



**КонсультантПлюс**

Постановление Главного государственного  
санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98

"О введении в действие Санитарно-  
эпидемиологических правил и нормативов  
СанПиН 2.3.2.1324-03"

(вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2.

Продовольственное сырье и пищевые  
продукты. Гигиенические требования к срокам  
годности и условиям хранения пищевых  
продуктов. Санитарно-эпидемиологические  
правила и нормативы", утв. Главным  
государственным врачом РФ 21.05.2003)  
(Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N  
4654)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 25.08.2025

---

Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 июня 2003 г. N 4654

---

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 22 мая 2003 г. N 98**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ  
САНПИН 2.3.2.1324-03**

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие [санитарно-эпидемиологические правила](#) и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю  
Главный государственный  
санитарный врач  
Российской Федерации,  
Первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.ОНИЩЕНКО  
21.05.2003

Дата введения: 25 июня 2003 г.

**2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

---

---

## **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03**

#### **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральными законами "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650); "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150); "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22.07.1993 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. В определенном законодательством Российской Федерации порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачиваются пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескоропортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении,

---

---

транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на документацию.

Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в [Приложении N 1](#) к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в [Приложении N 1](#).

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в [Приложении N 1](#) (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном [Приложении N 1](#), должны быть обоснованы в установленном порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в [п. 1.10](#), а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных [Приложению N 1](#) настоящим санитарным правилам, проводятся федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

---

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний отраслевыми научно-исследовательскими организациями, аккредитованными в установленном порядке, с участием учреждений, уполномоченных федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

1.14. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости - результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и обоснованы сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

## II. ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме в установленном порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать утвержденные в установленном порядке экспресс-исследования с последующим подтверждением результатов этих исследований в аккредитованных организациях и получением санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном порядке.

### III. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

#### 3.1. Требования к регламентации сроков годности

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями,

---

реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):

- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;

- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;

- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;

- на которых организован производственный контроль в установленном порядке.

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

---



3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

### 3.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов

3.4.1. Условия транспортировки должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

КонсультантПлюс: примечание.

Федеральным законом от 19.07.2011 N 248-ФЗ с 21 октября 2011 года отменено требование наличия оформленного в установленном порядке санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.4.5. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Приложение 1  
к СанПиН 2.3.2.1324-03

## УСЛОВИЯ



**ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО  
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ  
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <\*>**

<\*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

| Наименование продукции                                                                                                                                                                                                 | Срок годности | Часов/суток |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                      | 2             | 3           |
| Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки                                                                                                                                                             |               |             |
| Полуфабрикаты мясные бескостные                                                                                                                                                                                        |               |             |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые:<br>- мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки | 48            | часов       |
| - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке                                                                                                                  | 36            | - " -       |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые:<br>- бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)                                                   | 36            | - " -       |
| - маринованные, с соусами                                                                                                                                                                                              | 24            | - " -       |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые:<br>- формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)                                                                                                          | 24            | - " -       |
| - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)                                                                                                          | 24            | - " -       |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):<br>- вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями                                                                           | 24            | - " -       |
| - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания                                                                                                                                                        | 12            | - " -       |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)                                                                                                                                               | 36            | - " -       |
| 6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)                                                                                                                                                   | 24            | - " -       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|
| Полуфабрикаты из мяса птицы                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                |
| 7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:<br>- мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)<br>- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 48<br>24 | - " -<br>- " - |
| 8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее                                                                                                                                                                                                                                  | 18       | - " -          |
| 9. Фарш куриный                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12       | - " -          |
| 10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы                                                                                                                                                                                                                                            | 24       | - " -          |
| 11. Наборы для студня, рагу, суповой                                                                                                                                                                                                                                                            | 12       | - " -          |
| Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов                                                                                                                                                                                                                                      |          |                |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)                                                                                                                                                                                            | 24       | - " -          |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)                                                                                                                      | 36       | - " -          |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)                                                                                                                                                                                                              | 24       | - " -          |
| 15. Блюда из мяса                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги                                                                                                                                                                                                                                            | 24       | - " -          |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая                                                                                                                                                                                                                                     | 24       | - " -          |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы                                                                                                                                                                                                                            | 12       | - " -          |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные                                                                                                                                                                                                                     | 24       | - " -          |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса                                                                                                                                                                                                                                                                | 24       | - " -          |
| Кулинарные изделия из мяса птицы                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                |

|                                                                                                                                                  |    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные                                                                     | 72 | - " - |
| 22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные                                                                                            | 48 | - " - |
| 23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром                                                                                    | 12 | - " - |
| 24. Пельмени, пироги из мяса птицы                                                                                                               | 24 | - " - |
| 25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных                                   | 12 | - " - |
| 26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов                                                                                                         | 24 | - " - |
| 27. Яйца вареные                                                                                                                                 | 36 | - " - |
| Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы                                                                                     |    |       |
| 28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:                                                                                                     |    |       |
| - высшего и первого сорта                                                                                                                        | 72 | - " - |
| - второго сорта                                                                                                                                  | 48 | - " - |
| 29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:                                                                                   |    |       |
| - высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов                                                                                        | 10 | суток |
| - первого сорта                                                                                                                                  | 8  | суток |
| - второго сорта                                                                                                                                  | 7  | суток |
| 30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ                                                                             | 72 | часов |
| 31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках                                                                                 | 7  | суток |
| 32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы                            | 5  | суток |
| 33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме) | 72 | часов |
| 34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы                                        | 5  | суток |
| 35. Колбасы ливерные, кровяные                                                                                                                   | 48 | часов |
| 36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов                                                                               | 48 | часов |

|                                                                                                                                                       |          |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|
| 37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):<br>- высшего сорта<br>- первого сорта | 72<br>48 | - " -<br>- " -                         |
| 38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы                                          | 5        | суток                                  |
| Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них                                                                                     |          |                                        |
| Полуфабрикаты рыбные                                                                                                                                  |          |                                        |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная                                                                                                                | 48       | часов при температуре 0 - (-2) град. С |
| 40. Филе рыбное                                                                                                                                       | 24       | - " -<br>0 - (-2) град. С              |
| 41. Рыба специальной разделки                                                                                                                         | 24       | - " -<br>от -2 до +2 град. С           |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом                                                               | 24       | - " -<br>от -2 до +2 град. С           |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные                                                                                           | 12       | часов                                  |
| Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой                                                                                                   |          |                                        |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная                                                                           | 36       | - " -                                  |
| 45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги                                      | 24       | - " -                                  |
| 46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения                                                                                                 | 48       | - " -                                  |
| 47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски                                                                                               | 24       | - " -                                  |
| 48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)                                                                                             | 24       | - " -                                  |
| Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки                                                                                                     |          |                                        |

|                                                                        |    |                                           |
|------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------|
| 49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)                 | 24 | - " -                                     |
| 50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки                        | 12 | - " -                                     |
| 51. Масло селечное, икорное, крейное и др.                             | 24 | - " -                                     |
| 52. Масло икорное, крейное и др.                                       | 24 | - " -                                     |
| 53. Раки и креветки вареные                                            | 12 | - " -                                     |
| 54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)               | 48 | - " -                                     |
| Кулинарные икорные продукты                                            |    |                                           |
| 55. Кулинарные изделия с термической обработкой                        | 48 | - " -                                     |
| 56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | 12 | часов при температуре от -2 до +2 град. С |
| 57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре                     | 48 | часов                                     |
| Молоко и молочные продукты <*>, сыры                                   |    |                                           |
| 58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:         |    |                                           |
| - в потребительской таре                                               | 36 | часов                                     |
| - во флягах и цистернах                                                | 36 | часов                                     |
| 59. Молоко топленое                                                    | 5  | суток                                     |
| 60. Жидкие кисломолочные продукты <*>                                  | 72 | часов                                     |
| 61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями        | 72 | - " -                                     |
| 62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | - " -                                     |
| 63. Ряженка                                                            | 72 | - " -                                     |
| 64. Сметана и продукты на ее основе                                    | 72 | - " -                                     |
| 65. Творог и творожные изделия                                         | 72 | - " -                                     |
| 66. Творог и творожные изделия термически обработанные                 | 5  | суток                                     |
| 67. Продукты пастообразные молочные                                    |    |                                           |

|                                                                                                   |    |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| белковые                                                                                          | 72 | часов |
| 68. Блюда из творога – вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги            | 24 | - " - |
| 69. Запеканки, пудинги из творога                                                                 | 48 | - " - |
| 70. Сыр домашний                                                                                  | 72 | - " - |
| 71. Сыры сливочные                                                                                | 5  | суток |
| 72. Сыры мягкие и рассольные без созревания                                                       | 5  | суток |
| 73. Масло сырное                                                                                  | 48 | часов |
| Продукция детских молочных кухонь <*>                                                             |    |       |
| 74. Кисломолочные продукты:                                                                       |    |       |
| 74.1. Кефир:                                                                                      |    |       |
| - в бутылках                                                                                      | 36 | часов |
| - в полимерной таре                                                                               | 72 | - " - |
| - другие кисломолочные продукты                                                                   | 36 | - " - |
| 75. Творог детский                                                                                | 36 | - " - |
| 76. Творожные изделия                                                                             | 24 | - " - |
| 77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):             |    |       |
| - в бутылках                                                                                      | 48 | - " - |
| - в герметичной таре                                                                              | 10 | суток |
| 78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе | 36 | часов |
| Овощные продукты                                                                                  |    |       |
| Полуфабрикаты из овощей и зелени                                                                  |    |       |
| 79. Картофель сырой очищенный сульфитированный                                                    | 48 | - " - |
| 80. Капуста свежая зачищенная                                                                     | 12 | - " - |
| 81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные                                                 | 24 | - " - |
| 82. Редис, редька обработанные, нарезанные                                                        | 12 | - " - |
| 83. Петрушка, сельдерей обработанные                                                              | 24 | - " - |
| 84. Лук зеленый обработанный                                                                      | 18 | - " - |

|                                                                                               |    |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 85. Укроп обработанный                                                                        | 18 | - " - |
| Кулинарные изделия                                                                            |    |       |
| 86. Салаты из сырых овощей и фруктов:                                                         |    |       |
| - без заправки                                                                                | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы)                                                               | 12 | - " - |
| 87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:                 |    |       |
| - без заправки                                                                                | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы)                                                               | 6  | - " - |
| 88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей                                          | 36 | - " - |
| 89. Салаты и винегреты из вареных овощей:                                                     |    |       |
| - без заправки и добавления соленых овощей                                                    | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы)                                                               | 12 | - " - |
| 90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей                                                 | 24 | - " - |
| 91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:                                      |    |       |
| - без заправки                                                                                | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы)                                                               | 12 | - " - |
| 92. Гарниры:                                                                                  |    |       |
| - рис отварной, макаронные изделия                                                            | 12 | - " - |
| отварные, пюре картофельное                                                                   | 18 | - " - |
| - овощи тушеные                                                                               | 18 | - " - |
| - картофель отварной, жареный                                                                 | 18 | - " - |
| 93. Соусы и заправки для вторых блюд                                                          | 48 | - " - |
| Кондитерские и хлебобулочные изделия                                                          |    |       |
| Полуфабрикаты тестовые                                                                        |    |       |
| 94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий | 9  | - " - |
| 95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий                           | 24 | - " - |
| 96. Тесто песочное для тортов и пирожных                                                      | 36 | - " - |
| Кулинарные изделия                                                                            |    |       |
| 97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:                               |    |       |
| - с творогом                                                                                  | 24 | - " - |
| - с повидлом и фруктовыми начинками                                                           | 24 | - " - |



|                                                                                                                                              |    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками) | 24 | - " - |
| 99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные                                                                                                      | 18 | - " - |
| Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки                                                                                       |    |       |
| 100. Торты и пирожные:                                                                                                                       |    |       |
| - без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной                                        | 72 | - " - |
| - пирожное "Картошка"                                                                                                                        | 36 | - " - |
| - с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой                                                               | 18 | - " - |
| 101. Рулеты бисквитные:                                                                                                                      |    |       |
| - с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком                                                                                        | 36 | - " - |
| - с творогом                                                                                                                                 | 24 | - " - |
| 102. Желе, муссы                                                                                                                             | 24 | - " - |
| 103. Кремы                                                                                                                                   | 24 | - " - |
| 104. Сливки взбитые                                                                                                                          | 6  | - " - |
| 105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:                                                                                                  |    |       |
| - квас хлебный непастеризованный                                                                                                             | 48 | - " - |
| - квас "Московский"                                                                                                                          | 72 | - " - |
| 106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые                                                                                                  | 48 | - " - |

-----

<\*> Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

<\*\*\*> Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

КонсультантПлюс: примечание.

Приложение 2 на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

Приложение 2

(справочное)

## ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Срок годности пищевых продуктов - ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки хранения пищевых продуктов - период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Условия хранения пищевых продуктов - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты - продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежеежатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

К нескоропортящимся <\*> относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13%; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

-----  
<\*> За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

---

Пролонгированные сроки годности - сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или особо скоропортящихся продуктов).

Предприятия продовольственной торговли - продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

---