.

1.2. Niniejsze przepisy sanitarne zostały opracowane na podstawie ustaw federalnych: „O zapewnieniu ludności prawidłowych warunków sanitarno-epidemiologicznych” (Dziennik Ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej, nr 14/99, poz. 1650), „O jakości i bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (Dziennik Ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej, nr 2/00, poz. 150), „O bezpieczeństwie radiologicznym ludności” (Rossijskaja Gazieta z 17 stycznia 1996 r.), „O ochronie praw konsumentów” (Dziennik Ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej, nr 3/96, poz. 140), „Podstawy ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej o ochronie zdrowia obywateli” (Wiadomości Zjazdu Deputowanych Federacji Rosyjskiej i Rady Najwyższej Federacji Rosyjskiej, nr 33/93, poz. 1318), uchwały nr 554 Rządu Federacji Rosyjskiej z dn. 24 lipca 2000 r. „O zatwierdzeniu organizacji i sposobu działania państwowej służby sanitarno-epidemiologicznej Federacji Rosyjskiej i zasad ustanawiania państwowych normatywów sanitarno-epidemiologicznych” (Dziennik Ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej, nr 31/00, poz. 3295).

1.3. Przepisy sanitarne są przeznaczone dla obywateli, przedsiębiorców indywidualnych, osób prawnych, działalność których odbywa się w dziedzinie produkcji, wwozu i obrotu produktów żywnościowych, świadczenia usług w dziedzinie handlu detalicznego produktami żywnościowymi i w zakresie żywienia zbiorowego, a także dla organów i instytucji państwowej służby sanitarno-epidemiologicznej Federacji Rosyjskiej (dalej Sanepidu Rosji), sprawujących państwowy nadzór i kontrolę sanitarno-epidemiologiczną.

1.4. Wymagania higieniczne, stawiane materiałom i wyrobom stykającym się z produktami żywnościowymi, określają specjalne przepisy i normatywy sanitarno-epidemiologiczne.

Zob. Normatywy higieniczne GN 2.3.3.972-00 „2.3.3. Higiena żywienia. Opakowania, naczynia, urządzenia i inne rodzaje wyrobów, stykających się z produktami żywnościowymi. Najwyższe dopuszczalne ilości substancji chemicznych, wydzielających się z materiałów, stykających się z produktami żywnościowymi” (zatw. przez Głównego Państwowego Lekarza Sanitarnego Federacji Rosyjskiej dnia 29 kwietnia 2000 r.)

II. Postanowienia ogólne

2.1. Produkty żywnościowe powinny zaspokajać potrzeby fizjologiczne człowieka co do koniecznych substancji i energii, spełniać zwykle stawiane produktom żywnościowym wymagania odnośnie własności organoleptycznych i wskaźników fizyko-chemicznych i odpowiadać określonym w dokumentach normatywnych wymaganiom co do dopuszczalnej zawartości substancji biologicznie aktywnych, chemicznych, promieniotwórczych, ich związków, mikroorganizmów i innych organizmów biologicznych, stanowiących zagrożenie dla obecnych i przyszłych pokoleń.

2.2. Produkowane, wwożone i znajdujące się w obrocie na terytorium Federacji Rosyjskiej produkty żywnościowe, z punktu widzenia bezpieczeństwa i wartości odżywczej powinny odpowiadać przepisom sanitarnym.

2.3. Niedopuszczalne jest wytwarzanie, wwóz i obrót produktów żywnościowych, nie spełniających wymagań ustanowionych niniejszymi przepisami sanitarnymi.

2.4. Wymagania niniejszych przepisów sanitarnych powinny być przestrzegane przy opracowywaniu dokumentacji normatywnej i technicznej, regulującej zagadnienia produkcji, wwozu i obrotu produktów żywnościowych.

2.5. Przy opracowywaniu nowych rodzajów produktów żywnościowych, nowych procesów technologicznych ich produkcji, pakowania, składowania i transportu, indywidualni przedsiębiorcy i osoby prawne powinny uzasadnić wymogi co do jakości i bezpieczeństwa, utrzymaniu jakości i bezpieczeństwa, opracowywać programy kontroli produkcyjnej jakości i bezpieczeństwa, metodyki ich badań, określać terminy przydatności do spożycia takich produktów żywnościowych.

2.6. Projekty dokumentów technicznych poddaje się ekspertyzie sanitarno-epidemiologicznej w ustalonym trybie.

2.7. Produkcja nowych produktów żywnościowych na terenie Federacji Rosyjskiej, dokonywany po raz pierwszy wwóz produktów żywnościowych na terytorium Federacji Rosyjskiej, są dopuszczalne tylko po ich państwowej rejestracji w ustalonym trybie.

2.8. Importowane produkty żywnościowe podlegają państwowej rejestracji przed ich wwozem na terytorium Federacji Rosyjskiej.

2.9. Wytwarzanie produktów żywnościowych powinno odbywać się zgodnie z normatywami i dokumentacją techniczną, co powinno być potwierdzone przez producenta świadectwem jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych (dalej – świadectwo jakości i bezpieczeństwa).

2.10. Nie jest wymagane sporządzanie świadectwa jakości i bezpieczeństwa dla produktów żywnościowych przeznaczonych do żywienia zbiorowego.

2.11. W przypadku braku w przepisach sanitarnych wymagań odnośnie bezpieczeństwa i wartości odżywczej dla konkretnego nowego lub wwożonego po raz pierwszy produktu żywnościowego, podczas ekspertyzy sanitarno-epidemiologicznej ustala się wymagania stawiane takim produktom, z uwzględnieniem wskaźników i wymogów:

- ustanowionych przez opracowującego nowy rodzaj produktu w projekcie dokumentu normatywnego i(lub) technicznego;
- określonych w obowiązujących przepisach sanitarnych dla produktu analogicznego pod względem składu i właściwości;
- stawianych produktowi w kraju jego pochodzenia;
- zalecanych przez organizacje międzynarodowe.

2.13. Wymagania bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych umieszcza się w orzeczeniach sanitarno-epidemiologicznych, sporządzanych według ustalonego wzoru i wydawanych przez organy i instytucje Sanepidu Rosji na podstawie wyników ekspertyzy sanitarno-epidemiologicznej.

2.14. Dla surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego obowiązkowa jest informacja o pestycydach, stosowanych przy uprawie kultur rolniczych, o fumigacji pomieszczeń i opakowań do ich przechowywania, walki ze szkodnikami zapasów żywnościowych, a także data ostatniej ich obróbki tymi preparatami.

Dla surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego obowiązkowa jest informacja o stosowaniu (lub braku takiego) pestycydów do zwalczania pasożytów zewnętrznych lub chorób zwierząt i drobiu, do obróbki pomieszczeń hodowli zwierząt i drobiu, gospodarstw rybnych i stawów hodowlanych, także z podaniem nazwy pestycydu i końcowej daty jego zastosowania.

2.15. Niedopuszczalny jest wwóz, wykorzystanie i obrót surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, nie mających informacji odnośnie stosowania pestycydów podczas ich produkcji.

2.16. Produkty żywnościowe powinny być pakowane tak, aby zapewnić zachowanie ich jakości i bezpieczeństwa na wszystkich etapach obrotu tych produktów.

2.17. Indywidualni przedsiębiorcy i osoby prawne, prowadzący działalność w dziedzinie wytwarzania i obrotu produktów żywnościowych, świadczenia usług w zakresie handlu detalicznego produktami żywnościowymi i w zakresie żywienia zbiorowego, są obowiązani przedkładać klientom lub konsumentom, a także państwowym organom kontroli i nadzoru pełną i wiarygodną informację o jakości i bezpieczeństwie produktów żywnościowych, przestrzeganiu wymagań dokumentów normatywnych podczas wytwarzania i obrotu produktów żywnościowych oraz świadczeniu usług w zakresie handlu detalicznego i żywienia zbiorowego.

2.18. Dla niektórych rodzajów produktów żywnościowych (żywność dla dzieci, produkty dietetyczne i specjalistyczne, probiotyczne, dodatki spożywcze, biologicznie aktywne dodatki do żywności, produkty z genetycznie modyfikowanych źródeł i in.) podaje się:

- zakres stosowania (dla żywności dla dzieci, produktów żywienia dietetycznego i specjalistycznego, dodatków spożywczych, biologicznie aktywnych dodatków do żywności);
- wyszczególnienie ingredientów, wchodzących w skład produktu żywnościowego, dodatki spożywcze, kultury drobnoustrojów, zakwasy i substancje, stosowane do wzbogacania produktów żywnościowych; w przypadku biologicznie aktywnych dodatków do żywności i produktach wzbogaczanych dla biologicznie aktywnych składników podaje się także procent dobowego zapotrzebowania, jeśli takie zapotrzebowanie zostało ustalone;
- zalecenia co do wykorzystania, stosowania, jeśli to konieczne – przeciwwskazania do ich stosowania;
- dla biologicznie aktywnych dodatków do żywności obowiązkowe jest podanie informacji: „Nie jest lekarstwem”;
- dla produktów żywnościowych z genetycznie modyfikowanych źródeł obowiązkowe jest podanie informacji: „produkt genetycznie modyfikowany” lub „produkt uzyskany z genetycznie modyfikowanych źródeł” lub „produkt zawiera składniki z genetycznie modyfikowanych źródeł” (dla produktów żywnościowych, zawierających ponad 5% składników z genetycznie modyfikowanych źródeł – GMZ);
- informację o państwowej rejestracji.

Produkty żywnościowe, otrzymywane z GMZ i nie zawierające kwasu dezoksyrybonukleinowego (DNA) i białek, nie wymagają dodatkowego oznakowania w przypadku całkowitej równoważności wartości odżywczej w porównaniu z analogicznym produktem tradycyjnym (załącznik 4).

2.19. Zastosowanie określeń: „dietetyczny”, „lecniczy”, „profilaktyczny”, „dla dzieci”, „produkt probiotyczny” i równoważnych im terminów w nazwach produktów, w informacji na opakowaniu konsumentkim i w ulotkach-wkładkach reklamowych produktu wymaga zachowania ustalonego trybu.

2.20. Przy wytwarzaniu surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego niedopuszczalne jest stosowanie dodatków paszowych, stymulatorów wzrostu zwierząt, środków leczniczych, preparatów do obróbki zwierząt i drobiu, a także preparatów do obróbki pomieszczeń do ich hodowli, które nie przeszły ekspertyzy sanitarno-epidemiologicznej i rejestracji państwowej w ustalonym trybie.

2.21. Produkty żywnościowe, zawierające dodatki paszowe, stymulatory wzrostu zwierząt (w tym preparaty hormonalne), środki lecznicze, pestycydy, rolnicze środki chemiczne, które nie przeszły ekspertyzy sanitarno-epidemiologicznej i rejestracji państwowej w ustalonym trybie, nie mogą być wwożone, wytwarzane i być przedmiotem obrotu na terenie Federacji Rosyjskiej. Ich utylizacja lub niszczenie przeprowadza się w ustalonym trybie.

2.22. Zgodność produktów żywnościowych z wymaganiami bezpieczeństwa i wartości odżywczej jest kontrolowana w procesie kontroli produkcyjnej i państwowego nadzoru i kontroli sanitarno-epidemiologicznej.

2.23. Indywidualni przedsiębiorcy i osoby prawne, prowadzące działalność w zakresie wytwarzania, wwozu i obrotu produktów żywnościowych, powinny prowadzić kontrolę produkcyjną, w tym badania i próby laboratoryjne, wskaźników bezpieczeństwa i wartości odżywczej na zgodność z wymaganiami niniejszych przepisów sanitarnych, zgodnie z przepisami sanitarnymi odnośnie organizacji i prowadzenia kontroli produkcyjnej.

2.24. Indywidualni przedsiębiorcy i osoby prawne, prowadzące działalność w zakresie wytwarzania i obrotu produktów żywnościowych, na podstawie wyników realizacji środków, podjętych w celu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych oraz zgodności z wymaganiami dokumentów normatywnych i technicznych, w tym prowadzenia kontroli produkcyjnej, dla każdej partii produktów żywnościowych sporządzają świadectwo jakości i bezpieczeństwa.

2.25. Indywidualni przedsiębiorcy i osoby prawne, prowadzące działalność w zakresie wytwarzania i obrotu produktów żywnościowych, wykonują badania i próby laboratoryjne samodzielnie lub z zaangażowaniem laboratoriów akredytowanych w ustalonym trybie.

2.26. Do przeprowadzania badań i prób laboratoryjnych wskaźników jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych dopuszczane są metrologicznie atestowane metodyki, odpowiadające wymaganiom zapewnienia spójności pomiarów i charakterystykom w zakresie błędu pomiarowego, sposobom wykonywania podczas badań próbek produktów i kontroli ich parametrów, a także metodyki, odpowiadające wyszczególnionym wymaganiom i zatwierdzone w ustalonym trybie.

2.27. Dokumenty normatywne i techniczne pożywek, przeznaczonych do kontroli mikrobiologicznych wskaźników bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych, podlegają ekspertyzie sanitarno-epidemiologicznej w ustalonym trybie.

2.28. W przypadku uzyskania niezadowolających wyników badań chociażby dla jednego ze wskaźników bezpieczeństwa, przeprowadza się dla niego powtórnie badania na próbce podwójnej wielkości, wziętej z tejże partii. Wyniki powtórnego badania obejmują całą partię.

2.29. Państwowy nadzór i kontrolę sanitarno-epidemiologiczną odnośnie zgodności produktów żywnościowych z niniejszymi przepisami sanitarnymi wykonują organy i instytucje Sanepidu Rosji w ustalonym trybie.

III. Wymagania higieniczne bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych

3.1. Niniejsze przepisy sanitarne ustalają wymagania higieniczne co do bezpieczeństwa produktów żywnościowych i ich zdolności zaspokajania zapotrzebowania organizmu ludzkiego w zakresie podstawowych substancji odżywczych i energetycznych.

3.2. Własności organoleptyczne produktów żywnościowych określone są wskaźnikami smaku, barwy, zapachu i konsystencji, charakterystycznymi dla każdego rodzaju produkcji i powinny odpowiadać tradycyjnie ukształtowanemu gustowi i przyzwyczajeniom ludności. Własności organoleptyczne produktów żywnościowych nie powinny ulegać zmianom podczas ich przechowywania, transportu i w procesie sprzedaży.

3.3. Produkty żywnościowe nie powinny mieć obcych zapachów, posmaków, wtrąceń, różnić się barwą i konsystencją od cech swoistych danemu rodzajowi produktu.

3.4. Bezpieczeństwo produktów żywnościowych pod względem mikrobiologicznym i radiologicznym, a także pod względem zawartości zanieczyszczeń chemicznych, określone jest ich zgodnością z normatywami higienicznymi, określonymi w niniejszych przepisach sanitarnych (załącznik 1).

3.5. Wskaźniki bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych, w tym biologicznie aktywnych dodatków do żywności, mających skład mieszany, określane są według podstawowego(ych) rodzaju(ów) surowca, zarówno według udziału masy, jak i według dopuszczalnych poziomów normowanych domieszek.

3.6. Wskaźniki bezpieczeństwa produktów suchych, zgęszczonych lub rozcieńczonych określa się w przeliczeniu na produkt wyjściowy z uwzględnieniem zawartości substancji suchej w surowcu i w produkcie końcowym.

3.7. Normatywy higieniczne obejmują potencjalnie niebezpieczne związki chemiczne i obiekty biologiczne, obecność których w produktach żywnościowych nie powinna przekraczać dopuszczalnych poziomów ich zawartości w zadanej masie (objętości) badanego produktu.

3.8. W produktach żywnościowych sprawdza się zawartość podstawowych zanieczyszczeń chemicznych, stanowiących zagrożenie dla ludzkiego zdrowia.

Wymagania higieniczne co do dopuszczalnego poziomu zawartości pierwiastków toksycznych są stawiane wszystkim rodzajom surowców spożywczych i produktów żywnościowych.

3.9. Zawartość mikotoksyn – aflatoksyny B₁, dezoksyniwalenonu (womitoksyny), zearalenonu, toksyny T-2, patuliny – sprawdza się w surowcach spożywczych i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego, aflatoksyny M₁ – w mleku i produktach mlecznych. Priorytetowymi zanieczyszczeniami są: dla produktów zbożowych – dezoksyniwalenon, dla orzechów i nasion roślin oleistych – aflatoksyna B₁; dla produktów przetwórstwa owoców i warzyw – patulina.

3.10. Niedopuszczalna jest obecność mikotoksyn w produktach dla żywienia dzieci i żywienia dietetycznego.

3.11. We wszystkich rodzajach surowców spożywczych i produktów żywnościowych sprawdza się obecność pestycydów: sześcioclorocykloheksanu (izomerów alfa, beta i gamma), DDT i jego metabolitów. W zbożach i produktach zbożowych sprawdza się także pestycydy rtęcio-organiczne, kwas 2,4-dwuchlorofenoksyoctowy, jego sole i estry. W rybach i przetworach sprawdza się także kwas 2,4-dwuchlorofenoksyoctowy, jego sole i estry.

3.12. Kontrola surowców spożywczych i produktów żywnościowych pod względem zawartości w nich resztek pestycydów i preparatów agrochemicznych, w tym fumigantów, opiera się na przedkładanych przez producenta (dostawcę) informacjach odnośnie pestycydów i preparatów agrochemicznych stosowanych podczas produkcji i przechowywania.

3.13. Ekspertyzy sanitarno-epidemiologiczne surowców spożywczych i produktów żywnościowych, zawierających pestycydy, są przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi higienicznymi normatywami zawartości pestycydów w obiektach otaczającego środowiska.

3.14. W produktach pochodzenia zwierzęcego sprawdza się ilość resztek stymulatorów wzrostu zwierząt (w tym preparatów hormonalnych), środków leczniczych (w tym antybiotyków), stosowanych w hodowli w celu żywienia, leczenia i zapobiegania chorobom bydła i drobiu.

W mięsie, produktach mięsnych, podrobach bydła rzeźnego i drobiu sprawdza się zarówno dopuszczone do stosowania w rolnictwie antybiotyki paszowe – gryzeinę, bacytracynę, jak też najczęściej stosowane w weterynarii antybiotyki lecznicze – z grupy tetracyklin, lewomycetynę. W mleku i produktach mlecznych sprawdza się obecność penicyliny, streptomycyny, lewomycetyny, antybiotyków z grupy tetracyklin, zaś w jajach i produktach jajecznych – obecność bacytracyny, streptomycyny, lewomycetyny, antybiotyków z grupy tetracyklin.

3.15. Kontrola zawartości stymulatorów wzrostu zwierząt (w tym preparatów hormonalnych), środków leczniczych (w tym antybiotyków), stosowanych w hodowli zwierząt dla celów żywienia, leczenia i zapobiegania chorobom bydła i drobiu, preparatów nie wymienionych w p. 3.14, oparta jest na przedkładanej

przez producenta (dostawcę) informacji o stosowanych w procesie produkcji i przechowywania stymulatorach wzrostu zwierząt i preparatach leczniczych.

3.16. Polichlorowane dwufenyle sprawdza się w rybach i produktach rybnych, benzo(a)piren – w ziarnie zbóż, w wędzonych produktach mięsnych i rybnych.

3.17. Niedopuszczalna jest obecność benzo(a)pirenu w produktach przeznaczonych dla żywienia dzieci oraz żywienia dietetycznego.

3.18. W niektórych produktach żywnościowych sprawdza się: zawartość związków azotowych – w rybach z rodziny łososiowatych i makrełowatych (w tym tuńczyków); azotanów – w produktach owocowych i warzywnych; N-nitrozoamin – w rybach i produktach rybnych, w produktach mięsnych i w słodzie piwowarskim.

3.19. W produktach tłuszczowych sprawdza się wskaźniki psucia tlenowego: liczbę tlenową i nadtlenową.

3.20. W produktach żywnościowych sprawdza się zawartość promieniotwórczych nuklidów. Bezpieczeństwo radiologiczne produktów żywnościowych ze względu na cez-137 i stront-90 określane jest na podstawie dopuszczalnych poziomów aktywności względnej promieniotwórczych nuklidów, których wartości podane są w niniejszych przepisach sanitarnych. W celu określenia, czy produkty żywnościowe spełniają kryterium bezpieczeństwa radiologicznego, wykorzystuje się ze współczynnik zgodności B, wartość którego oblicza się na podstawie wyników pomiaru aktywności względnej cezu-137 i strontu-90 w próbkach:

$$B = (A/H) (90)Sr + (A/H) (137)Cs$$

gdzie: A – wartość aktywności względnej (90)St i (137)Cs w produkcie żywnościowym (Bq/kg);

H – dopuszczalny poziom aktywności względnej dla (90)St i (137)Cs w tymże produkcie (Bq/kg).

Bezpieczeństwo radiologiczne produktów żywnościowych, zanieczyszczonych innymi promieniotwórczymi nuklidami, określają przepisy sanitarne, dotyczące norm bezpieczeństwa radiologicznego.

3.21. W produktach żywnościowych niedopuszczalna jest obecność mikroorganizmów i pasożytów chorobotwórczych, ich toksyn, powodujących choroby zakaźne i pasożytnicze lub stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt.

3.22. Ekspertyza sanitarno-epidemiologiczna mięsa i produktów mięsnych, ryb, skorupiaków, płazów, gadów i produktów ich przetwórstwa pod względem obecności pasożytów chorobotwórczych jest przeprowadzana zgodnie z przepisami sanitarnymi, dotyczącymi przeprowadzania kontroli parazytologicznej i na podstawie wskaźników bezpieczeństwa parazytologicznego (załącznik 6).

3.23. W mięsie i produktach mięsnych niedopuszczalna jest obecność pasożytów chorobotwórczych: wągrows, larw włośni i bąblowca, cyst sarkocytów i toksoplazm.

3.24. W rybach, skorupiakach, płazach i gadach oraz produktach ich przetwórstwa niedopuszczalna jest obecność żywych larw pasożytów, niebezpiecznych dla ludzkiego zdrowia.

W przypadku ujawnienia żywych larw czerwii jelitowych należy kierować się wymaganiami przepisów sanitarnych, dotyczących zapobiegania chorobom pasożytniczym.

3.25. W świeżej i świeżo zamrożonej zieleni stołowej, warzywach, owocach i jagodach niedopuszczalna jest obecność jaj pasożytów jelitowych i cyst jelitowych pierwotniaków chorobotwórczych.

3.26. Normatywy higieniczne odnośnie parazytologicznych wskaźników bezpieczeństwa wody pitnej są określane zgodnie z normatywami higienicznymi, ustanowionymi dla jakości wody scentralizowanych systemów wodociągowych.

3.27. Normatywy higieniczne w zakresie mikrobiologicznych wskaźników bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych uwzględniają następujące grupy mikroorganizmów:

- mające charakter wskaźników sanitarnych, do których zalicza się: ilość mezofilnych (rozwijających się najlepiej w temperaturze 20 – 55⁰C) aerobów i względnych anaerobów, bakterii grupy pałeczki okrężnicy, bakterii rodziny Enterobacteriaceae, enterokoki;
- względnie chorobotwórcze, do których należą *E. coli*, *S. aureus*, bakterie rodzaju *Proteus*, *B. cereus*, *Clostridium* (redukujące siarczyny), *Vibrio parahaemolyticus*;
- chorobotwórcze, w tym *Salmonella* i *Listeria monocytogenes*, bakterie rodzaju *Yersinia*;
- mikroorganizmy psucia – drożdże i grzyby pleśniowe, mikroorganizmy kwasu mlekowego;
- mikroorganizmy mikroflory zakwasów i probiotyczne (mikroorganizmy kwasu mlekowego, mikroorganizmy kwasu propiononowego, drożdże, bifidobakterie, kwasochłonne i in.) – w produktach z normowanym poziomem mikroflory biotechnologicznej i w produktach probiotycznych.

3.28. Normowanie mikrobiologicznych wskaźników bezpieczeństwa produktów żywnościowych dla większości grup mikroorganizmów odbywa się na zasadzie alternatywności, tj. normowana jest masa produktu, w której niedopuszczalna jest obecność bakterii grupy pałeczki okrężnicy, większość względnie chorobotwórczych mikroorganizmów, a także bezwzględnie chorobotwórczych, w tym *Salmonella* oraz *Listeria monocytogenes*. W innych przypadkach normatyw określa ilość jednostek tworzących kolonie w 1 g (1 ml) produktu.

3.29. Kryteriami bezpieczeństwa konserwowanych produktów żywnościowych (sterylności przemysłowa) jest brak w konserwowanym produkcie mikroorganizmów zdolnych do rozwoju w temperaturze przechowywania, ustalonej dla konkretnego rodzaju konserw, oraz mikroorganizmów i ich toksyn, stanowiących zagrożenie dla ludzkiego zdrowia (załącznik 8).

3.30. Biologicznie aktywne dodatki do żywności stanowią źródło pokarmowych pro- lub prebiotycznych naturalnych (identycznych, jak naturalne) biologicznie aktywnych substancji (składników) żywności, zapewniające wprowadzenie ich do ludzkiego organizmu przy spożyciu z żywnością lub wprowadzeniu do składu produktów żywnościowych.

Biologicznie aktywne substancje, składniki żywności i produkty, stanowiące ich źródło, wykorzystywane przy wytwarzaniu biologicznie aktywnych dodatków do żywności, powinny zapewniać ich efektywność i nie oddziaływać ujemnie na ludzkie zdrowie (załącznik 5a).

Biologicznie aktywne substancje, składniki żywności i produkty, stanowiące ich źródło, stanowiące, według danych współczesnych badań naukowych, zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi przy wykorzystaniu ich w składzie biologicznie aktywnych dodatków do żywności, nie dopuszcza się do stosowania przy wytwarzaniu biologicznie aktywnych dodatków do żywności (załącznik 5b).

3.31. W produktach żywnościowych określa się wskaźniki wartości odżywczej. Wskaźniki wartości odżywczej produktów żywnościowych określone są przez producenta (autora dokumentów technicznych) na podstawie analitycznych metod badań i(lub) z wykorzystaniem metody obliczeniowej z uwzględnieniem receptury produktu żywnościowego i danych odnośnie składu surowca.

3.32. Poszczególne produkty żywnościowe pod względem wskaźników wartości odżywczej powinny odpowiadać wymaganiom niniejszych przepisów (załącznik 2).

3.33. Produkty żywnościowe przeznaczone dla dzieci powinny odpowiadać stanowi funkcjonalnemu organizmu dziecka z uwzględnieniem jego wieku i być bezpieczne dla zdrowia dziecka.

3.34. Produkty żywnościowe dla dzieci i ich składniki, produkty dla kobiet ciężarnych i karmiących (dalej nazywane produktami specjalnymi) powinny odpowiadać higienicznym normatywom bezpieczeństwa i wartości odżywczej, określonym w niniejszych przepisach sanitarnych (załącznik 3).

3.35. W produktach żywnościowych dopuszcza się wykorzystanie dodatków żywnościowych nie mających, według danych współczesnych badań naukowych, szkodliwego wpływu na życie i zdrowie ludzkie oraz na życie i zdrowie przyszłych pokoleń (załącznik 7).

Produkty żywnościowe, zawierające dodatki żywnościowe, nie wymienione w załączniku 7, nie mogą być wytwarzane, wwożone i sprzedawane na terenie Federacji Rosyjskiej. Ich utylizacja lub zniszczenie lub zniszczenie jest przeprowadzane w ustalonym trybie.

3.36. Zastosowanie dodatków żywnościowych i dopuszczalne poziomy ich zawartości w produktach żywnościowych są reglamentowane przez przepisy sanitarne, dotyczące stosowania dodatków żywnościowych.

Główny Państwowy Lekarz Sanitarny
Federacji Rosyjskiej

Pierwszy Zastępca Ministra Zdrowia
Federacji Rosyjskiej

Onischenko G.G.

Załącznik 1

do Przepisów i Normatywów Sanitarno-Epidemiologicznych i Norm SanPiN 2.3.2.1078-01,
zatwierdzonych postanowieniem nr 36 z dn. 14 listopada 2001 r.
Głównego Państwowego Lekarza Sanitarnego Federacji Rosyjskiej

1. Wymagania bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych
(ze zmianami z dn. 15 kwietnia 2003 r.)

1.1. Mięso i wyroby mięsne; drób, jaja i produkty ich przeróbki

Indeks, grupa wyrobów	Wskaźnik	Wartości dopuszczalne, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	2	3	4
1.1.1. Mięso, w tym półwyroby, świeże, schłodzone, podmrożone, zamrożone (wszystkie rodzaje zwierząt rzeźnych, przemysłowych i dzikich)	Pierwiastki toksyczne:		
	ołów	0,5	
	arsen	0,1	
	kadm	0,05	
	rtęć	0,03	
	Antybiotyki*:		oprócz dziczyzny
	Lewomycetyna	nie dopuszcza się	<0,01
	Grupa tetracyklin	nie dopuszcza się	<0,01 jedn./g
	Grizeina	nie dopuszcza się	<0,5 jedn./g
	Bacytracyna	nie dopuszcza się	<0,02 jedn./g
	Pestycydy**:		
	Sześciochlorocykloheksan (izomery alfa, beta, gamma)	0,1	
	DDT i jego metabolity	0,1	
	Promieniotwórcze nuklidy:		
	cez-137	160 320	Bq/kg, mięso bez kości; jak wyżej, mięso jeleni i reniferów bez kości, mięso dzikich zwierząt bez kości;
	stront-90	160	jak wyżej, kości (wszystkie rodzaje)
		50	Bq/kg, mięso bez kości;
		100	jak wyżej, mięso jeleni i reniferów bez kości, mięso zwierząt dzikich bez kości;
		200	jak wyżej, kości (wszystkie rodzaje)

Wskaźniki mikrobiologiczne

j.kol./g – ilość jednostek tworzących kolonie w jednym gramie wyrobu

Indeks, grupa wyrobów	Ilość mezo- lubnych aerobów i względnych beztlen., j.kol/g, nie więcej	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności		Drożdże j.kol./g, nie więcej	Pleśń j.kol/g, nie więcej	Uwagi
		bakterii grupy pałeczki okreźnicy	chorobo- twórczych, w tym Sal- monella			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Mięso (wszystkie rodzaje zwierząt rzeźnych): - świeże w tuszach, półtu- szach, ćwiartkach, elemen- tach - schłodzone i podmrożone mięso w tuszach, półtu- szach, ćwiartkach, elemen- tach	10 1·10 ³	1,0 0,1	25 25	- -	- -	próbki pobiera się z warstw głębszych L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g jak wyżej
1.1.1.2. Mrożone mięso zwierząt rzeźnych: - w tuszach, półtuszach, ćwiartkach, elementach - bloki z mięsa na kości, bez kości, żyłowanego - masa mięsna po końco- wym trybowaniu kości zwierząt rzeźnych	1·10 ⁴ 5·10 ⁵ 5·10 ⁶	0,01 0,001 0,0001	25 25 25	- - -	- - -	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g jak wyżej jak wyżej, przy- gotowanie próbek bez opalania powierzchni
1.1.1.3. Półwyroby mięsne bez kości (schłodzone, pod- mrożone, zamrożone), w tym marynowane: - w dużych kawałkach - w małych kawałkach	5·10 ⁵ 1·10 ⁶	0,001 0,001	25 25	- -	- -	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g jak wyżej
1.1.1.4. Półwyroby mięsne mielone (schłodzone, zam- rożone): - formowane, w tym panie- rowane	5·10 ⁶	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g * dla półwyrobów panierowanych z okresem przydat- ności powyżej 1 miesiąca

- półwyroby w cieście, faszerowane (gołąbki, kabaczki)	$2 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g * dla półwyrobów z okresem przydatności powyżej 1 miesiąca
- farsz wołowy, wieprzowy, z mięsa innych zwierząt rzeźnych	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g
1.1.1.5. Półwyroby mięsne z kością (duże kawałki, porcje, małe kawałki)	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g

Indeks, grupa wyrobów	Wskaźnik	Wartości dopuszczalne, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	2	3	4
1.1.2. Podroby zwierząt rzeźnych, schłodzone, zamrożone (wątroba, nerki, ozory, mózg, serca), skórka wieprzowa, krew spożywcza i wyroby z jej przeróbki	Pierwiastki toksyczne:		
	ołów	0,6	nerki
		1,0	
	arsen	1,0	
	kadm	0,3	nerki
		1,0	
	rtęć	0,1	nerki
	0,2		
	Antybiotyki, pestycydy i promieniotwórcze nuklidy	jak w p. 1.1.1	

Wskaźniki mikrobiologiczne

j.kol./g – ilość jednostek tworzących kolonie w jednym gramie wyrobu

Indeks, grupa wyrobów	Ilość mezo-lubnych aerobów i względnych beztlen., j.kol/g, nie więcej	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności			Pleśń j.kol/g, nie więcej	Uwagi
		bakterii grupy pałeczki okrężnicy	laseczek redukujących siarowy	chorobotwórczych w tym Salmonella		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Podroby zwierząt rzeźnych schłodzone, zamrożone, zamrożone w blokach, skórka wieprzowa	-	-	-	25	-	przygotowanie próbek z opaleniem zamrożonych bloków; L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g

1.1.2.2. Krew spożywcza	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	-	S. aureus nie dopuszcza się w 1 g
1.1.2.3. Wyroby z przeróbki krwi:						
- albumina spożywcza	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-	S. aureus i Proteus nie dopuszcza się w 1 g
- suchy koncentrat plazmy (surowicy) krwi	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-	

Indeks, grupa wyrobów	Wskaźnik	Wartości dopuszczalne, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	2	3	4
1.1.3. Tłuszcz zwierzęcy surowy wołowy, wieprzowy, barani i innych zwierząt rzeźnych (schłodzony, zamrożony), słonina wieprzowa i wyroby z niej	Patrz rozdz. „Surowce oleiste i wyroby tłuszczowe”, p. 1.7.4.		
1.1.4. Wyroby wędliniarskie***, wyroby z mięsa wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych, mięsne wyroby kulinarne	Pierwiastki toksyczne:		
	ołów	0,5	
	arsen	0,1	
	kadm	0,05	
	rteć	0,03	
	Benzo(a)piren	0,001	dla wyrobów wędzonych
	Antybiotyki, pestycydy i promieniotwórcze nuklidy	jak w p. 1.1.1	
	Nitrozoaminy: suma NDMA i NDZA	0,002 0,004	dla wyrobów wędzonych

Wskaźniki mikrobiologiczne

j.kol./g – ilość jednostek tworzących kolonie w jednym gramie wyrobu

Indeks, grupa wyrobów	Ilość mezo-lubnych aerobów i względnych beztlen., j.kol/g, nie więcej	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności				Uwagi
		bakterii grupy pałeczki okrężnicy	laseczek siarczyny-redukc.	S.aureus	chorobotwórczych, w tym Salmonella	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Wędliny i wyroby z mięsa zwierząt rzeźnych, surowe wędzone i suszone, w tym krojone i pakowane próżniowo	-	0,1	0,01	1,0	25	E.coli nie dopuszcza się w 1 g ; L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g
1.1.4.2. Wędliny półwędzone i parzone wędzone	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g
1.1.4.3. Wędliny półwędzone i parzone wędzone, okres przydatności których przekracza 5 dni, w tym krojone i pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery ochronnej:	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g
1.1.4.4. Wyroby wędliniarskie parzone (kiełbasy, serdelki, parówki, pieczenie): - extra i pierwszy gatunek	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	w parówkach i serdelkach L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g jak wyżej
- drugi gatunek	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
1.1.4.5. Wędliny parzone z dodatkiem konserwantów, w tym delikatesowe	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Wyroby wędliniarskie parzone, okres przydatności których przekracza 5 dni, krojone i pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery ochronnej:	$1 \cdot 10^3$ *	1,0	0,1	1,0	25	* dla krojonych przed podaniem $2,5 \cdot 10^3$
1.1.4.7. Wyroby mięsne gotowane: szynka, rolada wieprzowa i wołowa, prasowana wieprzowina i wołowina, szynka, bekon, głowizna prasowana, baranina w formie.	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	

1.1.4.8. Wyroby mięsne wędzone gotowane: szynka, rolada, schab, boczec, podgardle, polędwica wieprzowa i w osłonce	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	
- głowizna, golonka	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	-	25	
1.1.4.9. Wyroby mięsne wędzone zapiekane, pieczone	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.10. Wyroby mięsne wędzone zapiekane, pieczone, okres przydatności których przekracza 5 dni, w tym krojone i pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery ochronnej.	$1 \cdot 10^3$ *	1,0	0,1	1,0	25	* dla krojonych przed podaniem $2,5 \cdot 10^3$
1.1.4.11. Gotowe dania mięsne szybko mrożone:						
- z porcjowanego mięsa wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych (bez sosów), smażone, gotowane;	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	Enterococcus nie więcej niż $1 \cdot 10^3$ jedn.kol./g
- z mięsa mielonego z sosami; naleśniki z nadzieniem z mięsa lub podrobów, itp.	$2 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	jak wyżej

Indeks, grupa wyrobów	Wskaźnik	Wartości dopuszczalne, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	2	3	4
1.1.5. Wyroby mięsne z wykorzystaniem podrobów (pasztety, kiszka pasztetowa, salcesony, galarety i in.) i krwi. Wyroby parzone z wykorzystaniem podrobów, krwi, schłodzone i zamrożone (pieczenie, kiełbasy, galarety, kiszki pasztetowe, wyroby w galarecie)	Pierwiastki toksyczne	jak w p. 1.1.2	
	Antybiotyki, pestycydy i promieniotwórcze nuklidy	jak w p. 1.1.1	

Wskaźniki mikrobiologiczne

j.kol./g – ilość jednostek tworzących kolonie w jednym gramie wyrobu

Indeks, grupa wyrobów	Ilość mezo- lubnych aerobów i względnych beztlen., j.kol/g, nie więcej	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności				Uwagi
		bakterii grupy pałeczki okreźnicy	laseczek siarczyno- redukc.	S.aureus	chorobo- twórczych, w tym Sal- monella	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Kiszki krwiste	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	- *	25	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: St. aureus nie dopuszcza się w 1 g, Clostridium siarczyno-redukc. nie dopuszcza się w 0,1 g
1.1.5.2. Salcesony	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	- *	25	* S. aureus nie dopuszcza się w 1 g
1.1.5.3. Kiszki pasztetowe	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	- *	25	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: St. aureus nie dopuszcza się w 1 g, Clostridium siarczyno-redukc. nie dopuszcza się w 0,1 g
1.1.5.4. Pasztety z wątroby i (lub) mięsa, w tym w osłonkach	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1 *	25	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: St. aureus nie dopuszcza się w 1 g, L. monocytogenes nie dopuszcza się w 25 g
1.1.5.5. Żelowane wyroby mięsne (galarety, wyroby w galarecie itd.)	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	jak wyżej

Indeks, grupa wyrobów	Wskaźnik	Wartości dopuszczalne, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	2	3	4
1.1.6. Konserwy mięsne, mięsno-roślinne	Pierwiastki toksyczne: ołów	0,5 1,0	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych
	arsen kadm	0,1 0,05 0,1	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych
	rtęć cyna	0,03 200,0	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych
	chrom	0,5	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych
	Pestycydy**: Sześciochlorocykloheksan (izomery alfa, beta, gamma)	0,1	
	DDT i jego metabolity	0,1	
	Nitrozoaminy: suma NDMA i NDZA	0,002*	dla konserw z dodatkiem azotynu sodowego
	Azotany	200	mięsno-roślinne z warzywami
	Promieniotwórcze nuklidy	jak w p. 1.1.1	

Wskaźniki mikrobiologiczne

Indeks, grupa wyrobów	Wymagania
1	2
1.1.6.1. Konserwy pasteryzowane: - z wołowiny i wieprzowiny - szynka mielona i specjalna	Powinny spełniać wymagania sterylności przemysłowej dla konserw grupy D, zgodnie z załącznikiem 8 do niniejszych przepisów sanitarnych.
1.1.6.2. Konserwy z wołowiny, wieprzowiny, koniny itp., sterylizowane: - naturalne - z warzywami, z kaszą	Powinny spełniać wymagania sterylności przemysłowej dla konserw grupy A, zgodnie z załącznikiem 8 do niniejszych przepisów sanitarnych.

Indeks, grupa wyrobów	Wskaźnik	Wartości dopuszczalne, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	2	3	4
1.1.7. Konserwy z podrobów, w tym pasztetowe (wszystkie rodzaje zwierząt rzeźnych i dziczyzny)	Pierwiastki toksyczne: ołów	0,6 1,0	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych
	arsen	1,0	
	kadm	0,3	
	rteć	0,6 0,1	nerki
	cyna	0,2 200,0	nerki dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych
	chrom	0,5	dla konserw w opakowaniach chromowanych
	Nitrozoaminy: suma NDMA i NDZA	0,002	
1.1.8. Mięso suszone sublimacyjnie i cieplnie	Antybiotyki, pestycydy i promieniotwórcze nuklidy	jak w p. 1.1.1	
	Wskaźniki mikrobiologiczne	Konserwy sterylizowane powinny spełniać wymogi sterylności przemysłowej dla konserw grupy A, zgodnie z załącznikiem 8 do niniejszych przepisów sanitarnych	
	Pierwiastki toksyczne:	jak w p. 1.1.1	W przeliczeniu na produkt wyjściowy z uwzgl. zawartości substancji w nim i w produkcie końcowym.
	Nitrozoaminy: suma NDMA i NDZA	0,002	
	Antybiotyki, pestycydy i promieniotwórcze nuklidy	jak w p. 1.1.1	

Wskaźniki mikrobiologiczne

j.kol./g – ilość jednostek tworzących kolonie w jednym gramie wyrobu

Indeks, grupa wyrobów	Ilość mezo- lubnych aerobów i względnych beztlen., j.kol/g, nie więcej	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności		Pleśń j.kol./g, nie więcej	Uwagi
		bakterii grupy pałeczki okreźnicy	chorobo- twórczych, w tym Sal- monella		
1	2	3	4	5	6
1.1.8.1. Koncentraty spo- żywcze z mięsa lub podro- bów, suche	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	100	

1.1.9. Drób

1.1.10. Podroby drobiowe

1.1.11. Wyroby wędliniarskie, kulinarne i wędzonki z wykorzystaniem mięsa drobiowego

1.1.12. Wyroby mięsne z wykorzystaniem podrobów drobiowych

1.1.13. Konserwy drobiowe, drobiowo-roślinne

1.1.14. Wyroby drobiowe suszone sublimacyjnie lub cieplnie

1.1.15. Jaja i produkty jajeczne ciekłe

1.1.16. Produkty jajeczne suche

1.1.17. Proszek jajeczny (albumina)

* Przy stosowaniu chemicznych metod określania gryzeiny, bacytracyny i antybiotyków z grupy tetracyklin przeliczenie ich faktycznej zawartości na jedn./g dokonywane jest wg aktywności standardu.

** Należy sprawdzać pozostałe ilości także tych pestycydów, które były stosowane w produkcji surowców spożywczych (patrz p. 3.12, 3.13).

*** Dla wyrobów wędliniarskich i konserw mięsno-roślinnych obliczenia wskaźników bezpieczeństwa przeprowadza się dla podstawowego(ych) rodzaju(ów) surowca, zarówno co do udziału masy, jak i co do dopuszczalnych poziomów normowanych domieszek.

1.2. Mleko i produkty mleczne

1.3. Ryby, nierybne obiekty rybołówstwa i wytwarzane z nich produkty

1.4. Ziarno (nasiona), mąka i wyroby mączne, kasze, pieczywo

1.5. Cukier i wyroby cukiernicze

1.6. Wyroby owocowo-warzywne

1.7. Surowce oleiste i produkty tłuszczowe

1.8. Napoje

1.9. Inne produkty

1.10. Dodatki biologicznie aktywne do żywności

Załącznik 2

2.2. Kryteria wartości odżywczej soków owocowych i warzywnych.

Załącznik 3

3. Wymagania higieniczne i odnośnie wartości odżywczej produktów żywienia dzieci

3.1. Produkty żywnościowe dla małych dzieci

3.1.4. Produkty dokarmiania na bazie mięsnej

3.1.4.1. Konserwy z mięsa (wołowiny, wieprzowiny, baraniny, drobiu i in.), w tym z dod. podrobów

3.1.4.2. Kielbaski pasteryzowane na bazie mięsnej (dla dzieci w wieku 1,5 roku i starszych)

3.1.4.3. Konserwy mięsno-roślinne

3.1.5. Produkty dokarmiania na bazie rybnej

3.2. Produkty dla żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym

3.2.1. Produkty na bazie mięsnej

3.3.6.2. Produkty sublimowane na bazie mięsnej

Załącznik 4

Produkty żywnościowe, uzyskiwane z genetycznie modyfikowanych źródeł

Załącznik 5a

Substancje biologicznie aktywne, składniki żywności i produkty stanowiące ich źródła, nie mające szkodliwego wpływu na ludzkie zdrowie przy stosowaniu do produkcji biologicznie aktywnych dodatków do żywności

Załącznik 5b

Substancje biologicznie aktywne, składniki żywności i produkty stanowiące ich źródła, mogące mieć szkodliwy wpływ na ludzkie zdrowie przy stosowaniu do produkcji biologicznie aktywnych dodatków do żywności

Załącznik 6

Wskaźniki parazytologiczne bezpieczeństwa ryb, skorupiaków, zwierząt ziemnowodnych, gadów i produktów ich przeróbki

Załącznik 7

Dodatki spożywcze, nie mające szkodliwego wpływu na ludzkie zdrowie przy ich zastosowaniu do wytwarzania produktów żywnościowych

Załącznik 8

Wymagania higieniczne bezpieczeństwa dla konserwowanych produktów żywnościowych

Załącznik 17 (informacyjny)

17. Zalecana zawartość białek, tłuszczów i węglowodanów w poszczególnych produktach spożywczych

Indeks	Nazwa produktu	Białka	Tłuszcze	Węglowodany	Uwagi
		w gramach na 100 g produktu			
1	2	3	4	5	6
2.1.1.	Produkty z przeróbki mięsa i drobiu				
2.1.1.1.	Wyroby wędliniarskie				
2.1.1.1.1.	Kiełbasy parzone	nie mniej niż 11	nie więcej niż 30	poniżej 2	
2.1.1.1.2.	Parówki i serdelki	nie mniej niż 10	nie więcej niż 30	poniżej 1	
2.1.1.1.3.	Pieczenie mięsne	nie mniej niż 11	nie więcej niż 30	poniżej 2	
2.1.1.1.4.	Kiełbasy parzone wędzone	nie mniej niż 16	nie więcej niż 38	poniżej 1	

2.1.1.1.5.	Kielbasy półwędzone	nie mniej niż 16	nie więcej niż 45	poniżej 1	
2.1.1.1.5.	Kielbasy surowe wędzone	nie mniej niż 20	nie więcej niż 50	poniżej 1	
2.1.1.1.6.	Wyroby z wieprzowiny	nie mniej niż 10	nie więcej niż 50	poniżej 1	
2.1.1.2.	Konserwy mięsne				
2.1.1.2.1.	Konserwy z wołowiny	nie mniej niż 17	nie więcej niż 17	poniżej 1	
2.1.1.2.2.	Konserwy z baraniny	nie mniej niż 16	nie więcej niż 15	poniżej 1	
2.1.1.2.3.	Konserwy z wieprzowiny	nie mniej niż 15	nie więcej niż 32	poniżej 1	
2.1.1.2.4.	Konserwy z drobiu	nie mniej niż 16	nie więcej niż 18	poniżej 1	
2.1.2.	Produkty mleczne				
...					
2.1.3.	Konserwy rybne				
...					
2.1.4.	Produkty tłuszczowe				
...					