

«Утверждаю»
Главный Государственный
санитарий врач РА

Скорик Л.В.

2017г.



Инструкция
о порядке лабораторного контроля консервов
при их производстве, в оптовых базах и розничной торговле, и на
предприятиях общепита

№ 15-1707-2017

Разработано:
Госсанэпидслужбой
МЗ РА

Вводится с даты
утверждения

г.Сухум

2017г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция определяет порядок санитарно-технического и микробиологического контроля консервов (кроме молочных) при их производстве, во время хранения и в период реализации в объектах общепита и торговли.

1.2. Консервы разрешается вырабатывать только по ГОСТам или техническим условиям (согласованным с Госсанэпидслужбой МЗ РА и зарегистрированными в Госстандарте РА).

1.3. На каждый вид консервов должен быть разработан свой режим стерилизации, определяемый технологом на производстве или взятом из «Сборника технологических инструкций по производству консервов» изданному в РФ за последние 5 лет.

1.4. Выпуск консервов относящихся к группе А, Б, В, Д разрешается только на предприятиях, имеющих производственные физико-химические и микробиологические лаборатории.

2. Физико-химический и бактериологический контроль производства консервов на консервных предприятиях.

2.1. Все крупные предприятия по производству консервов должны иметь свои производственные лаборатории: физико-химическую и микробиологическую.

В мини-цехах лабораторный контроль (при отсутствии своих лабораторий) осуществляется на базе Республиканской лаборатории Госсанэпидслужбы МЗ РА на договорных началах. Точки отбора, кратность и отбираемый на анализ материал определяется условиями ежегодного договора.

2.2. Первый этап – определение показателей поступающего сырья и вспомогательных материалов на соответствие их ГОСТам или ТУ. Визуальная оценка сырья производится технологом, мастером цеха или другим лицом, назначенным приказом руководства предприятия и результаты осмотра заполняются в спец. журнал.

2.3. Для всех видов переработки консервов обязательен химический и бактериологический анализ водопроводной воды, используемой в производстве с занесением результатов в спец. журнал.

2.4. Новая стеклотара подлежит визуальной проверке и дефектной отбраковке. Бак. контроль внутренней поверхности тары проводится при поступлении каждой партии после обработки, ОМЧ в смывах не должно превышать 500 колоний, БГКП – отсутствовать.

2.5. Бак. контроль санитарного состояния технологического оборудования проводится 2 раза в месяц. После санитарной обработки тех. оборудования ОМЧ поверхности должен быть не более 300 и отсутствовать БГКП.

2.6. Производственная лаборатория проверяет правильность работы закаточных (укупорочных) машин ежедневно с занесением результатов в спец.журнал.

2.7. Лаборатория или технолог (в мини-цехах мастер цеха) ежедневно отмечают в спец.журнале соблюдение режима стерилизации или пастеризации каждого вида консервов.

Контрольно-измерительные приборы на автоклавах и других аппаратах для стерилизации ежегодно проходят госповерку через Сертифицированную организацию по поверке оборудования.

2.8. Производственная лаборатория контролирует качество консервов в процессе их производства перед стерилизацией и после нее с занесением результатов в спец.журнал, а также РН готовой продукции.

2.9. В соответствии с определяемыми показателями консервы относятся к одной из следующих групп:

- **консервы группы А** - консервы имеющие РН выше 4,4: консервы для детского и диетического питания; первые и вторые обеденные блюда; заправки для первых обеденных блюд, солянки овощные, консервы овощные закусочные и овощные натуральные; соки овощные; грибы и блюда с грибами; тушеное мясо ит.д., кроме томата продуктов.
- **консервы группы Б** - с РН 3,5 цельноконсервированные томаты; сок томатный; томатные соусы и напитки; томат-паста; томат-шоре.
- **консервы группы В** - имеющие РН от 3,7 до 4,4 изготовленные с нормированным внесением кислоты: консервированные огурцы; кабачки и патиссоны; другие консервы,
- **консервы группы Г** - с РН менее 3,7: все плодоваягодные консервы; супы фруктовые; овощные маринады.
- **консервы группы Д** - шпик соленый или копченый, бекон, сосиски, ветчина и другие мясные продукты с ограниченным сроком хранения.

3. Контроль консервов группы А

3.1. Основой санитарно-бактериологического контроля на производстве является ежедневная плановая проверка бак. обсемененности содержимого банок перед стерилизацией, а также периодический (1 раз в неделю) контроль сырья и вспомогательных материалов, входящих в состав консервов. Также контролируется температура продукта при расфасовке и РН до стерилизации и после.

3.2. Бак. анализ готовой продукции проводят 1 раз в неделю по каждому виду готовой продукции на промышленную стерильность.

3.3. Реализация партии консервов, в которой бактериологический брак превышает 2%, проводится только с разрешения органов Государственного санитарно-эпидемиологического контроля.

4. Контроль качества консервов группы Б

4.1. Основой бактериологического контроля качества консервов этой группы является контроль бак. обсемененности их спорами мезофильных облигатно-анаэробных микроорганизмов в момент расфасовки; контроль РН готового продукта; контроль температуры продукта при расфасовке.

4.2. Если по результатам бак. анализа не соответствует хоть один из показателей, то дополнительно проводят анализ готовой продукции на мезофильные облигатно-анаэробные микроорганизмы и принимают меры по устранению причин попадания анаэробов в продукцию.

4.3. Концентрированные томатопродукты (томат-паста, соус, пюре и сок концентрированный) бак. анализам не подвергаются.

5. Контроль качества консервов группы В

5.1. Определяется их соответствие по РН и тех.инструкции; бак. контроль качества мойки сырья, зелени, пряностей (не реже одного раза в неделю). При этом ОМЧ продукта перед закладкой в банку не должно превышать для свежих овощей 50.000; для овощей бланшированных – 10.000; для зелени – 75.000 и для пряностей 200.000.

6. Контроль качества консервов группы Г

6.1. Определяется РН готового продукта; контролируется качество сырья, а также делаются смывы с тех.оборудования и обработанной тары и крышек.

6.2. Систематическим бак. анализам консервы группы Г не подвергаются.

6.3. По бак. показателям определяют промышленную стерильность, наличие патфлоры с 25гр. В сухофруктах определяют ОМЧ; БГКП и st.aureus. в 1 гр. и патфлору в 25гр., а также дрожжи и плесень.

7. Контроль качества консервов группы Д

7.1. Определяются бак. показатели сырья и расфасовочной тары; всех этапов технологического процесса и качества мойки тех.оборудования.

8. Химический контроль консервов

8.1. На токсичные элементы (олово, свинец, медь, ртуть) исследуются только консервы которые фасуются в гигиеническую тару.

8.2. Исследования консервантов (сернистый ангидрит, бензойная кислота и сорбиновая кислота) производится, если их применение оговорено технологической инструкцией.

8.3. Обязательно определяется органолептика каждого вида консервов и сухофруктов, а также влажность – для сухофруктов.

9. Порядок отпуска консервов с производства-изготовителя.

9.1. На каждую выпускаемую партию консервов производственной лабораторией выдается качественное удостоверение на основе результатов органолептического и химико-бактериологического анализа.

9.2. В мини-цехах или на производствах малой производительности допускается отпуск партии консервов по накладным, где должен проставляться штамп с данными результатов анализов, проводимых на договорных началах в территориальных СЭС.

9.3. Не допускаются к реализации консервы, имеющие следующие дефекты:

а) бомбаж;

б) хлопущи;

в) с признаками микробиологической порчи продуктов (плесени, брожение, ослизнение);

г) подтеки (следы продукта вытекшего из банки);

д) неправильно оформленный шов жестяных банок;

е) ржавчина, после удаления которой, остаются следы;

ж) деформация корпуса и доньшек банок;

з) пробоины и сквозные трещины;

и) перекося крыше, выступающее резиновое кольцо;

к) деформированные крышки стеклянных банок.

Вопрос об использовании консервов по подпунктам «е» и «ж» решается органами Госсанэпидслужбы.

10. Санитарно-технический контроль за хранением и реализацией консервов на оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

10.1. Консервы должны приниматься на хранение в базы, магазины и объекты общественного питания только при наличии сертификатов соответствия.

10.2. Хранение должно проводиться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях на деревянных или металлических стеллажах или поддонах. В складах и базах должна ежедневно регистрироваться температура и влажность воздуха с регистрацией в специально оформленном журнале.

10.3. При хранении консервов длительный период, их проверяет товаровед или зав.объектом с удалением дефектных банок. Ими же проводится визуальный осмотр консервов перед отгрузкой.

10.4. Банки, имеющие дефекты, изложенные в пункте 9.3. удаляются из партии. Одновременно подсчитывают процент этих банок к общему числу консервов в данной партии и если он превышает 2%, об этом сообщают заводу-

изготовителю. Одновременно продажа этих консервов потребителем должна быть прекращена до решения этого вопроса совместно с СЭС.

11. Порядок учета и уничтожения консервов, не пригодных в питание.

11.1. На каждую партию отбракованных консервов составляется акт их уничтожения, в котором подробно указывается завод-изготовитель, полная маркировка реквизитов на банках бракуемой партии; дата, месяц и год их выпуска, указание причины брака и количества забракованных банок, а также результаты лабораторных анализов, если они проводились; способ и место уничтожения банок. В состав комиссии, которая организовывается руководством объекта, включают на крупных предприятиях самого руководителя или его доверенное лицо, технолога и зав. производственной лаборатории. В мини - цехах в комиссию входят руководство, технолог и кто-либо из рабочих на производстве.

11.2. Вопрос участия в уничтожении забракованных продуктов (кроме подпунктов «е» и «ж» пункта 9.3) работников СЭС решается отдельно в каждом конкретном случае.

11.3. Акты об уничтожении консервов (или возврате поставщику, или передачи на корм скоту по согласованию с ветслужбой) должны храниться не менее 1 года, а сами отбракованные для уничтожения консервы должны храниться в отдельном опечатанном помещении или в специально отведенном месте (на мелких объектах) в опечатанных ящиках или мешках.

12. Перечень журналов лабораторного контроля на объектах вырабатывающие консервы и сухофрукты

12.1. На крупных предприятиях имеющих свою производственную лабораторию должны вестись следующие журналы соответственно оформленные (пронумерованные, прошнурованные, скрепленные подписью и печатью руководства объекта):

- а) журнал контроля укупорки консервов (форма К-6);
- б) цеховой журнал оценки качества продукции (форма к-7);
- в) журнал контроля стерилизации консервов (форма К-8);
- г) журнал бак. контроля производства консервов (форма К-8);
- д) журнал бак. контроля санитарного состояния производства (форма К-10);
- е) журнал контроля качества готовой продукции (форма К-11);
- ж) журнал дегустации (форма К-13);
- з) журнал контроля подготовки консервов к реализации (форма К-14);
- и) журнал контроля результатов анализов воды (форма К-17);
- к) качественное удостоверение (форма К-18)

Формы оформления журналов имеются в Госсанэпидслужбе МЗ РА.
В мини-цехах должны быть журналы а, б, в, е, ж, и отдельная папка с результатами договорных анализов.

13. Ответственность за соблюдение и выполнение настоящей инструкции

13.1. Ответственность за соблюдение и выполнение настоящей инструкции возлагается:

- при производстве консервов на предприятиях – на главного инженера, зав. производственной лаборатории и зав. склада;
- в оптовой и розничной торговле и объектах общественного питания – выполнение пунктов 10-11 – на руководство данного объекта;
- в цехах по производству консервов малой мощности – на руководителя объекта и технолога.

13.2. Лица, не соблюдающие требования настоящей инструкции, привлекаются к административной и уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством.

С выходом настоящей Инструкции утрачивает силу «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» утв. МЗ СССР 18.09.1973г. №1121-73.