|  |
| --- |
|  |
| 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**](https://www.consultant.ru)  Дата сохранения: 28.09.2022 |

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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD517C82568F8B01544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD1E13681DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и ["Положения](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD511C4226AF7BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4DD1E13ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D) 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](#P39) 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD517C82568F8B01544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD2E73681DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650); "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 [N 29-ФЗ](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD517C82568F7B91544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD3E23881DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150); ["Основы](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD515C32763F4B21544939BACF53C9E5C1AF2DE414D624787B475DF845201BDE20ACFFB1AEEc553D) законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22.07.1993 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), [Постановлением](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD511C4226AF7BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4DD1E13ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D) 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD515C3266DF6B91544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD3E43581DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD517C82568F7B91544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD2E73481DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD516C8246DF5BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4CD0E33ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D) 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](#P127) 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.](#P127)

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](#P127) (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном [Приложении N 1,](#P127) 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,](#P61) 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](#P127) настоящих санитарных правил, 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD516C8246DF5BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4DDAE13ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D) 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD516C8246DF5BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4DDAE13ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D) 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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD516C8246DF5BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4DDAE13ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D) 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.](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD512C92569F5BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4CD2E63ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D)

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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD516C3276AF6B11544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD0E43981DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) 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.](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD515C82C62F7B91544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD3ED3881DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD)

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](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD516C8246DF5BB484E9BC2A0F73B91030DF5974D496B4DDAE13ADED8145CAEE00BCFF913F253A14Ac555D), при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению [медицинского осмотра](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD510C12C6AF5B71544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD3E43281DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям [торговли](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD517C6246FF8B21544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD1E53181DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) и [общественного питания,](consultantplus://offline/ref=2679C92841BF5AAAB20D199344E47DD517C7226FF6B41544939BACF53C9E5C1AF2DE41486B4CD2E13281DD014DF6EF01D9E71AE54FA34855cF5CD) 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 │ Часов/ │

│ │ годности │ суток │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │

├──────────────────────────────────────────┴──────────┴──────────┤

│ Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│Полуфабрикаты мясные бескостные │

├──────────────────────────────────────────┬──────────┬──────────┤

│1. Полуфабрикаты крупнокусковые: │ │ │

│- 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: │ │ │

│- 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: │ │ │

│- 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):│ │ │

│- 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: │ │ │

│- мясокостные, бескостные без панировки│ │ │

│(тушка, подготовленная к кулинарной│ │ │

│обработке, окорочка, филе, четвертины,│ │ │

│цыплята-табака, бедра, голени, крылья,│ │ │

│грудки) │ 48 │ - " - │

│- мясокостные, бескостные, в панировке, со│ │ │

│специями, с соусом, маринованные │ 24 │ - " - │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│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.): │ │ │

│- высшего сорта │ 72 │ - " - │

│- первого сорта │ 48 │ - " - │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│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 │

│ │ │температу-│

│ │ │ре 0 - │

│ │ │(-2) град.│

│ │ │С │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│40. Филе рыбное │ 24 │ - " - │

│ │ │ 0 - (-2) │

│ │ │ град. С │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│41. Рыба специальной разделки │ 24 │ - " - │

│ │ │ от -2 до │

│ │ │+2 град. С│

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│42. Фарш рыбный пищевой, формованные│ 24 │ - " - │

│фаршевые изделия, в том числе с мучным│ │ от -2 до │

│компонентом │ │+2 град. С│

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│43. Ракообразные, двустворчатые моллюски│ 12 │ часов │

│живые, охлажденные │ │ │

├──────────────────────────────────────────┴──────────┴──────────┤

│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 селедочное, икорное, крилевое и│ │ │

│др. │ 24 │ - " - │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│52. Масло икорное, крилевое 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│ 12 │часов при │

│термической обработки после смешивания │ │температу-│

│ │ │ре от -2 │

│ │ │до +2 │

│ │ │град. С │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│57. Пасты рыбные в полимерной│ 48 │ часов │

│потребительской таре │ │ │

├──────────────────────────────────────────┴──────────┴──────────┤

│ 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│ 48 │ - " - │

│сульфитированный │ │ │

├──────────────────────────────────────────┼──────────┼──────────┤

│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│ │ │

│отварные, пюре картофельное │ 12 │ - " - │

│- 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, пшенные │ 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 свежеотжатые│ 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; свежеотжатые 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.