

Чинна

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА

ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ

П О С Т А Н О В А

07.11.2001 N 139

Про затвердження Державних
санітарних правил і норм "Мікробіологічні
нормативи та методи контролю продукції
громадського харчування"

Я, Головний державний санітарний лікар України Бобильова Ольга Олександрівна, розглянувши рішення профільної комісії "Гігієна харчування" Головного санепідуправління МОЗ України по розробці нормативних документів від 08.12.2000 р. протокол N 14 щодо можливості затвердження Державних санітарних правил і норм "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування", рецензії фахівців Київської медичної академії післядипломної освіти, Харківського інституту удосконалення лікарів, Українського НДІ харчування та керуючись статтею 40 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" ([4004-12](#))
П О С Т А Н О В Л Я Ю:

1. Затвердити Державні санітарні правила і норми "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування".

2. Головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва і Севастополя, водного, залізничного, повітряного транспорту, Міністерства оборони, Міністерства внутрішніх справ, Служби безпеки України, головам експертних комісій при головному державному санітарному лікарі України прийняти вказаний документ до керівництва та здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

3. Вважати таким, що втратив чинність розділ 9.9 "Медико-біологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов"

4. Контроль за виконанням постанови покласти на начальника
Головного санепідуправління МОЗ України Бережнова С.П.

Головний державний санітарний
лікар України

О.О.Бобильова

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова Головного
державного санітарного
лікаря України

07.11.2001 N 139

4. Гігієна харчування

4.5. Підприємства громадського харчування

МІКРОБІОЛОГІЧНІ НОРМАТИВИ ТА МЕТОДИ

КОНТРОЛЮ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Державні санітарні правила

ДСП 4.4.5.078-2001

Видання офіційне

1. ГАЛУЗЬ ЗАСТОСУВАННЯ

1.1. Ці Санітарні правила встановлюють мікробіологічні нормативи безпеки для здоров'я кулінарної продукції, виготовленої на підприємствах громадського харчування, незалежно від форми власності, встановлюють методи виявлення мікроорганізмів.

1.2. Санітарні правила розповсюджуються на всі діючі підприємства громадського харчування, незалежно від форм власності та відомчого підпорядкування, які повинні дотримуватись їх у повному обсязі.

1.3. Санітарні правила призначені для установ державної санітарно-епідеміологічної служби України, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд, а також для інших організацій, уповноважених здійснювати контроль за безпекою харчової продукції.

1.4. Контроль за виконанням вимог Санітарних правил щодо безпеки продукції громадського харчування здійснюють компетентні органи.

ПЕРЕДМОВА

1. У цих Санітарних правилах реалізовані положення законів України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" ([4004-12](#)), "Про захист прав споживачів" ([1023-12](#)), "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" ([771/97-ВР](#)).

2. Введені замість розділу 9.9. "Медиико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", що затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 р. N 5061-89 ([v5061400-89](#)).

ЗМІСТ

1. ГАЛУЗЬ ЗАСТОСУВАННЯ
2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ
3. КЛАСИФІКАЦІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ
4. МІКРОБІОЛОГІЧНІ НОРМАТИВИ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ
 - 4.1. Загальні положення
 - 4.2. Принципи регламентування кулінарної продукції за мікробіологічними показниками
 - 4.3. Мікробіологічні нормативи кулінарної продукції громадського харчування
5. МЕТОДИ МІКРОБІОЛОГІЧНОГО АНАЛІЗУ
 - 5.1. Методи відбору, доставки і підготовки проб до аналізу
 - 5.2. Методи аналізу
 - 5.2.1. Визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів
 - 5.2.2. Визначення бактерій групи кишкових паличок (коліформ)

5.2.3. Визначення *Escherichia coli*

5.2.4. Визначення коагулазопозитивних стафілококів

5.2.5. Визначення бактерій роду *Proteus*

5.2.6. Визначення бактерій роду *Salmonella*

5.2.7. Визначення сульфітрeredукуючих клостридій, *B.cereus*, дріжджів та плісневих грибів

5.2.8. Визначення ентеровірусів

5.3. Апаратура, матеріали, лабораторний посуд, інвентар, реактиви, поживні середовища

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

В цих Санітарних правилах використані посилання на такі нормативні документи:

ГОСТ 26668-85	"Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов".
ГОСТ 26669-85	"Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов".
ГОСТ 26670-91	"Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов".
ГОСТ 10444.1-84	"Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".
ГОСТ 9225-84	"Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".
ГОСТ 9958-81	"Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".
ГОСТ 30390-95	"Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению".
ГОСТ 10444.15-94	"Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов".
ГОСТ 10444.2-94	"Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i> ".
ГОСТ 28560-90	"Продукты пищевые. Методы выявления бактерий

родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*".
ГОСТ 7702.2.2-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты

птичьих. Методы выявления и определения

количества бактерий группы кишечных палочек

(колиформных бактерий родов *Escherichia*,

Citrobacter, *Enterobacter*, *Klebsiella*,

Serratia".

ГОСТ 7702.2.3-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты

птичьих. Метод выявления сальмонелл".

ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления

и определения количества сульфитредуцирующих

клубочков".

ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения

Bacillus cereus".

ГОСТ 10444.12-88 Методы определения дрожжей и плесневых

грибов".

ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая. Гигиенические требования

и контроль за качеством".

ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы

санитарно-бактериологического анализа".

ДСанПіН 383-96 "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води

централізованого господарського - питного

водопостачання".

Методичні вказівки "Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки" N 5.08.07/1232 ([v1232282-95](#)) від 11.10.95 р.

"Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях N 1135-73.

"Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" N 2657-82.

3. КЛАСИФІКАЦІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кулінарну продукцію виробляють у вигляді страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів.

Страви, кулінарні вироби та напівфабрикати відрізняють за такими основними ознаками.

- видом сировини, що використовується - картопля, овочі, гриби, фрукти та ягоди, крупи, бобові, макаронні вироби, яйця, сир, риба, морепродукти, м'ясо та м'ясні продукти, птиця, дичина та ін.;

- способом кулінарної обробки - відварні, припущені, тушковані, смажені, запечені, випечені;

- характером вживання - закуски, десерти, супи, інші страви та ін.;

- призначенням - для дієтичного, шкільного харчування та ін.,

- термічним станом - холодні, гарячі, охолоджені;

- консистенцією - рідкі, напіврідкі, густі, пюреподібні, в'язкі, сипучі.

4. МІКРОБІОЛОГІЧНІ НОРМАТИВИ ПРОДУКЦІЇ

ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

4.1. Загальні положення

Безпека харчової продукції для здоров'я визначається відповідністю її мікробіологічним нормативам, встановленим цими Санітарними правилами.

Мікробіологічні показники кулінарної продукції характеризують дотримання технологічних та санітарно-гігієнічних вимог при її виготовленні, умови зберігання, реалізації та транспортування.

Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками включають контроль за 4 групами мікроорганізмів:

- санітарно-показові, до яких належать мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми (МАФАНМ) та бактерії групи кишкових паличок - БГКП (коліформи);

- потенційно-патогенні мікроорганізми, до яких відносяться кишкова паличка (*Escherichia coli*), коагулазопозитивні стафілококи (*S.aureus*), бактерії роду *Proteus*, *Bacillus cereus* та сульфітредуруючі клостридії;

- патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду *Salmonella*, віруси;

- мікроорганізми, що викликають псування продукту - в основному це дріжджі та плісневі гриби.

При епідемічній необхідності показники контролю безпеки кулінарних виробів можуть бути розширені за рахунок визначення: лістерій, шигел, ієрсиній, паратифічних вібріонів, фекальних стрептококів, а також вірусів: ентеровіруси (поліомієліту,

Коксакі, ЕСНО, 70, 71 типу), гепатиту А, ротавіруси, аденовіруси (40, 41 типів).

Мікробіологічні нормативи розроблено на основі комплексної санітарно-мікробіологічної та епідеміологічної оцінки продукції громадського харчування з урахуванням:

- результатів експериментального мікробіологічного дослідження продукції громадського харчування, виготовленої в лабораторних умовах та на підприємствах громадського харчування різних типів;

- аналізу статистично оброблених результатів мікробіологічного контролю безпеки держсанепіднагляду;

- санітарно-мікробіологічної характеристики компонентів рецептур та технологічного процесу виготовлення страв: мікробіологічної характеристики сировини, ефективності термічної обробки, наявності ручних операцій; аналізу харчових отруєнь бактеріальної природи, зареєстрованих за останні роки;

- сучасних принципів нормування мікробіологічних показників в Україні та за кордоном.

Метою мікробіологічного контролю безпеки продукції підприємств громадського харчування, що здійснюється відповідно до цього документу, є профілактика гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєнь мікробної природи серед споживачів.

Мікробіологічний контроль безпеки продуктів, що виготовляються закладами громадського харчування, є ретроспективним, оскільки результати мікробіологічних аналізів можуть бути одержані через 72-96 годин, тобто в термін, коли продукція вже реалізована, він дає змогу дати об'єктивну оцінку дотримання санітарно-гігієнічної та технологічного режиму, санітарних правил для кожного конкретного підприємства громадського харчування, а також якості та епідеміологічної безпеки виготовленої продукції.

Виявлення підвищеної кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів свідчить про порушення температурних режимів в процесі виготовлення або зберігання харчового продукту, незадовільний санітарний стан виробництва.

Наявність бактерій групи кишкових паличок, *E.coli*, коагулазопозитивних стафілококів в масі продукту, яка нормується, вказує на незадовільні санітарні умови під час виготовлення продукту або вторинне інфікування його (за рахунок обладнання, рук та носоглотки працівника, санітарного одягу та ін).

Виявлення бактерій роду *Proteus* свідчить про порушення умов, термінів зберігання як сировини, так і готової продукції, незадовільний санітарно-гігієнічний режим виробництва.

Суворі вимоги до відсутності бактерій роду *Salmonella* в харчових продуктах введені в зв'язку із здатністю цих мікроорганізмів викликати не тільки харчові токсикоінфекції при їх

масивному розмноженні в продукті, а й інфекційні захворювання при малій дозі інфікування.

Мікробіологічні нормативи розповсюджуються також на продукцію інтенсивних технологій: з використанням мікрохвильового та інфрачервоного нагрівання, а також на продукцію з ферментованої сировини.

Виробник зобов'язаний забезпечити постійний – не рідше одного разу на місяць – контроль виробництва за мікробіологічними показниками, готова продукція, напівфабрикати, вода, об'єкти, довкілля та ін. Вибірковий контроль здійснюють органи держсанепіднагляду у встановленому порядку.

При одержанні незадовільних результатів аналізу хоча б по одному з мікробіологічних показників, проводиться відбір проб розширеного асортименту страв, сировини та напівфабрикатів, а також відбір змивів з об'єктів довкілля та обладнання.

У тому випадку, коли виявляється стійке санітарно-гігієнічне неблагополуччя продукції громадського харчування, проводять додатковий мікробіологічний і вірусологічний контроль сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів, води та повітря, санітарного одягу працівників підприємств, контроль за веденням технологічних процесів, санітарно-гігієнічного стану всіх виробничих приміщень.

На підставі одержаних результатів лабораторних досліджень вживають відповідні санітарно-гігієнічні заходи, контроль за дотриманням санітарних правил, проведення з персоналом додаткових занять з санітарного мінімуму, організація санітарних днів з генеральним прибиранням приміщень, проведення реконструкції або ремонту підприємств громадського харчування.

При порушенні вимог Санітарних правил рішення про адміністративні заходи та кримінальну відповідальність приймають компетентні органи.

4.2. Принципи регламентування кулінарної продукції за мікробіологічними показниками

4.2.1. Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів відповідає наведеним нормативам для кожного виду страв і виражається в КУО г/куб.см продукту, де КУО – колоніютворюючі одиниці, відповідає прийнятому раніше значенню "клітини". Цей показник не визначають у стравах, які за рецептурою містять специфічну мікрофлору (салат із маринованих овочів, квашена капуста, солоні огірки; окрошки овочеві та м'ясні на квасі та кефірі, юшка з буряків, холодний борщ (холодник), сир, сметана та заправки з неї тощо).

4.2.2. Санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми відповідно до сучасних вимог та з метою спрощення схеми аналізу контролюються за альтернативним принципом, при цьому нормується їх відсутність в певній масі продукту, виражений в грамах або сантиметрах кубічних.

4.2.3. Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) нормується в усіх стравах в межах від 1,0 г/куб.см до 0,1 г/куб.см;

4.2.4. *E.coli* не повинна висіватися із 1,0 г/куб.см у тому випадку, коли страви або кулінарні вироби є найбільш уразливими з епідеміологічної точки зору або коли за технологією передбачені ручні операції після проведення термічної обробки;

4.2.5. Відсутність коагулазопозитивних стафілококів нормується у межах від 1,0 г/куб.см до 0,1 г/куб.см за винятком деяких видів гарячих страв (борщі, суп-харчо, розсольники, солянки, картопляні, овочеві супи, бульйони);

4.2.6. Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см ;

4.2.7. Відсутність патогенних мікроорганізмів, в тому числі бактерій роду *Salmonella*, вірусів нормується в більшості видів продуктів в 25 г. Для ряду виробів та страв, які за даними епідеміологічних розслідувань найбільш часто є чинниками виникнення гострих кишкових захворювань, введений більш жорсткий норматив – відсутність патогенних мікроорганізмів, в тому числі бактерій роду *Salmonella*, а також вірусів в 50 г продукту.

У продуктах масового вживання, для яких в табл. 1 відсутні мікробіологічні нормативи, патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, віруси не допускаються у 25 г/куб.см продукту.

4.2.8. У всіх видах доброякісної рибної продукції *Vibrio parahaemolyticus* не допускається в кількості більш як 10 КУО/г. Контроль проводиться при епідеміологічному неблагополуччі в регіоні

4.2.9. У салатах та сумішах із сирих овочів, готових до вживання, бактерії роду *Yersinia* не допускаються в 25 г продукту. Контроль проводиться при епідеміологічному неблагополуччі.

4.3. Мікробіологічні нормативи кулінарної продукції громадського харчування

Мікробіологічні нормативи продукції громадського харчування, в тому числі м'якого морозива, наведено в табл. 1.

Таблиця 1

МІКРОБІОЛОГІЧНІ НОРМАТИВИ

продукції, що виробляється підприємствами

громадського харчування

Група продуктів Примітки	Загальна кількість	Маса продукту (г/куб.см), в якій не					
	мезофільних аероб-	допускаються					
	них та	-----					
	факультативно-	ВГКП	E.coli	S.aureus	Бакте-	Патогенні	
	анаеробних мікро-	(колі-			рії	мікроорга-	
	організмів, КУО в	форми)			роду	нізми, в т.ч.	
	1 г/куб.см,				Proteus	бактерії	
	не більше					(Salmonella),	
						віруси	

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

-----|

1. ХОЛОДНІ СТРАВИ

-----|

1.1. Салати із	4	0,1	1,0	1,0	-	25
Без						
сирих овочів з	1x10					
заправи						
додаванням						
сирих фруктів,						
із сирих фруктів						

вання							
солоних							
огірків							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.5. Страви із	3	0,1	-	1,0	0,1	25	
варених,	5x10						
тушкованих,							
смажених овочів							
(ікра кабачкова,							
морквяна тощо)							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.6. Холодець із	5	1,0	-	1,0	0,1	25	
риби	1x10						
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.7. Холодець із	4	0,1	-	0,1	0,1	25	
яловичини,	1x10						
свинини, птиці							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.8. Заливне із	4	0,1	0,1	0,1	0,1	25	

м'ясних	1x10						
продуктів,							
птиці, дичини							
тощо							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.9. М'ясо,	4	1,0	-	1,0	0,1	25	
Без							
птиця, криль	1x10						
заправи							
варені							
соусу							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.10. Риба	4	1,0	-	1,0	0,1	25	
варена	1x10						
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.11. Смажена	4	1,0	-	1,0	0,1	25	
риба під	1x10						
маринадом							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
1.12. Паштет з	4	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
печінки, дичини,	1x10						
птиці та ін.							

1

50 R | | | | | | | B

50 7 |

1

2.2. Супи з	2	1,0	-	1,0	-	25
макаронними	5x10					
виробами,						
крупам,						
овочами,						
бобовими, карто-						
плею						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

2.3. Супи	2	1,0	-	1,0	-	25
молочні з	5x10					
макаронними						
виробами,						
крупам, овочами						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

2.4. Супи-пюре	2	1,0	1,0	1,0	-	25
	5x10					

-----|

3. СУПИ ХОЛОДНІ

-----|

3.1. Окрошки	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25
овочеві та						
м'ясні на						
квасі та кефірі,						
юшка з буряків,						
холодник						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

3.2. Борщі	4	0,01	0,1	0,1	0,1	25
холодні,	1x10					
капусняк зелений						
з м'ясом, рибою,						
яйцем						

-----|

4. СУПИ СОЛОДКІ

-----|

4.1. Супи і	3	1,0	-	1,0	-	25
супи-пюре із	1x10					
плодів						
та ягід свіжих,						

консервованих							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
4.2. Супи і	3	1,0	-	1,0	-	25	
супи-пюре із	1x10						
плодів та ягід							
сушених							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
5. СТРАВИ і ЯЄЦЬ							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
5.1. Яйця варені	2	1,0	-	1,0	-	25	
	1x10						
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
5.2. Омлети з	3	1,0	-	1,0	0,1	25	
яєць (меланжу,	1x10						
яєчного							
порошку),							
натуральні і з							
додаванням							
овочів, м'ясних							

8.1. М'ясо і	3	1,0	-	1,0	0,1	25
субпродукти	1x10					
тушковані						
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
8.2. М'ясо,	4	1,0	-	1,0	0,1	25
субпродукти	1x10					
смажені						
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
8.3. Плови	3	1,0	-	1,0	0,1	25
	1x10					
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
8.4. Страви із	3	1,0	-	1,0	0,1	25
січеного м'яса	1x10					
(котлети,						
биточки,						
шніцелі, зрази						
тощо)						
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
8.5. Пиріжки з	3	1,0	-	-	0,1	25

начинками із	1x10						
січеного							
м'яса, біляші,							
чебуреки(*)							

-----|

9. СТРАВИ ІЗ ПТИЦІ, ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ ТА КРОЛЯ

|

-----|

9.1. Птиця,	3	1,0	-	1,0	0,1	25	
дичина або	1x10						
криль варені,							
тушковані							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|

9.2. Птиця,	4	1,0	-	1,0	0,1	25	
дичина, криль	1x10						
смажені							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|

9.3. Січені	3	1,0	-	1,0	0,1	25	
вироби із	1x10						
птиці, дичини,							

кроля, (котлети,							
биточки, зрази,							
суфле, кнелі та							
ін), фаршировані							

-----|

10. ГАРНІРИ

|

-----|

10.1. Рис	3	1,0	1,0	1,0	0,1	25
Без						

варений	1x10					
заправки						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

10.2. Макаронні	3	1,0	1,0	1,0	0,1	25
Те ж						

вироби відварені	1x10					
саме						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

10.3. Пюре	3	1,0	1,0	1,0	0,1	25	
-"-							

картопляне	1x10						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

10.4. Картопля	3	1,0	-	1,0	0,1	25	
-"-							

варена, смажена	1x10						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|

10.5. Овочі	2	1,0	-	1,0	0,1	25
тушковані	5x10					
(капуста, каба-						
чки, рагу						
овочеве та ін.)						

(*) - показники						
для начинки						

10.6. Соуси або	3	1,0	-	1,0	0,1	25
заправки для	5x10					
других страв						

11. СОЛЮДКІ СТРАВИ						
--------------------	--	--	--	--	--	--

11.1. Компоти із	2	1,0	-	1,0	-	50
плодів та ягід	5x10					
свіжих,						
консервованих						

11.2. Компоти із	2	1,0	-	1,0	-	50	

плодів та ягід	5x10						

сушених							

11.3. Киселі із	2	1,0	-	1,0	-	50	

свіжих, сушених	5x10						

плодів, ягід,							

соків, сиропів,							

пюре плодових і							

ягідних							

11.4. Напої	3	0,1	1,0	1,0	-	50	

плодово-ягідні	1x10						

прохолоджуючі							

11.5. Желе, муси	3	1,0	-	1,0	-	25	

	1x10						

11.6. Крем	4	0,1	1,0	0,1	-	25
заварний	1x10					

11.7. Креми із	5	0,1	-	0,1	-	25
цитрусових,	1x10					
ванільний						

11.8. Крем	4	0,01	-	-	-	25
Дріжджі,						
шоколадний	5x10					
плісені,						
КУО/г,						
не						
більше						
100;						
плісені						

11.9. Вершки	5	0,1	-	0,1	-	25
Вершки						
збиті	1x10					
тільки						
катего-						
рії А						

КУО/г,							
не							
більше							
50 (*)							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

- білковим	4	0,01	-	0,01	-	25
Те ж						

	1x10				
саме					

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

- фруктово-	4	0,01	-	0,1	-	25
Те ж						

ягідним	1x10				
саме					

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

- шоколадною	4	0,01	-	0,1	-	25
Те ж						

глазур'ю	1x10				
саме					

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

- кремом	4	0,01	-	0,1	-	25	

заварним	1x10					

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|

- із	4	0,01	-	0,1	-	25	

сирно-вершковою	5x10						

начинкою							

-----|

12. СТРАВИ НАЦІОНАЛЬНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

|

-----|

12.1. Салати та овочеві закуски багатокomпонентні

|

-----|

12.1.1. Салати	4	0,1	1,0	1,0	0,1	25
Без						

із сирих та	1x10					
заправки						

варених овочів						

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|

12.1.2. Салати	4	0,1	1,0	1,0	0,1	25	

із сирих та	1x10						

варених овочів з							

додаванням яєць							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
-----|

12.1.3. Салати	4	0,1	1,0	1,0	0,1	25	

із сирих овочів	1x10						

з додаванням							

яєць та							
ковбасних							
виробів,							
морепродуктів							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							

12.1.4. Салати з	4	0,1	0,1	0,1	0,1	25	

варених овочів	1x10						

з додаванням							

яєць та							

ковбасних							

виробів							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							

12.1.5. Салати з	5	0,01	0,1	0,1	0,1	25	

сирих овочів з	1x10						

додаванням м'яса							

та круп							

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							

12.1.6. Закуски	4	0,1	1,0	0,1	0,1	25	

з печінки або	1x10						

язика з							
додаванням яєць							
та свіжої							
зелені							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+
12.1.7. Закуси	3	0,1	-	0,1	0,1	25	
з варених овочів	1x10						
з додаванням							
сиру							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+
12.1.8.							
Фаршировані							
помідори:							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+
- сирі з	5	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
начинкою із	1x10						
сирих овочів та							
зелені;							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+

- запечені	3	0,1	-	1,0	0,1	25
	5x10					

12.2. Закуси з м'яса та птиці

12.2.1. М'ясо	3	1,0	-	1,0	0,1	25
запечене	1x10					

12.2.2. Рулети						
з м'яса та						
птиці:						

- з	3	1,0	-	1,0	0,1	25
крупнокускових	5x10					
напівфабрикатів						
з яйцем;						

- з м'ясного	3	1,0	-	1,0	0,1	25
фаршу з яйцем та	5x10					

іншими начинками							

12.2.3. Ковбики	4	0,1	-	1,0	0,1	25	
запечеш, варені	1x10						
фаршировані							

12.2.4. Ковбаси	3	1,0	-	1,0	0,1	25	
домашні запечені	1x10						
з крупами							

12.3. Борошняні страви з фаршами							

12.3.1.							
Вареники,							
пельмені,							
млинці та зрази							
картопляні з							
фаршами:							

тредуку-							
ючі							
кlostри-							
дії в							
0,1 г							
не до-							
пускаю-							
ться							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
12.5.2. Овочеві	3	1,0	-	1,0	0,1		25
Те ж							
страви тушковані	1x10						
саме							
з ХДК							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
12.5.3.	4	0,1	1,0	1,0	-		25
-"-							
Кондитерські	1x10						
вироби, що міс-							
тять жир, з ХДК							
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----							
12.5.4.	4	0,1	1,0	1,0	-		25
-"-							

Кондитерські	1x10						
збиті вироби з							
ХДК							

-----|

13. ДЕСЕРТИ, ВИГОТОВЛЕНІ У ФРИЗЕРАХ

-----|

13.1. Напівфабрикат високого ступеню готовності

-----|

13.1.1. Сухі	4	0,1	-	1,0	-	25
--------------	---	-----	---	-----	---	----

суміші молочні,	5x10					
-----------------	------	--	--	--	--	--

молочно-						
----------	--	--	--	--	--	--

рослинні, на						
--------------	--	--	--	--	--	--

крохмалі						
----------	--	--	--	--	--	--

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

13.1.2.	3	1,0	-	1,0	0,1	25
---------	---	-----	---	-----	-----	----

Напівфабрикати	1x10					
----------------	------	--	--	--	--	--

пюреподібні						
-------------	--	--	--	--	--	--

рослинні						
----------	--	--	--	--	--	--

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

13.1.3. Рідкі	4	0,1	-	1,0	-	25
суміші для	5x10					
морозива						

13.2. Десерти з напівфабрикатів високого ступеню готовності

13.2.1. Десерти	5	0,1	-	1,0	-	50
з сухих сумішей:	1x10					
молочних,						
молочно-						
рослинних,						
метилцелюлози,						
рослинних на						
крохмалі,						
відновлених						
водою, молоком						
та плодово-						
ягідними соками						

13.2.2. Десерти							
з напівфабрика-							
тів пюреподібних							
рослинних:							

- відновлених	3	0,1	-	1,0	0,1	50	
водою	5x10						

- відновлених	4	0,1	-	1,0	0,1	50	
молоком	5x10						

- з додаванням	4	0,1	1,0	1,0	-	50	
свіжовіджатих	5x10						
плодово-ягідних							
соків							

13.3. Десерти із сумішей власного виробництва

13.3.1. Десерти							
-----------------	--	--	--	--	--	--	--

з молочних та							
яєчно-молочних							
сумішей:							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+
- з додаванням	4	0,1	-	1,0	-	50	
смакових	5x10						
продуктів							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+
- з додаванням	4	0,1	1,0	1,0	-	50	
свіжих плодових	5x10						
продуктів							
-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+	-----+

13.3.2. Десерти	4	0,1	1,0	1,0	-	50	
свіжопротертої	5x10						
плодово-ягідної							
маси з структу-							
роутворювачами							
(метилцелюлозою							
та ін.)							

5. МЕТОДИ МІКРОБІОЛОГІЧНОГО АНАЛІЗУ

5.1. Методи відбору, доставки і підготовки проб до аналізу

5.2. Методи аналізу

Аналіз виконують у відповідності до вимог ГОСТ 10444.15-94.

5.2.2. Визначення бактерій групи кишкових паличок (коліформ)

Метод заснований на використанні рідкого середовища збагачення, яке містить лактозу, для визначення здатності ферментувати її з утворенням кислоти та газу і збільшенням росту з

наступним виділенням їх на твердих диференційно-діагностичних середовищах.

5.2.3. Визначення *Escherichia coli*

E.coli – грамнегативні безспорові палички, що не утилізують цитрат, і входять до групи колиформ. Вони є індикатором відносно свіжого фекального забруднення, здатні рости і ферментувати лактозу при температурах вище температури тіла людини і теплокровних тварин ($44,0 \pm 1$) град.С.

Метод заснований на властивості *E.coli* ферментувати лактозу з утворенням кислоти і газу при температурі (44 ± 1) град.С протягом 24-48 годин. Ідентифікацію *E.coli* проводять за ознаками: утворення індолу, позитивна реакція з метиловим червоним, негативна реакція Фогес-Проскауера (утворення ацетилметилкарбінолу), та відсутність здатності утилізувати цитрати.

-1

Наважку продукту 1 г або 10 куб.см із розведення 10 засівають в середовище Кеслер у співвідношенні 1 : 9, інкубують при (44 ± 1) град.С 24 години. При відсутності росту посіви залишають ще на добу в термостаті. Якщо в посівах газ відсутній, то дають відповідь про відсутність в продукті *E.coli*.

Посіви, в яких виявлений газ або інші ознаки росту (помутніння середовища), підлягають подальшому дослідженню. Проводять висів на чашки Петрі з підсушеним середовищем Ендо або Левіна так, щоб отримати ізольовані колонії. Посіви інкубують при ($37 \pm 0,5$) град.С протягом 24 годин. *Ешеріхії* на середовищі Ендо утворюють колонії червоні з металевим блиском або без нього, рожеві, на агарі Левіна – темно-фіолетові з металевим блиском або без нього. Якщо при фарбуванні за Грамом в мазках виявляються грамнегативні безспорові палички, то всі типові колонії підлягають ідентифікації за ІМАЦ-тестами (реакція на індол, реакція з метиловим червоним, реакція Фогес-Проскауера, утилізація цитратів).

5.2.3.1. Реакція на індол

Із типової ізольованої колонії на середовищі Ендо проводять висів в пробірку з бульйоном на індол, інкубують при ($37 \pm 0,5$) град.С 24 години. Після інкубації в пробірку додають 5-10 крапель реактиву Ерліха або Ковача. Поява червоного або рожевого забарвлення свідчить про утворення індолу

5.2.3.2. Реакція Фогес-Проскауера

Типову ізольовану колонію пересівають в пробірку з середовищем Кларка. Інкубують при ($37 \pm 0,5$) град.С 48 годин. Відбирають по 1 куб.см культуральної рідини в стерильні пробірки і додають 0,6 куб.см 5% розчину альфа-нафтолу та 0,2 куб.см 40% розчину гідрооксиду калію, добре змішують. Поява червоного забарвлення в перші 5 хвилин свідчить про позитивну реакцію (утворення ацитилметилкарбінолу).

5.2.3.3. Реакція з метиловим червоним

В пробірки з залишками середовища Кларка додають по 5 крапель метилового червоного. Червоне забарвлення вказує на позитивну реакцію.

5.2.3.4. Утилізація цитратів

Із типових колоній на середовищі Ендо роблять висів на середовище Сімонса, інкубують при $(37 \pm 0,5)$ град.С 24-48 годин. Наявність росту та зміна кольору середовища із зеленого на синій характерні для цитратпозитивних культур. Для цитратнегативних різновидностей характерна відсутність росту та зміни кольору середовища.

При виділенні з продукту грамнегативних неспороутворюючих паличок, що утворюють газ з лактози при (44 ± 1) град.С, утворюючих чи неутворюючих індол, які дають позитивну реакцію з метиловим червоним та негативну реакцію Фогес-Проскауера і не ростуть на середовищі Сімонса вважають, що в 1 г продукту присутня *E.coli*.

5.2.4. Визначення коагулазопозитивних стафілококів

S.aureus - аеробні та факультативно-анаеробні грампозитивні сферичні утворюючі пігмент мікроорганізми, які здатні коагулювати плазму крові кроля, утворювати каталазу та ферментувати мальтозу в анаеробних умовах.

Визначення *S.aureus* проводять в певній наважці продукту згідно з ГОСТ 10444.2-94.

Метод визначення *S.aureus* з попереднім збагаченням базується на засіві наважки продукту та (або) розведень продукту в рідке селективне середовище, інкубації посівів, пересіву культуральної рідини на поверхню агаризованого диференційно-діагностичного середовища, підтвердженні за біохімічними ознаками належності виявлених характерних колоній до *S.aureus*.

5.2.5. Визначення бактерій роду *Proteus*

До роду *Proteus* належать грамнегативні безспорові поліморфні, в основному рухливі палички родини Enterobacteriaceae, які дають характерні біохімічні тести. Ці бактерії можуть відігравати суттєву роль серед етіологічних факторів харчових токсикоінфекцій.

Визначення бактерій роду *Proteus* проводять згідно з ГОСТ 28560-90. Метод заснований на властивості бактерій роду *Proteus* давати повзучий вуглеподібний ріст на м'ясо-пептонному агарі ("роїння"), характерний ріст на селективних поживних середовищах.

5.2.6. Визначення бактерій роду *Salmonella*

Сальмонели - великий рід родини ентеробактерій, який включає понад 2000 сероварів, більшість яких має патогенні властивості. До сальмонел належать аеробні та факультативно-анаеробні грамнегативні, переважно рухливі палички (*S.pullorum* та *S.gallinarum* - нерухливі), які добре ростуть на звичайних поживних середовищах і харчових субстратах.

Визначення бактерій роду *Salmonella* проводять згідно з ГОСТ 7702.2.3-93, а також у відповідності з "Инструкцией о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях" N 1135-73.

Метод аналізу заснований на використанні збагачувальних середовищ для накопичення патогенних мікроорганізмів, їх виділенні на селективних агарових середовищах з наступним проведенням біохімічної та серологічної ідентифікації

5.2.7. Визначення супьфітредукуючих клостридій, *B.cereus*, дріжджів та пліснявих грибів

В кулінарних стравах і виробках, що виготовлені з використанням сухих харчових концентратів, фітоконцентратів, харчових добавок на основі крові забійних тварин, додатково до загальноприйнятих бактеріологічних досліджень проводиться аналіз проб на вміст мікроорганізмів, що характеризують якість зазначених нетрадиційних компонентів (табл. 1).

Визначення сульфитредукуючих клостридій проводять згідно з ГОСТ 29185-91, визначення *B.cereus* - згідно з ГОСТ 10444.8-88, визначення дріжджів і пліснявих грибів - згідно з ГОСТ 10444.12-88.

5.2.8. Визначення ентеровірусів

Ентеровіруси належать до родини Picornaviridae і налічують 72 представників: віруси поліомієліту - 3 типи, Коксакі А - 24, Коксакі В - 6, ЕСНО - 34, ентеровіруси 68-71 типів, 72 типу - вірус гепатиту А. Ентеровіруси стійкі до дії факторів навколишнього середовища, тривалий час зберігаються у різних харчових продуктах, особливо у молоці та молочних продуктах і відіграють значну роль в поширенні вірусних інфекцій (гепатит А, поліомієліт, гастроентерит, панкреатит, енцефаліт, менінгоенцефаліт та інші).

Визначення ентеровірусів проводять згідно МР "Вірусологічна діагностика поліомієліту" - Наказ МОЗ України N 96 ([v0096282-98](#)) від 15.04.98 та "Методические рекомендации по санитарно-вирусологическому контролю объектов окружающей среды". - М.: МЗ СССР от 07.04.1981 г.

5.3. Апаратура, матеріали, лабораторний посуд, інвентар, реактиви та поживні середовища

Апаратура, матеріали, лабораторний посуд, інвентар, реактиви, поживні середовища та способи їх виготовлення повинні відповідати вимогам діючих нормативних документів.

В лабораторіях використовують зареєстровані та дозволені до використання в Україні поживні середовища та імунобіологічні препарати.