

Załącznik 8

do Normatywów sanitarno spożywczych 2.3.2.1078-01,

zatwierdzonych rozporządzeniem

Głównego państwowego lekarza weterynarii

Federacji Rosyjskiej

z dnia 14 listopada 2001 r. N 36

Higieniczne wymagania bezpieczeństwa dla żywności konserwowanej

W zależności od składu konserwowanego wyrobu żywnościowego (konserwy), od wartości współczynnika aktywnej kwasowości (pH) i od zawartości substancji suchych, konserwy dzieli się na 5 grup: A (А), B (Б), W (В), G (Г), D (Д) i E (Е). Wyroby konserwowane z grupy A (А), B (Б), W (В), G (Г) i E (Е) zalicza się do konserw pełnych, a z grupy D (Д) - do konserw niepełnych.

Pitne wyroby mleczne (mleko, śmietanka, desery itp.), poddane różnym sposobom oddziaływania cieplno-fizycznego i rozlewaniu aseptycznemu, stanowią samodzielną grupę wyrobów sterylnych.

Podział na grupy konserw żywienia dziecięcego i konserw żywienia dietetycznego jest analogiczny wyżej wskazanemu.

Żywność, zapakowaną w opakowanie hermetyczne, poddaną obróbce cieplnej, zapewniającej stabilność mikrobiologiczną oraz bezpieczeństwo wyrobu podczas przechowywania i realizacji w warunkach normalnych (poza lodówką), odnosi się do konserw pełnych.

Żywność, zapakowaną w opakowanie hermetyczne, poddaną obróbce cieplnej, zapewniającej zniszczenie termicznie nietrwałej i nietworzącej przetrwalniki mikroflory, zmniejszającej ilość mikroorganizmów tworzących przetrwalniki i gwarantującej stabilność mikrobiologiczną oraz bezpieczeństwo wyrobu w okresie ograniczonego terminu przydatności w temperaturze 6°C i poniżej, odnosi się do konserw niepełnych.

Wydziela się następujące grupy konserw:

- grupa A (А) – żywność konserwowana z wartością współczynnika pH równą 4,2 i większą, oraz warzywne, mięsne, mięsno-warzywne, rybno-warzywne i rybne wyroby konserwowane, o nieograniczonej kwasowości, przygotowane bez dodatku kwasu; kompoty, soki i piure z moreli, brzoskwiń i grusz z wartością współczynnika pH równą 3,8 i większą;

zagęszczone sterylizowane konserwy mleczne; konserwy ze złożonym zestawem surowcowym (jagodowo-owocowe, owocowo-warzywne i warzywne z komponentem mlecznym);

- grupa B (Б) – konserwowane wyroby pomidorowe:

a) niezagęszczone wyroby pomidorowe (pomidory konserwowane w całości, napoje pomidorowe) z zawartością substancji suchych mniejszą od 12%;

b) zagęszczone wyroby pomidorowe z zawartością substancji suchych równą 12% i większą (koncentrat pomidorowy, sosy pomidorowe, keczupy i inne);

- grupa W (В) – konserwowane lekko-kwaśne marynaty warzywne, soki, sałatki, drobno-krojone mieszanki warzywne oraz inne wyroby z wartością współczynnika pH w przedziale od 3,7 do 4,2, w tym ogórki konserwowane, konserwy warzywne i inne konserwy z regulowaną kwasowością;

- grupa G (Г) – konserwy warzywne z wartością współczynnika pH poniżej 3,7, owocowe i owocowo-jagodowe konserwy pasteryzowane, przeznaczone do żywienia publicznego, zawierające kwas sorbowy i z wartością współczynnika pH poniżej 4,0; konserwy z moreli, brzoskwiń i grusz z wartością współczynnika pH poniżej 3,8; soki warzywne z wartością współczynnika pH poniżej 3,7, owocowe (cytrusowe), owocowo-jagodowe, w tym z cukrem, naturalne z miąższem, zagęszczone, pasteryzowane; soki konserwowane z moreli, brzoskwiń i grusz z wartością współczynnika pH równą 3,8 i niższą; napoje i koncentraty napojów na bazie roślinnej z wartością współczynnika pH równą 3,8 i niższą, fasowane metodą rozlewania aseptycznego;

- grupa D (Д) – pasteryzowane mięsne, mięsno-warzywne, rybne i rybno-warzywne wyroby konserwowane (sadło, bekon solony i wędzony, parówki, szynka i inne);

- grupa E (Е) – pasteryzowane soki owocowe gazowane oraz napoje owocowe gazowane z wartością współczynnika pH równą 3,7 i niższą.

Odbiór próbek konserw i przygotowanie ich do badań laboratoryjnych na zgodność co do wymagań bezpieczeństwa według wskaźników mikrobiologicznych przeprowadza się po: przeglądzie i obróbce sanitarnej; sprawdzeniu hermetyczności; termostatowaniu konserw; określeniu wyglądu zewnętrznego konserw po termostatowaniu.

Tabela 1

**Mikrobiologiczne wskaźniki bezpieczeństwa (sterylność przemysłowa)
konserw pełnych grupy A (A) i B (B)***

N/N p/p	Mikroorganizmy, wykryte w konserwach	Konserwy ogólnego przeznaczenia	Konserwy żywienia dziecięcego i dietetycznego
1	2	3	4
1.	Tworzące przetrwalniki mezofile tlenowe i względne-beztlenowe mikroorganizmy z gatunku <i>B.subtilis</i>	Odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej. W przypadku określania ilości tych mikroorganizmów, nie powinna ona być większa niż 11 komórek w 1 g (cm ³) wyrobu.	
2.	Tworzące przetrwalniki mezofile tlenowe i względne-beztlenowe mikroorganizmy z gatunku <i>B.cereus</i> i (lub) <i>B.polymyxa</i>	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej	
3.	Mezofile <i>Clostridium</i>	Odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej w przypadku, jeśli wykryte mezofile <i>Clostridium</i> nie odnoszą się do <i>C.botulinum</i> i (lub) <i>C.perfringens</i> . W przypadku określania mezofili <i>Clostridium</i> , ich ilość nie powinna być większa, niż 1 komórka w 1 g (cm ³) wyrobu.	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej w przypadku wykrycia w 10 g (cm ³) wyrobu
4.	Nietworzące przetrwalniki mikroorganizmy i (lub) grzyby pleśniowe, i (lub) drożdże	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej	
5.	Grzyby pleśniowe, drożdże, mikroorganizmy fermentacji mlekowej (podczas posiewu na takie gatunki)	-	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej
6.	Tworzące przetrwalniki termofile beztlenowe,	Odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej,	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności

tlenowe i względne-beztlenowe mikroorganizmy	ale temperatura przechowywania nie powinna być wyższa niż 20°C	przemysłowej
--	--	--------------

* - ocenę sterylności przemysłowej dla sterylizowanych zagęszczonych konserw mlecznych przeprowadza się zgodnie z obowiązującym standardem państwowym.

Tabela 2

**Mikrobiologiczne wskaźniki bezpieczeństwa (sterylność przemysłowa)
konserw pełnych grupy W (B) i G (Γ)**

N/N p/p	Mikroorganizmy, wykryte w konserwach	Grupa W (B)	Grupa G (Γ)
1.	Tworzące gazy, tworzące przetrwalniki mezofile tlenowe i względne-beztlenowe mikroorganizmy z gatunku B.polymyxa	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej	Nie są określane
2.	Nietworzące gazy, tworzące przetrwalniki mezofile tlenowe i względne-beztlenowe mikroorganizmy	Odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej przy określaniu tych mikroorganizmów w ilości nie większej niż 90 KOE w 1 g (cm ³) wyrobu	Nie są określane
3.	Mezofile Clostridium	Odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej w przypadku, jeśli wykryte mezofile Clostridium nie odnoszą się do C.botulinum i (lub) C.perfringens. W przypadku określania mezofili Clostridium, ich ilość nie powinna być większa, niż 1 komórka w 1 g (cm ³) wyrobu.	Nie są określane
4.	Nietworzące przetrwalniki mikroorganizmy i (lub) grzyby pleśniowe, i (lub) drożdże	Nie odpowiadają wymaganiom sterylności przemysłowej	

Tabela 3

**Mikrobiologiczne wskaźniki bezpieczeństwa (sterylność przemysłowa)
konserw grupy E (E)**

N/N p/p	Wskaźniki	Dopuszczalny poziom, odpowiadający wymaganiom sterylności przemysłowej
1.	Ilość mezofili tlenowych i względnie-beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАМ)	Nie więcej niż 50 KOE/g (cm ³)
2.	Mikroorganizmy fermentacji mlekowej	Nie dopuszcza się w 1 g (cm ³) wyrobu
3.	Bakterie grupy pałeczek przewodu pokarmowego (БГКП, formy coli)	Nie dopuszcza się w 1000 g (cm ³) wyrobu
4.	Drożdże	Nie dopuszcza się w 1 g (cm ³) wyrobu
5.	Pleśnie	Nie więcej niż 50 KOE/g (cm ³)

Tabela 4

**Mikrobiologiczne wskaźniki bezpieczeństwa (sterylność przemysłowa)
konserw grupy D (Д)**

N/N p/p	Wskaźniki	Dopuszczalny poziom, odpowiadający wymaganiom sterylności przemysłowej
1.	Ilość mezofili tlenowych i względnie-beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАМ)	Nie więcej niż 2x10 (2) KOE/g (cm ³)
2.	Bakterie grupy pałeczek przewodu pokarmowego (БГКП, formy coli)	Nie dopuszcza się w 1 g (cm ³) wyrobu
3.	B. cereus	Nie dopuszcza się w 1 g (cm ³) wyrobu
4.	Redukujące siarczyny Clostridium	Nie dopuszcza się w 0,1 g (cm ³) wyrobu*
5.	S. aureus	Nie dopuszcza się w 1 g (cm ³) wyrobu
6.	Patogenne, w tej liczbie i salmonelle	Nie dopuszcza się w 25 g (cm ³) wyrobu

* - dla niepełnych konserw rybnych - nie dopuszcza się w 1 g (cm³) wyrobu

Tabela 5

**Mikrobiologiczne wskaźniki bezpieczeństwa (sterylność przemysłowa)
pitnego mleka sterylizowanego i śmietanki i innych wyrobów na bazie mleka, rozlewanych
aseptycznie**

N/N p/p	Wskaźniki	Dopuszczalny poziom, odpowiadający wymaganiom sterylności przemysłowej
1.	Wytrzymywanie termostatyczne w temperaturze 37°C w czasie 3-5 dób	Brak widocznych wad i oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego i inne)
2.	Kwasowość, °T*	Zmiana kwasowości oznaczanej przez miareczkowanie nie więcej niż na 2°T
3.	Ilość mezofili tlenowych i względnie- beztlenowych mikroorganizmów*	Nie więcej niż 10 KOE/g (cm ³)
4.	Preparat mikroskopowy	Brak komórek bakterii
5.	Własności organoleptyczne	Bez zmiany smaku i konsystencji

* - określa się w czasie przeprowadzania ekspertyzy sanitarno-epidemiologicznej, w czasie kontroli wyrobów żywienia dziecięcego i dietetycznego oraz przy badaniach powtórnych.