

Rusya Federasyonu Adalet Bakanlığında  
22 Mart 2002 tarih ve 3326 sayı ile kayıtlı

---

RUSYA FEDERASYONU HALK SAĞLIĞI BAKANLIĞI  
RUSYA FEDERASYONU DEVLET SAĞLIK BAŞ HEKİMLİĞİ

KARARNAME NO : 36  
Tarih : 14 Kasım 2001

SAĞLIK KURALLARININ BİLGİLENDİRİLMESİ

52- 03 No.lu Federal Kanununun 30 Mart 1999 tarihli Sağlık ve salgın hastalık üzerinde Halkın Refahı hükümleri ve Rusya Federasyon Hükümeti tarafından onaylanan 24 Temmuz 2000 tarih ve 554 no.lu <\*> "ülke Sağlık ve salgın hastalıklar normları" yönetmelikleri gereğince bu kararlar alınmıştır.

<\*> Rusya Federasyonu Kanun no:31 ( sayfa 3295),2000 kodu

1. 1 Temmuz 2002 den itibaren yürürlükteki 06.11.2001 tarihinde Rusya Federasyonu Devlet Sağlık Baş hekimliği tarafından onaylanmış SanPiN 2.3.2.1078-01 " Gıda maddelerinin besin değerleri ve güvenliği hususunda Hijyenik gereksimler " Sağlık ve Epidemik kurallar ve normların tanıtılması

G.G.ONISCHENKO

Onay  
Rusya Federasyonu Devlet Sağlık Baş Hekimliği  
Komisyon Başkanı  
Rusya Federasyonu Halk Sağlığı Bakanlığı

G.G.Onischenko  
06.11.2001

2.3.2. GIDA MADDELERİ VE HAM MADDELERİ  
GIDA MADDELERİNİN BESİN DEĞERLERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ  
HUSUSUNDA HİJYENİK KOŞULLAR

SAĞLIK VE EPİDEMİK KURALLAR VE NORMLAR  
SanPiN 2.3.2.1078-01

I. Uygulama alanı

1.1. Gıda maddelerinin besin değerleri ve güvenliği hususunda Hijyenik gereksimler " Sağlık ve Epidemik kurallar ve normlar ( bundan sonra sağlık kuralları olarak anılacak) gıda maddelerinin üretimi, ithalatı ve dağıtımıyla bağlantılı olarak ifade edilen normlara uygun gerekler gibi insan için gıda maddelerinin sağlık güvenliği ve besin değeri normlarını belirleyecektir.

1.2. Bu sağlık kuralları "sağlık ve salgın konusunda halkın esenliği üzerinde"Federal Kanunların temelinde geliştirilmiştir.(Rusya Federasyon kanunları yasa No:14 ,1999,sayfa :1650), "Gıda maddelerinin kalitesi ve güvenliği üzerinde"(Rusya federasyonu kanunları yasa no:2,2000,sayfa:150), "Halkın radyasyon güvenliği üzerinde" (17 Ocak 1996 tarihli Rusya Resmi Gazetesi/Rossiyskaya Gazeta), " Tüketicilerin haklarının korunması üzerinde" (Rusya Federasyon kanunları yasa No:3 ,1996,sayfa :140)," Rusya Federasyonu mevzuatlarının Halk Sağlığı ile ilgili kuralları"( Rusya Federasyonu yüksek meclisi ve Rusya Federasyonu Halk meclisi gazetesi No: 33, 1993, sayfa 13818)," Rusya Federasyonu hükümetinin 24 Temmuz 2000 tarihli ve 554 no.lu Kanunu) "Rusya Federasyonu Devlet sağlık ve epidemik hizmeti yönetmelikleri ve Devlet sağlık yönetmelikleri"(Rusya Federasyonu kanunları No:31, 2000, sayfa 3295).

1.3. vatandaşlar,ferdi çalışanlar, gıda maddelerinin üretimi,ithalatı ve dağıtımı ile ilgili faaliyetlerle iştigal eden yasal kuruluşlar,gıda maddelerinin perakende ticareti alanında hizmet tedariği ve toplu beslenme alanları için, devlet sağlık ve epidemic denetleme ve kontrolünü sağlayan Rusya Federasyonu Devlet sağlık ve epidemic hizmetlerin kuruluş ve makamları gibi ( bundan sonra Rusya GosSanEpidService olark anılacak)sağlık kuralları oluşturulacaktır.

1.4. Gıda maddeleri ile temas eden ürün ve maddeler için sağlık koşulları özel sağlık ve epidemic kurallar ve normlarla belirlenecektir.

II. Genel Hükümler

2.1. Gıda maddeleri insanların fizyolojik ihtiyaçlarını gerekli maddeleri ve enerjiyi,organik,fizyolojik ve kimyasal değerlere dair gıda maddelerini ileriye doğru koşullara uygun olarak karşılayacaktır. Bununla birlikte mevcut ve gelecekteki insan jenerasyonunun sağlığı için tehlike oluşturan kimyasal,radyolojik,biyolojik maddeler ve bileşimler,mikroorganizmalar ve diğer biyolojik organizmaların izin verilebilir normlarının koşullarınca beyan edilen şartlara uyulacaktır

2.2. Rusya federasyonu sınırları dahilinde Üretilen, ithal edilen,dağıtımı yapılan gıda maddeleri güvenlik ve besin değerlerine ait sağlık normlarına uygun olacaktır.

2.3. Gıda maddelerinin üretimi, ithalatı ve dağıtımını bu sağlık koşullarına uymadığı takdirde yasaklanacaktır

2.4. Bu sağlık kurallarının koşulları gıda maddelerinin üretimi, ithalatı ve dağıtımını ile ilgili hususların düzenlenmesi normların geliştirilmesi ve teknik dökümanlarla ilişik olarak uyulacaktır.

2.5. Yeni tür gıda maddeleri, yeni teknolojik üretim prosesleri, paketleme, depolama, ve nakliyesini geliştirirken özel sektör ve yasal kuruluşlar kalite ve güvenlik gerekli koşullarını ve bu gibi gıda maddelerinin raf ömrünün tanınması gibi güvenlik ve kalitenin test yöntemlerini, endüstriyel kalite ve güvenlik kontrolü için programlar geliştirme, kalite ve güvenliğin sürdürülmesi ile ilgili koşulları oluşturacaklardır.

2.6. Teknik dökümanların yapısı oluşturulmuş prosedürlere göre sağlık ve epidemic denetlemeye uygun olacaktır.

2.7. Rusya Federasyonu sınırları dahilinde yeni bir gıda maddesinin üretimi, ya da gıda maddesinin Rusya Federasyonuna ilk kez ithalatı gerçekleştirmek yalnızca oluşturulmuş prosedürlere göre bu gibi gıda maddelerinin devlet tesciliyle izin verilecektir.

2.8. İthal gıda maddelerinin Rusya Federasyonuna ithalatı yapılmadan önce resmi olarak tescili gerekmektedir.

2.9. Gıda maddeleri normlar ve teknik dökümanlarla uygun olarak üretilecektir ve üretici tarafından Kalite ve Güvenlik Belgesiyle belgelendirilecektir. ( Bundan sonra Kalite ve Güvenlik Belgesi olarak anılacaktır)

2.10. Toplu beslenme yerleri için anılan gıda maddesi Kalite ve Güvenlik Belgeli olmayabilir.

2.11. Gıda maddelerinin teknik dökümanın içeriğiyle sağlık kurallarının koşullarıyla uygunluğu oluşturulmuş prosedürlerle uygun olarak yapılacak sağlık ve epidemic incelemelerle teyit edilecektir.

2.12. Sağlık kurallarından mevcut olmayan herhangi yeni bir özel ürün veya ilk kez ithal edilecek bir ürün aşağıdaki bilgileri kapsayan bu gibi gıda maddeleri için bu gibi koşullar belirlenecektir:

- bu gibi yeni ürünlerin yapımcısı tarafından verilen taslak normlar ve/veya teknik döküman içinde tanımlanır.
- benzer ürünler için gerçek sağlık kurallarıyla tanımlanır( ürünün özellikleri ve bileşimi ile ilgili)
- menşe ülkedeki ürünün özellikleri belirlenir.
- uluslararası kuruluşlar tarafından tavsiye edilen

2.13. Gıda maddesinin güvenlik ve besin değeriyle ilgili şartlar Rusya GosSanEpidService in kuruluş ve yetkilileri tarafından oluşturulan form üzerinde verilen sağlık ve epidemic beyan ihtiva edecektir.

2.14. Tarımsal menşeli ham maddelere ilişkin tarım ürünlerinin yetiştirilmesinde kullanılan haşere ilaçları, tesisin dezenfeksiyonu ve tarım ürünlerinin depolanması için kullanılan ambalaj, son uygulamanın tarihi gibi haşere ve böcek kontrolü ile ilişkin bilgiler verilecektir.

Hayvansal menşeli ham maddelere ilişkin kanatlı ve hayvanların hastalıkları veya parazit mücadelesi için, çiftlik hayvanları ve kümes

hayvanlarının çiftlik binalarının, balık çiftliği ve havuzlarının dezenfeksiyonu için kullanılan ( veya kullanılmamış) haşere ilaçları, kullanılan haşere ilaçlarının özellikleri dahil son uygulamanın tarihi gibi bilgiler verilecektir.

2.15. Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan, haşere ilaçlarının kullanımı ile ilgili bilgilerden yoksun tarımsal ve hayvansal menşeli ham maddelerin ithalatı, kullanımı ve dağıtımı yasaklanacaktır.

2.16. Gıda maddeleri dağıtımının tüm safhalarında kalite ve güvenliğin sürdürülmesini sağlayacak şekilde paketleneyecektir.

2.17.Gıda maddelerinin üretimi ve dağıtımı ile ilgili faaliyetlerle iştigal eden özel sektör ve yasal kuruluşlar,toplu beslenme alanı ve gıda maddelerinin perakende ticareti alanında hizmetler sağlayanlar; Perakende ticareti ve toplu beslenme yerlerinde hizmetlerini ve gıda maddelerinin üretimi ve dağıtım süreçlerinde normlara uygunluğunu gıda maddelerinin kalite ve güvenliğine ilişkin resmi denetim ve kontrolü yapan yetkililer kadar alıcılar veya tüketicilere tam ve doğru bilgiler sağlayacaktır.

2.18.gıda maddelerinin cinsi için aşağıdaki bilgiler verilecektir ( çocuklar için ,diyetik ve spesiyal yemekler,gıda katkı maddeleri,biyolojik aktif katkılar,genetik modifiye ürünler kullanılarak üretilmiş gıda maddesi gibi..)

- uygulama alanı ( çocuklar için yiyecek, diyetik ve spesiyal yemekler gıda katkıları, biyolojik aktif katkılar)

- biyolojik aktif katkılar ve biyolojik aktif bileşikler kullanılan zenginleşen ürünler için gıda maddesinin bileşimlerinin açıklaması,gıda katkıları,mikrobiyal yapısı,gıda maddesini zenginleştirmek için kullanılan maddeler ve fermentler,raf ömrü için kalan gün sayısı bilgisi ( eğer varsa) verilecektir.

- eğer gerekliyse kullanım,uygulama ve ters tepkilerilişkin tavsiyeler

- biyolojik aktif katkılar için "Bu bir ilaç değildir" bilgisi verilecektir.

- Genetik modifiyeli bileşkenlerden üretilen gıda maddeleri için "genetik modifiyeli ürün" veya "genetic modifiyeli bileşimler kullanılarak yapılmış ürün", veya "bu ürün genetic modifiyeli kaynaklı bileşimler ihtiva eder" ( % 5 den fazla genetic modifiyeli bileşimler ihtiva eden gıda maddeleri ile ilgili) bilgiler verilecektir.

- resmi kayıtların bilgisi

Genetik modifiye kaynaklardan üretilen ve deoxyribonucleic asit veya protein ihtiva etmeyen gıda maddeleri eğer besin değerleri geleneksel benzer ürünlere eşdeğerde ise yardımcı etiket gerektirmez ( ek 4)

2.19. Ürünle ilgili broşür veya ambalajı üzerinde verilen ürün bilgisinde gıda maddesinin açıklamasında "diyetik", "tıbbi","koruyucu","çocuklar için" veya benzer terimler, oluşturulmuş prosedürlere uygun olarak kullanılacaktır.

2.20. Gıda maddeleri için hayvansal menşeli ham maddelerinin üretiminde yem katkıları,hayvan büyütme uyarıcılar,ilaçlar,haşere ilaçlarının kullanımı ( çiftlik hayvanlarının binalarının dezenfeksiyonu için müstehzarlarla birlikte hayvanların ve kümes hayvanlarının tedavisi için müstahzaratları kapsar)sağlık ve epidemic analizlerin olmaması ya da usulüne uygun kayıt altında olmaması yasaklanacaktır.

2.21. yem katkıları, hayvan büyütme uyarıcıları ihtiva eden gıda maddeleri ( hormon müstehzaratları dahil), haşere ilaçları, zirai kimyasal maddeler, sağlık ve epidemic analizlerin olmaması ya da usulüne uygun kayıt altında olmaması durumunda Rusya Federasyonu sınırları içinde ithalatı, üretimi, ve dağıtımını yapılamıyacaktır. Bu gibi ürünler oluşturulmuş prosedürlere göre bertaraf edilecek ya da değerlendirilecektir.

2.22. Gıda maddelerinin güvenlik ve besin değerleri koşullarıyla uygunluğu endüstriyel ve resmi sağlık ve epidemic control ve gözetimi altında olacaktır.

2.23. Gıda maddelerinin üretimi ve dağıtımını ile ilgili faaliyetlerle iştigal eden özel sektör ve yasal kuruluşlar, laboratuvar tahlilleri dahil endüstriyel control için endüstriyel kontrolün icapları ve organizasyonla ilgili sağlık kurallarının gerekleriyle gıda maddesinin güvenlik ve besin değerine uygunluğunu sağlayacaktır

2.24. Gıda maddelerinin üretimi ve dağıtımını ile ilgili faaliyetlerle iştigal eden özel sektör ve yasal kuruluşlar, bazı gıda maddelerinin her partisi için gıda maddelerinin kalite ve güvenlik hükümlerini düzenleyen yasalardan kaynaklanan hususlar göz önünde bulundurularak endüstriyel control dahil teknik döküman ve gerekleriyle uygun kalite ve güvenlik belgesi hazırlayacaklardır

2.25. Gıda maddelerinin üretimi ve dağıtımını ile ilgili faaliyetlerle iştigal eden özel sektör ve yasal kuruluşlar oluşturululan prosedürlere göre bağımsız olarak veya akredite olmuş laboratuvarların yardımıyla laboratuvar tahlilleri yapacaklardır.

2.26. Gıda maddesinin kalite ve güvenlik seviyesinin bu gibi ölçme hatalarının spesifikasyonu ile uyumlu, varsayılan şartları karşılayan usulüne uygun methodlar gibi örneklerin uygulama metotları ve control parametreleri hükümleri gereğiyle uyumlu, bu gibi laboratuvar tahlilleri ve testleri ölçümlerin tanınması amacıyla Metrolojik doğrulama metodları izin verilecektir

2.27. Gıda maddesinin mikrobiyolojik güvenliği ve besin değeri faktörünün kontrolü anlamına gelen besleyici özelliği ile ilgili normlar ve teknik dökümanlar oluşturulmuş prosedürlere göre sağlık ve epidemic inceleme söz konusu olacaktır.

2.28. Güvenlik faktörlerinin en az birine ilişkin olumsuz sonuç durumunda aynı partiden çift nümune ile tekrarlanacaktır. Tekrarlanan analizlerin sonucu tüm partiyi uygulanacaktır.

2.29 Bu sağlık kurallarının koşullarıyla gıda maddesinin uygunluğunun resmi sağlık ve epidemic gözetim ve kontrolü oluşturulmuş prosedürlere göre Rusya GosSanEpidService yetkili ve kuruluşları tarafından yerine getirilecektir.

### III. Gıda Maddeleri hususunda Sağlık kuralları ve besin değeri kuralları

3.1. Bu hijyen kuralları temel besin maddeleri ve enerji için insanın fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan gıda maddelerinin kapasitesi ve gıda maddeleri hakkında hijyenik güvenliği ve besin değeri koşullarını belirler.

3.2. Gıda maddelerinin fizyolojik özellikleri her ürün için mevcut olan ve toplumun alıştığı geleneksel yerleşmiş tatları karşılayan tat, renk ve koku ile belirlenir ve gıda maddesinin fiziksel özellikleri depolama, nakliye ve satışında değişmez.

3.3. Gıda maddeleri yabancı koku, tat, şekilsel bozulması olmamalı ve rengi adı geçen ürün için alışılan uygunluktan farklı olmamalıdır

3.4. Gıda maddelerinin kimyasal bulaşmaların müsaade edilebilir miktarı gibi mikrobiolojik ve radyasyon güvenliği bu sağlık kurallarında tanımlanan hijyenik normlarla gıda maddelerinin uygunluğuna göre belirlenir( ek 1)

3.5. biyolojik aktif katkıları ve karışımlar dahil Gıda maddesinin Güvenlik ve besin değerleri faktörleri kontaminasyonun müsaade edilir seviyesi ve kütle oran bazında ham madde ve temel çeşitler için belirlenir.

3.6. Kuru gıda maddeleri, konsantreler, sulandırılmış gıda maddelerinin güvenlik faktörü ham maddede ve mamul maddedeki kuru madde miktarı ilk ürüne bakılarak belirlenir.

3.7. Hijyenik normlar; ilgili ürünün oransal kütle( miktar) müsaade edilebilir seviyeyi aşmayan gıda maddesindeki potansiyel tehlikeli kimyasal bileşikler ve biyolojik nesne miktarı için uygulanır.

3.8. Gıda maddesinde bulunan insan sağlığı için tehlike oluşturan temel kimyasal kontaminantlar kontrol edilmelidir.

Toksik elementlerin müsaade edilebilir seviyesi ile ilgili hijyenik koşullar her çeşit gıda maddesi ve ham maddelerine uygulanır.

3.9. myco-toxicoids - aflatoxine B1, desoxynivalenol (vomitoxine), zearalenon, toxicoid T-2, patulin - ihtivasi sebze menşeli gıda maddesi ve ham maddesi; aflatoxine M1 - süt ve mandra ürünlerinde kontrol altında olmalıdır. Aşağıdaki kontaminantlar belirli ürünler için temeldir : tahıl ürünü için desoxynivalenol, fındık ve yağlı tohumlar için aflatoxine B1, meyve ve sebzelerden üretilen ürünler için patulin.

3.10. Çocuklar için gıda maddelerinde ve diyet ürünlerinde myco-toxicoids in varlığı yasaktır.

3.11. Her çeşit gıda maddesi ve ham maddelerde aşağıdaki haşere ilaçlarının varlığı durumunda kontrol altında olacaktır : hexachlorocyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT ve metabolitleri. Civa, 2,4-D acid ve tuzları ve eterleri, organik ilaçların varlığı gösteren hububat ürünü ve işlenmiş ürünleri kontrol altında tutulacaktır. 2,4-D acid ve tuzları ve eterleri varlığını gösteren Balık ve balık ürünleri kontrol altında olacaktır.

3.12. fumigantlar dahil haşere ilaçları ve zirai kimyasalları kalıntı miktarları varlığını gösteren gıda maddesi ve ham maddelerin kontrolü gıda maddesinin üretimi ve depolanması ile bağlantılı kullanılan haşere ilaçları ve zirai kimyasalları hakkında ürünün üreticisince sunulan bilgi bazında yapılır.

3.13. haşere ilacı ihtiva eden ham madde ve gıda maddesinin Sağlık ve hijyen muayenesi çevresel nesnelere haşere ilaçları ile ilgili yürürlükteki hijyenik normlara uygun yapılır.

3.14. Hayvan menşeli ürünler; kümes hayvanı ve büyükbaş için bakım ve koruyucu önlemler ve semirtme amaçlı olarak büyükbaş yemlemesinde kullanılan büyütme faktörlerinin( hormon prepatları

dahil), ilaçlar( antibiyotikler dahil), kalıntı miktarlarına göre kontrol altına alınır.

Büyükbaş ve kümes hayvanlarının et, et ürünleri, yan ürünleri; onaylı yem antibiyotikleri (grizine, bacytracyn) ve veterinerlikte sık kullanılan ilaç antibiyotikleri (tetracycline grup antibiotics, levomycetin) varlığına göre kontrol altına alınır. Süt ve mandra ürünleri, streptomycin, tetracycline grup antibiyotikleri levomycetin varlığına göre kontrol altına alınır; yumurta ve yumurta ürünleri bacytracyn, tetracycline grup antibiyotikleri, streptomycin, levomycetin varlığına göre kontrol altına alınır.

3.15. Yukarıda bölüm 3.14 de bahsedilmeyen kümes hayvanı ve büyük başlarla ilgili ve koruyucu önlemler ve semirtme amaçlı olarak büyükbaş yemlemesinde kullanılan büyütme faktörlerinin( hormon prepatları dahil), ilaçların( antibiyotikler dahil), ihtivasının kontrolü gıda maddesinin üretimi ve depolanması ile bağlantılı kullanılan büyütme faktörlerinin), ilaçlar hakkında ürünün üreticisince sunulan bilgi bazında yapılır

3.16. Balık ve balık ürünleri ile ilgili Polichlorinated biphenyls ; hububat ürünlerinde, füme et ve balık ürünlerinde benzo-pyrene kontrol altında yapılır.

3.17. Çocuklar için gıda maddelerinde ve diyet ürünlerinde benzo-pyrene mevcudiyeti yasaklanacaktır.

3.18. Belirli gıda maddelerinde aşağıdaki bileşkenlerin mevcudiyeti kontrol altında tutulacaktır : azot ihtiva eden bileşkenler, histamine - somon ve uskumru balığında (tuna balığı grubu dahil); nitratlar - meyve ve sebzelerde; N-nitrosaminler - balık ve balık ürünlerinde , et ürünlerinde, bira maltında

3.19. yağ ürünleri ile ilgili Oksitleme faktörleri (acidity factor and peroxide factor) kontrol altına alınacaktır.

3.20. Radyo nükleer ihtivasi ile ilgili hijyenik normlar gıda maddelerine uygulanacaktır.

caesium-137 ve strontium-90 varlığı dikkate alınan gıda maddelerinin radyasyon güvenliği bu sağlık kurallarının koşullarıyla şart koşulmuş radyo nükleerlerin spesifik aktivitesinin müsaade edilebilir seviyesine göre tayin edilecektir. Uygunluk faktörü B, değeri sondajla caesium-137nin ve strontium-90 nın spesifik aktivitesinin ölçüm sonuçlarından hesaplanacak, radyasyon güvenlik kriteri ile gıda maddelerinin uygunluğunun tayini için kullanılacaktır.

$$B = (A/H) \left( \frac{Sr_{90}}{Sr_{137}} + \frac{Sr_{137}}{Sr_{90}} \right)$$

A -Gıda maddesindeki Sr ve Sr nin ölçülen spesifik aktivitesi (Bk/kg);

H - aynı üründe Sr ve Sr nin müsaade edilebilir spesifik aktivite seviyesi (Bk/kg)

İğer radyo nükleerle kontamine olmuş gıda maddelerinin radyasyon güvenliği radyasyon güvenliği normlarıyla ilgili sağlık kurallarına göre tayin edilir.

3.21. Gıda maddelerinde ; insan sağlığı ve hayvanlar için tehlike arz eden ve enfeksiyon ve parazitik hastalıklara neden olan Patajenik mikro- organizmaların ve patojenik mikropların, tokskoidlerinin varlığı yasaklanacaktır.

3.22. Et ve et ürünleri, balık, kabuklular, yumuşkçalar, kurbağa ve sürüngenler ve bunların işlenmiş ürünlerinin patojen mikropların

varlığı hususunda Sağlık ve hijyen muayenesi parazitolojik güvenlik faktörleri ( appendix 6)ne göre ve parazitolojik kontrolü ile ilgili sağlık kurallarının koşullarına göre yapılacaktır.

3.23. Et ve et ürünlerinde parazitik hastalıklara neden olan aşağıdaki patojenik mikropların varlığı: finna (cystiser), trichina ve echinococci larvae, cysts of sarcocysts ve toxoplasms, yasaklanacaktır.

3.24. balık,kabuklular,yumuşıklar,kurbağa ve sürüngenlerde ve işlenmiş ürünlerinde insan sağlığı için tehlike arz eden canlı parazit larvalarının varlığı yasaklanacaktır.

Ürünlerde herhangi bir canlı helmint larvası bulunmasında parazitik hastalıklara karşı koruyucu önlemlerle ilgili sağlık kuralları uygulanacaktır.

3.25. taze ve dondurulmuş yeşil sebzelerde, meyvelerde helminths yumurtası ve bağırsak patojenik protozoa kisti varlığında yasaklanacaktır.

3.26. içme suyunda parazitolojik güvenlik faktörü ile ilgili hijyen normları merkezi su tedarik sistemlerinde su kalitesi için belirlenen hijyen normlarına göre tanımlanacaktır.

3.27. gıda maddelerinin besin değerleri ve mikro biyolojik güvenlik faktörlerine ilişik hijyenik normlar mikro organizmaların aşağıdaki gruplarını kapsayacaktır:

- hijyenik : mesophylic aero miktarı - ve facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus;
- konvensiyonal patojenik mikro-organizmalar : E.coli, S.aureus, bacteria Proteus, B. cereus ve clostridia, Vibrio parahaemolyticus;
- pathogenic micro-organisms :Salmonella and Listeria monocytogenes, bacteria Yersinia;
- oxidizing micro-organisms - küf ve maya , ekşi süt mikro organizmaları
- ferment micro flora micro-organisms ve probiotic micro-organisms (ekşi süt mikro organizmaları), maya, biphidobacteria, acidophilic bacteria etc.)
- biotechnological micro-flora nın belirgin seviyesi ve koruyucu ürünlerde

3.28. salmonella and Listeria monocytogenes dahil patojenik mikro- organizmalar gibi patojenik mikro organizmaların çoğu , bağırsak patojenik protozoanın varlığı durumunda alternatif prensiplerle göre mikroorganizmaların birçok grubu hususunda Gıda maddelerinin mikrobiyolojik güvenlik faktörleri oluşturulacaktır.Diğer durumlarda 1 g(ml) üründe oluşan koloninin miktarına (COE/g, ml) normlar yansıtılacaktır.

3.29. Konserve gıda maddelerinin ( endüstriyel sterilizasyonlu)güvenlik kriteri,konserve ürünün belirli tipi için belirlenen muhafaza sıcaklığı altında gelişebilen mikro organizmalardan ve insan sağlığı için tehlikeli mikrobik toksikoidlerden yok olacaktır( ek 8)

3.30. Biyolojik aktif katkıları gıda maddelerinde bulunan veya gıda ile insana geçmesini sağlayan biyolojik aktif gıda maddeleri ( komponentler)prebiyotik doğal gıdaların kaynağıdır.

biyolojik aktif maddeler, gıda komponentleri ve kaynağını oluşturan ürünler, biyolojik aktif gıda katkıları,onların randımanını sağlayacak ve insan sağlığı üzerinde zararlı etkisi olmayacaktır ( ek 5a)

biyolojik aktif maddeler, gıda komponentleri ve kaynağını oluşturan ürünler,insan hayatı ve sağlığı için tehlikeli olursa ( bilimsel araştırmaların sonucuna göre) Biyolojik aktif katkı maddesi bileşimi olarak kullanıldığında Biyolojik aktif gıda katkılarının üretiminde kullanımı yasaklanacaktır.( Ek 5b)



3.31. Gıda maddesi için Besin değeri tayin edilecektir. Gıda maddesinin Besin değeri ham madde hakkında bilgiler ve gıda maddesinin formulasyon hesabı ile hesaplama methodu kullanarak ve / veya analitik analiz methodları bazında üretici tarafından belirlenecektir ( teknik dökümanların uygulayıcısı)

3.32. Bazı gıda maddeleri ürünün besin değeri hususunda sağlık kurallarını karşılayacaktır. ( ek 2)

3.33. Çocuklar için gıda maddesi çocuğun yaşını hesaba katarak çocukların organizmasının fonksiyonel durumuna uygun olacaktır ve çocuk sağlığı için güvenli olacaktır.

3.34. Çocuklar için gıda maddesi ve hamile ve emziren kadınlar için hijyen kurallarında belirlenen besin değeri normları ve hijyenik güvenliği ile uygun olmalıdır. ( ek 3)

3.35. Gıda maddelerinde İnsan hayatı ve sağlığı üzerinde ve gelecek jenerasyonun sağlığı üzerinde zararlı etkisi olmayan gıda katkılarının kullanımı ( bilimsel araştırmaların sonucuna göre) müsaade edilecektir ( EK 7)

Ek 7 de belirtilmeyen gıda katkıları ihtiva eden gıda maddeleri Rusya Federasyonu sınırları içinde üretilmeyecek, ithal edilemeyecek ve satılamayacaktır. Oluşacak prosedüre göre kullanılacaktır

3.36. Gıda katkılarının kullanımı ve gıda maddelerinde muhteviyasının müsaade edilebilir seviyesi gıda katkılarına ilişkin sağlık kuralları ile yönlendirilecektir.

Appendix 1  
To SanPiN 2.3.2.1078-01, Approved by Decree No: 36 dated November 14, 2001, of  
The Russian Federation Chief State sanitary physician

Kısım:  
1.3. Balık, balık olmayan ticari nesnelere ve onlardan yapılan ürünler

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen sınır Mg/kg, max.	Yorum
1	2	3	4
1.3.1. Canlı balık, taze balık, Soğutulmuş balık, Dondurulmuş balık Kıyılmış, fileto balık, Deniz memelilerinin eti	Toksik elementler : Kurşun  Arsenic  Cadmium Civa	1,0 2,0 1,0 5,0 0,2 0,3 0,6  0,5 1,0	Tunny, sword-fish, white river sturgeon Sea fish  River fish Non-predatory River fish Predatory Sea fish  Tunny, sword-fish, white sturgeon
	Histamine	100,0	Tunny, Macherel, salmon herring
	Nitrosamines: NDMA+NDEA	0,003	
	Pesticides: <*> hexachlorocyclohexan (alpha-, beta- , gamma-isomers), DDT and its metabolites  2,4-D acid, its salts and ethers	0,2  0,03 0,2 0,3 2,0  0,2 not allowed	Sea fish, sea animals' meat River fish Sea fish River fish Surgeon, salmon, herring sea animals' meat river fish
	Polychloride biphenyls	2,0	
	Radio-nucleids: caesium-137 and strontium-90	130 100	Bk/kg ditto

Mikrobiyolojik faktörler

Dizin, Ürün Grubu	Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)	Aşağıdaki mikropların ürün ağırlığı (g) varlığı yasaktır			Yorum
		intestinal pathogenic protozoa (coliforms)	S.aureus	pathogenic micro-organisms including Salmonella and Listeria monocytogenes	
1.3.1.1.Raw and fresh fish	5 x 1E4	0,01	0,01	25	V. parahaemo-lyticus, max.100 COE/g for sea fish
1.3.1.2. cooled fish, frozen fish,	5 x 1E5	0,001	0,01	25	ditto
1.3.1.3. cooled and frozen fish products: - filet - special product	5 x 1E5	0,001	0,01	25	Ditto Sulphite reducing Clostridies 0,01 g, not allowed in vacuum packaged products ditto
- minced fish, products formed of minced fish, including with bread components - special minced fish	5 x 1E5	0,001	0,01	25	ditto
	5 x 1E4	0,01	0,01	25 <*>	Sulphite reducing Clostridies 0,01 g, not allowed in vacuum packaged products <*>salmonella only

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen sınır Mg/kg, max.	Yorum
1	2	3	4
1.3.2. Tinned fish, preserved fish	Toxic elements: Lead Arsenic Cadmium Mercury  tin	See section 1.3.1  200	For tinned products in pre-Fabricated tins
	Chrome Benzopyrene	0,5 0,001 <*>	For tinned products in chrome-plated tins <*> for smoked products
	Histamine Nitrosamines, Pesticides, Polychloride biphenyls and radionucleids	See section 1.3.1	

Mikrobiyolojik faktörler						
Dizin, Ürün grubu	Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)	Aşağıdaki mikropların ürün ağırlığı(g) varlığı yasaktır				Yorum
		coliforms	S.aureus	Sulphite reducing Clostridies	pathogenic micro-organisms including Salmonella and Listeria monocytogenes	
1.3.2.1. preserved fish, spicy, salted, special salted of cut and uncut fish	5 x 1E5	0,01	-	0,01	25	Mould max. 10 COE/g, Yield max. 100 COE/g
1.3.2.2. preserved fish, spicy, slightly salted, special salted of: - cut fish - uncut fish	5 x 1E5 5 x 1E4	0,01 0,01	1,0 1,0	0,01 0,01	25 25	Mould max. 10 COE/g, Yield max. 100 COE/g  ditto ditto
1.3.2.3. preserved cut fish,with oil, dressing, with or without garnish (including salmon with oil)	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25	ditto

1.3.2.4. preserved - fish pastes - protein pastes	5 x 1E5 1 x 1E5	0,01 0,1	0,1 0,1	0,01 0,1	25 25	ditto ditto
1.3.2.5. preserved processed fish	5 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. tinned fish in glass, aluminium or steel tins	Shall meet requirements concerning industrial sterility for tinned products, class A, in accordance with provisions of Appendix 8 of these Sanitary rules					
1.3.2.7. semi-preserved fish products, pasteurized, in glass tins	Shall meet requirements concerning industrial sterility for tinned products, class D, in accordance with provisions of Appendix 8 of these Sanitary rules					

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen sınır Mg/kg, max.	Yorum
1	2	3	4
1.3.3. Dried, stockfish, smoked and pickled fish, coockery and other ready products	Toxic elements, Histamines and Polychloride biphenyls	See section 1.3.1  200	in consideration of initial product and dry substances content in raw material and final product
	Nitrosamines	0,003	
-smoked, pickled, salted and other fish products - Dried, stockfish	Radio-nucleids:  caesium-137 and strontium-90	260 200	Bk/kg ditto
	Pesticides: <*> hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers) DDT and its metabolites  Benzopyrene	0,2  0,4 2,0  0,001	Cured fish filet, herring  Smoked fish

Mikrobiyolojik faktörler						
Dizin, Ürün Grubu	Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae enterococcus (COE/g, max.)	Aşağıdaki mikropların ürün ağırlığı (g) varlığı yasaktır				Yorum
		Coliform	S.aureus	Sulphite reducing Clostridies	pathogenic micro-organisms including Salmonella and Listeria monocytogenes	
1.3.3.1. hot smoked fish, including frozen	1 x 1E4	1,0	1,0	0,1 <*>	25	<*> in vacuum package
1.3.3.2. cold smoked fish: -frozen	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> ditto V. parahaemo-lyticus, max.100 COE/g for sea fish
-sliced (non-sliced)	3 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> ditto V. parahaemo-lyticus, max.100 COE/g for sea fish
-cured fish filet, cold smoked and sliced	7,5 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> in vacuum package
- assorted fish, ham, minced fish filet, spicy products	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1 <*>	25	<*> ditto
1.3.3.3. salted, smoked fish filet, frozen and vacuum packed	5 x 1E4	0,1	0,1	0,1	25	V. parahaemo-lyticus, max.100 COE/g for sea fish
1.3.3.4. salted, spicy, pickled fish: - uncut	1 x 1E5	0,1	-	0,1 <*>	25	<*> in vacuum package
- cut salted and slightly salted incl. Salmon without preservatives, sliced filet, with oil, dressing, with or without garnish	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1<*>	25	<*> in vacuum package
1.3.3.5. stockfish	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> in vacuum package <***> salmonella only mould max.50 COE/g, yield max.100 COE/g
1.3.3.6. short weight dried fish	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> in vacuum package <***> salmonella only

						mould max.50 COE/g, yield max.100 COE/g
1.3.3.7. dried fish	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> in vacuum package <***> salmonella only mould max.50 COE/g, yield max.100 COE/g
1.3.3.8. fish soups, dry product to be cooked	5 x 1E5	0,01	-	-	25 <***>	<***> salmonella only mould and yield max.100 COE/g
1.3.3.9. cookery products, processed: - fish and minced fish products, pastes, pate, baked, fried, cooked, with oil, dressing etc., with flour component (pasties, pelmeni etc., incl. Frozen products) - multi-component products, thick soup, pilau, snacks, stewed snacks, sea products with vegetables incl. Frozen; - jelled products, galantine, jellied fish etc.	1 x 1E4 5 x 1E4 5 x 1E4	1,0 0,01 0,1	1,0 1,0 1,0	1,0 <*> 1,0 <*> -	25 <***> 25 <***> 25 <*>	<*> in vacuum package <***> salmonella only mould and yield max.100 COE/g <*> in vacuum package <***> salmonella only <*> salmonella only
1.3.3.10. cookery products, non- processed: - fish and sea product salads without dressing; - salted fish, cut; pate and pastes; - butter: with herring, caviar, shrimp products etc.	1 x 1E4 2 x 1E5 2 x 1E5	1,0 0,01 0,001	1,0 0,1 0,1	- - -	25 25 25	Proteus is not allowed in 0,1 g of the product ditto Ditto
1.3.3.11. cooked and frozen products: - ready frozen lunch and snack fish meals, pancakes with fish, fish stuffing incl. In vacuum package	2 x 1E4	0,1	0,1	0,1 <*>	25	enterococcus - 1 x 1E3 COE/g max. (in sliced and served products) <*> in vacuum package
- structurized products ("crab sticks" etc.)	1 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	enterococcus - 2 x 1E3 COE/g max. (in minced products)
1.3.3.12. mayonnaise on the basis of fish broth	-	0,01	-	-	25 <*>	<*> salmonella only mould max. 10 COE/g, yield max. 100 COE/g



Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen sınır Mg/kg, max.	Yorum
1	2	3	4
1.3.4. Fish caviar and soft roe and products from caviar and soft roe; caviar analogues	Toxic elements: Lead Arsenic Cadmium mercury	1,0 1,0 1,0 0,2	
	Pesticides: <*> hexachlorocyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites	0,2 2,0	
	Polychloride biphenyls, Radio-nucleids	See section 1.3.1	

Index, product group	Amount of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)	Aşağıdaki mikropların ürün ağırlığı (g) varlığı yasaktır				küf, COE/g, Max.	Maya, COE/g, Max.
		coliforms	S.aureus	Sulphite reducing Clostridies	pathogenic micro-organisms including Salmonella		
1	2			5	6	7	8
1.3.4.1 Fish soft roe and caviar (cooled and frozen)	5 x 1E4	0,001	0,01	-	25	-	-
1.3.4.2. Soft roe, salted	1 x 1E5	0,1	0,1	-	25	-	-
1.3.4.3. cookery caviar products: - processed; - multi- component products, unprocessed, mixed	1 x 1E4 2 x 1E5	1,0 0,1	1,0 0,1	- -	25 25	- -	- -
1.3.4.4. Sturgeon caviar: - soft packed, pressed; - soft caviar, pausterized; - salted, slightly salted	1 x 1E4 1 x 1E3 5 x 1E4	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	25 25 25	50 0,1 <*> 50	50 0,1 <*> 100
1.3.4.5. Salmon caviar, soft salted: - tinned, from the wood; - fresh frozen	1 x 1E5 5 x 1E4	1,0 1,0	1,0 1,0	1,0 1,0	25 25	50 50	300 200

1.3.4.6. Hard roe (caviar) of other fish species: - punched salted, slightly salted, smoked, dried; - pausterized	1 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25	50	300
	5 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	0,1 <*>	0,1 <*>
1.3.4.7. caviar analogues, incl. protein	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1	25	50	50

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen değer Mg/kg, max.
1	2	3
1.3.5. Fish liver and fish liver products	Toxic elements: Lead Cadmium mercury tin  chrome	1,0 0,7 0,5 200  0,5
	Pesticides: <*> hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma- isomers), DDT and its metabolites	1,0 3,0
	Polychloride biphenyls	5,0
	Radio-nucleids:	See section 1.3.1
Mikrobiyolojik faktörler		

1.3.5.1. Konserve balık Balık karaciğer ürünleri		
1.3.5.2. Balık karaciğeri ve balık kafası, donmuş	Mikrobiyolojik faktörler : amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms intestinal bacillus group (coliforms)  S. aureus V. parahaemolyticus  Pathogenic micro-organisms, incl. Salmonella and L. monocytogenes	1 x 1E5 0,001  0,01 100  25

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilebilir değer Mg/kg, max.
1.3.6. Cod-liver oil	See section „Oil raw Section 1.7.8.	Materials and
1.3.7. Molluscs, crustacea, invertebrates, seaweed and processed products, as well as Amphibian and reptiles - Molluscs, crustacea  - seaweed	Toxic elements: Lead Arsenic Cadmium mercury Lead Arsenic Cadmium mercury  Radio-nucleids: caesium-137 and strontium-90	1,0 0,7 0,5 200 10,0 5,0 2,0 0,2 0,5 5,0 1,0 0,1 200 100
Mikrobiyolojik faktörler		
Dizin, Ürün grubu	Amount of mesophylic aero- and facultative anaerobic micro-organisms, intestinal bacillus group (coliforms), Enterobacteriaceae, enterococcus (COE/g, max.)	Aşağıdaki mikropların ürün ağırlığı (g) varlığı yasaktır
		coliforms    S.aureus    Sulphite reducing Clostridies

1.3.7.1. Crustacea: -live	5 x 1E4	0,01	0,01	-	25	
- cooled, frozen	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	
Bivalve molluscs (oysters etc.), live	5 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	
- cooled, frozen	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25	
- Cephalopoda	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	
1.3.7.2. preserved products (molluscs etc.) with oil, dressing, with or without garnish	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25 <*>	<*> salmonella only mould max.10 COE/g, yield max.100 COE/g
1.3.7.3. preserved products (bivalve molluscs ) with oil, dressing, with or without garnish	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25 <*>	<*> salmonella only mould max.10 COE/g, yield max.100 COE/g
1.3.7.4. preserved non-fish products (Molluscs, crustacea, invertebrates etc.)	Shall meet requirements concerning industrial sterility for tinned products, class A, in accordance with provisions of Appendix 8 of these Sanitary rules					
1.3.7.5. stock- and dried products (of sea invertebrates)	2 x 1E4	1,0	-	0,1	25 <*>	

1.3.7.6. cooked and frozen products of non-fish origin	2 x 1E4	0,1	0,1	1,0 <*>	25	
- crustacea	2 x 1E4	1,0	1,0	1,0 <*>	25	
- molluscs, meals from bivalve molluscs		0,1	1,0	1,0 <*>	25	
- meals from shrimps, crabs etc.	2 x 1E4					
1.3.7.7. dried and protein products (of non- fish origin):		0,1	-	0,001	25 <*>	<*> salmonella only
- powder thick soup from oysters, bricks and pastes, isolated protein	5 x 1E4	1,0	1,0	-	25 <*>	ditto
-hydrolyzed product from oysters	5 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25 <*>	ditto
- protein and carbohydrate concentrate from oysters	-					
1.3.7.8. seaweed and seaweed products:		0,1	-	-	25 <*>	<*> ditto
- raw seaweed (incl.frozen)	5 x 1E4	1,0	-	-	25 <*>	<*> salmonella only
- dried sea-kale	5 x 1E4					mould max. 100 COE/g
- sea-kale jams	5 x 1E3	1,0	-	-	25 <*>	<*> salmonella only
- agar-agar, agaroid, phurcelarin, sodium alginate	See section "Other products", 1.9.6.2.					

<\*> Residual quantity of pesticides used in connection with production of raw material shall be under control (see sections 3.12., 3.13.)

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen sınır Mg/kg, max.	Yorum
1	2	3	4
1.7.8. Cod liver oil and mammals' fat (to be used as prophylactic and medical means)	Factors of oxidizing Spoilure: Acid ratio Peroxide ratio	4,0 10,0	Mg CON/g mmol active agents
	Toxic elements: Lead Arsenic Cadmium mercury	1,0 1,0 0,2 0,3	
	Pesticides: <*> hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites	0,1 0,2	
	Polychloride biphenyls	3,0	
	Radio-nucleids: caesium-137 and strontium-90	60 80	Bk/kg ditto

<\*> Residual quantity of pesticides used in connection with production of raw material shall be under control

<\*> In case of use of chemical methods in connection with detection of grizine, bacytracine, penicillin, streptomycin and other antibiotics of the same group actual quantity shall be changed into units/g in accordance with activity rate of the standard.

1.9.15.6. Jelled fish products, Jelled meat (beef, pork) and jelled poultry products	1 x 1E3 1 x 1E4	1,0 0,1	- 1,0	1,0 0,1	0,1 0,1	25 25	
Meat and liver pate Beef, poultry, rabbit, pork etc. , cooked Fish cooked, fried, dressed	1 x 1E4 1 x 1E4 1 x 1E4	0,1 1,0 1,0	1,0 - -	0,1 1,0 1,0	0,1 0,1 0,1	25 25 25	Without oil and dressing
1.9.15.17. Ready cookery products, from fish and poultry (ready served, incl. in vacuum package)	1 x 1E3	1,0	-	1,0	0,1	25	Sulphide reducing clostridies are not allowed in 0,1 g of the product in vacuum packages

1.10. Biyolojik aktif gıda katkıları

1.10.1 Biologically active food additives produced on the basis of fish, sea invertebrates, crustacean, molluscs and other sea products, sea weed and plants.	Toxic elements: Lead Arsenic Cadmium mercury	10,0 12,0 2,0 0,5	
Sea weed and other, dried	Pesticides: <*> hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites Heptachlore Aldrin	0,2 0,2 not allowed not allowed	<0,002 <0,002
	Radio-nucleids: Caesium-137 Strontium-90	200 100	Bk/kg Ditto
	Microbiological factors: mesophylic aero- and facultative anaerobic) Pathogenic micro-organisms, incl. Salmonella Yield and mould	1 x 1E4 200	COE/g max. Weight (g) in which they are not ants

Dizin, Ürün grubu	Açıklama	Müsaade edilen sınır Mg/kg, max.	Yorum
1.10.11. Biologically active food additives on the basis of single-cell sea weed (spirulina, chlorella etc.), yield and yield lisates	Toxic elements: Lead Arsenic Cadmium mercury	2,0 1,0 1,0 0,1	
	Nitrates	1000	
	Pesticides: <*> hexachlorcyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT and its metabolites Heptachlore Aldrin	0,1 0,1 not allowed not allowed	<0,002 <0,002
	Radio-nucleids: Caesium-137 Strontium-90	200 100	Bk/kg Ditto
	Microbiological factors: mesophylic aero- and facultative anaerobic Pathogenic micro-organisms, incl. Salmonella Yield Mould Live cells of producer	1 x 1E4 0,1 10 50 not allowed for yield and lisants in 0,1 g 1,	COE/g max. Weight (g) in which they are not allowed Ditto Ditto Ditto COE/g max. <*> fornts

To SanPiN 2.3.2.1078-01,  
Approved by Decree No: 36 dated November 14, 2001, of The Russian Federation  
Chief State sanitary physician

3.1.5. Balık esaslı Çocuklar için katkılı ürünler  
3.1.5.1. Konserve Balık besini  
1) Besin değeri (Ürünün 100 g için)

Kriterler	Ölçüm birimi	İzin verilen değer		Yorumlar
		oransal	işaretli	
Kuru maddenin kütleli oranı	G	15-25	-	
Protein	G	8-15	+	
Yağ	G	5-11	+	
Besin değeri	kcal	100-155	+	
Tuz	G, max.	0,4	+	
Mineraller : Demir	ditto	0,4-3,0	+	For enriched products
Vitaminler: Tiamine (B1)	Mg	0,1-0,2	+	For enriched products
Riboflavin (B2)	Mg	0,1-0,3	+	Ditto
Niacin (PP)	mg	1-4	+	ditto
Nişasta	g, max.	3 5	- -	Thickener ditto

2)Güvenlik faktörleri :

Açıklama	Müsaade edilebilir değerler Mg/kg, max.	Yorumlar
Toksik elements: Kurşun Arsenik Kadmium Civa kalay	0,5 0,5 0,1 0,15 100	Teneke kutu ürünler için
Pesticitsit: <*> hexachlorocyclohexan (alpha-, beta-, gamma-isomers), DDT ve metabolitleri Polychloride biphenyls	0,02 0,01 0,5	
Histamine	100	
Nitrosamine	Not allowed	<0,001
Radio-nucleids: caesium-137 and strontium-90	100 60	Bk/kg ditto
Mikrobiyolojik faktörler	Shall meet requirements concerning industrial sterility for tinned products, class A, in accordance with provisions of Appendix 8 of these Sanitary rules	



## Appendix 6

To SanPiN 2.3.2.1078-01, Approved by Decree No: 36 dated November 14, 2001,  
of The Russian Federation Chief State sanitary physician

PARAZİTOLOJİK SAĞLIK FAKTÖRLERİ  
(BALIK, KABUKLU, YUMUŞAKÇALAR, KURBAĞALAR , SÜRÜNGENLER VE ÜRÜNLERİ <\*>  
Tablo 1

## Tatlısu balığı ve balık ürünleri

Dizin	Ürün grubu	Parazitolojik faktörler ve müsaade edilebilir değerleri													
		Canlı larva													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	The Carp family	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	-	-	-	n/a	-
2.	The Pike family	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a	n/a	-	-	n/a	-
3.	The Perch family	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	n/a	-	-	-	-
4.	The Salmon family	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	n/a	n/a	-	-	-
5.	The Sig family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
6.	The Grayling family	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
7.	The Cod family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8.	The Sturgeon family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	-	-
9.	The Snakehead-fish family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
10.	The Under-stone-fish family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
11.	The Sheat-fish family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
12.	Minced fish of Species mentioned in 1-11	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
13.	Tinned and preserved products from fish species mentioned in 1-11	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
14.	Fried, jelled, salted, pickled, Smoked, dried fish of the species mentioned in 1-11	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
15.	Hard roe (caviar) Of fish of the following families:	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
15.1.	The pike, perch, cod (eel-pot species), the grayling family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
15.2.	The salmon family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	-	-	-
15.3.	The sig family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
15.4.	The sturgeon family (the Amur, the Volga river, Caspian sea)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-

Notes: 1) n/a - izin verilmeyen canlı larvalar ;

## 2) Pazrazit larvaları

1	2	3
3- Opistorhis 4- klonorhis 5- pseudamphist 6- metagonimus 7- nanophietus 8- echinohasmus 9- metorhis 10-rossicotrem 11-apophalus	12-diphilobotrium	13- anizakis 14-contracecum 15-dioctophim 16-gnatostom

Tablo 2

## Göçer balıklar ve işlenmiş ürünleri

Dizin	Ürün Grubu	Parazitolojik faktörler ve müsaade edilebilir değerleri					
		Canlı larva					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Salmon	-	n/a	n/a	-	-	-
2.	Far East Salmon	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
3.	Minced fish mentioned in sections 1 Section 2	- n/a	n/a n/a	n/a n/a	- n/a	- n/a	- n/a
4.	Tinned and preserved products from fish species mentioned in section 1 Section 2	- n/a	n/a n/a	n/a n/a	- n/a	- n/a	- n/a
5.	Fried, jelled, salted, pickled, Smoked, dried fish of the species mentioned in section 1 Section 2	- n/a	n/a n/a	n/a n/a	- n/a	- n/a	- n/a
6.	Hard roe (caviar) Of the species mentioned in sections 1-2	-	n/a	n/a	-	-	-

Notes: 1) n/a - izin verilmeyen canlı larvalar;

2) Parazit larvaları

Trematodas	Cestodas	Trichuris vulpis	Acanthocephalus lucii
3- nanophietus	4- diphillobotrium	5- anizakis	7-bolbozoma
		6- contracecum	8-corinozoma

Tablo 3

## Deniz balığı ve işlenmiş ürünleri

Dizin	Ürün Grubu	Parazitolojik faktörler ve müsaade edilebilir değerleri												
		Canlı larva												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Sea fish (divided acc. to fishing areas and species)													
1.	Barents Sea:													
1.1.	The salmon family	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
1.2.	The smelt family	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
1.3.	The herring family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
1.4.	The cod family	-	-	n/a	-	-	n/a	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	-
1.5.	The scorpen family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
1.6.	The flat-fish family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.	Northern Atlantics													
2.1.	The smelt family	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.2.	The herring family	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	n/a	-	-
2.3.	The cod family	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
2.4.	The macrorus family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.5.	The merlusa family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.6.	The mackerel family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a
2.7.	The scorpen family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.8.	The flat-fish family	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
3.	Southern Atlantics													
3.1.	The merlusa family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a
3.2.	The horse-mackerel family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
3.3.	The bullock-tail family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a
4.	Baltic Sea													

4.1.	The smelt family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
4.2.	The herring family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-
4.3.	The cod family	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
4.4.	The flat-fish family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
5.	Black Sea, Azov Sea, Mediterranean Sea													
5.1.	The bull-head fish family	-	n/a	-	n/a	n/a	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2.	The grey mullet family	-	n/a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Sub-Antarctic, Antarctic	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a
4.1.	The cod family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6.2.	The merlusa family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6.3.	The Oshibny family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
6.4.	The nototenias family	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6.5.	The white blood fish family	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
7.	Indian Sea													
7.1.	The horse-mackerel family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
7.2.	The mackerel family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
7.3.	The thread fin fish family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8.	Pacific Ocean													
8.1.	The salmon family	n/a	-	-	n/a	-	n/a	-	-	n/a	n/a	-	n/a	n/a
8.2.	The anchovy family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8.3.	The herring family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8.4.	The horse-mackerel family	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	n/a	-	-	-
8.5.	The rasp family	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	-	n/a	-
8.6.	The flat-fish family	-	-	-	-	-	-	n/a	-	n/a	-	-	n/a	-
8.7.	The Scorpen family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
8.8.	The berisk family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
8.9.	The hempile family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
8.10.	The tunny family	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
8.11.	The cod family	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	-	n/a	-	-
9.	Minced fish mentioned in sections 1-8	n/a	n/a	n/a	n/a	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
10.	Tinned and preserved products from fish species mentioned in 1-8	n/a	n/a	n/a	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
11.	Fried, jelled, salted, pickled, Smoked, dried fish of the species mentioned in 1-8	n/a	n/a	n/a	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
12.	Hard-roe (caviar) of Cod fish	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	n/a	-	-
13.	Cod fish liver	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	n/a	-	-

Notes: 1) n/a -müsaade edilmeyen canlı larvalar;

2) parazit larvaları

Trematodas	Cestodas	Trichuris vulpis	Acanthocephalus lucii
3- nanophietus 4- heterophietus 5- cryptocortilus 4- klonorhis 6- rossicotrem 7- apophalus	8-diphillobotrium 9-diplogonoporus 10-pyramicocephalus	11- anizakis 12-contracecum 13-preudoterranium	14-bolbozoma 15-corinozoma

Tablo 4  
Kabuklular, deniz yumuşakçaları, kurbağalar, sürüngenler ve işlenmiş ürünleri

Dizin	Ürün Grubu	Parazitolojik faktörler ve müsaade edilebilir değerleri								
		Canlı larva								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Crustaceans and processed products									
1.1.	Crawfish from the Far East water-reservoirs (Russia, Korean peninsula, Korean People's republic etc.)	n/a	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.	Freshwater shrimps from the Far East water-reservoirs (Russia, Korean peninsula)	n/a	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3.	Freshwater crabs from the Far East water-reservoirs of Russia, South-East Asia, Sri-Lanka, Central America, Peru, Liberia, Nigeria, Cameroon, Mexico, Philippines)	n/a	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4.	Dressing of freshwater crabs (see section 1.3.)	n/a	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Sea mollusks and processed products									
2.1.	Squids	-	-	n/a	n/a	n/a	-	-	-	-
2.2.	Octopus	-	-	n/a	-	n/a	-	-	-	-
2.3.	Crests	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
2.4.	Spizulas	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
2.5.	Oysters	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
3.	Amphibians (frogs)	-	n/a	-	-	-	n/a	n/a	-	-
4.	Reptiles									
4.1.	Snakes	-	n/a	-	-	-	-	-	-	-
4.2.	Tortillas									
4.2.1.	Sea	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
4.2.1.	Freshwater	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-

Notes: 1) n/a -müsaade edilmeyen canlı larvalar;

2) parazit larvaları

Trematodas	Cestodas	Trichuris vulpis
3- paragonimus	4-spyromer	5- anizakis 6-contracecum 7-preudoterranium 8-dioctophim 9-gnatostom 10-sulcasaris 11-echinocephalus

## Appendix 8

To SanPiN 2.3.2.1078-01,  
Approved by Decree No: 36 dated November 14, 2001, of  
The Russian Federation Chief State sanitary physician

### KONSERVE GIDA MADDELERİ İÇİN HİJYEN GÜVENLİK KOŞULLARI

Konserve gıda ürünlerin kompozisyonu, Konserve gıda ürünün aktif oksijen değeri (pH) ve Konserve gıda ürünün kuru madde miktarına bağlı olarak conserve ürünler 5 gruba ayrılır : Depending on the composition of the tinned food product active oxide value (pH) of tinned food products and content of dry substances tinned products shall be divided into 5 groups: A, B, B, Г, Д, E.

Konserve ürünlerin A, B, B, Г and E grupları komple teneke kutu ürünler, Д - grubu yarı conserve ürünler olarak adlandırılır.

Günlük ürünler (içme sütü, krema, tatlı ürünler vs.) işlenmiş ve aseptik paketlere konulmuş sterilize ürünlerin bağımsız bir grubunu oluşturur.

Çocuklar için conserve ürünler ve diet ürünler yukarıda açıklanan gruplara ayrılırlar.

kapalı kaplarda paketlenen ve ısıl işlemde işlenen ve normal şartlarda ( buzdolabında değil) depolama ve satış sırasında ürünün mikrobiyolojik dayanıklılığı ve güvenliğini sağlayan gıda ürünleri tam conserve ürünü olarak sayılır.

kapalı kaplarda paketlenen ve ısıl işlemde işlenen gıda ürünleri +6°C ve daha aşağısında sıcaklık şartlarında sınırlı raf ömrüne sahip ürünün mikrobiyolojik dayanıklılığı ve güvenliğini sağlayan ve spor-formlu mikroorganizma miktarını azaltan, ısısız direnci, non-spore-forming mikro-florayı yok etmeyi sağlayan gıda ürünleri yarı -conserve ürünü olarak sayılır.

Konserve ürünlerinin aşağıdaki grupları vardır :

- grup A -pH ı 4,2 ve daha fazla olan sebze,et,et ve sebze,balık ve sebze, balık konservesi ürünleri gibi conserve ürünler ve asit kullanılmadan üretilen sınırsız pH lı kayısı, şeftali, armutun komposto, meyve suyu ve püreleri, pH ı 3,8 ve daha fazlasına sahip, yoğunlaşmış sterilize günlük conserve ürünler; çok karışımli conserve ürünler ( meyve, meyve ve sebzeler, ve sebzeler)

- group B - conserve domates ürünler :

a) kuru madde ihtivası % 12 den az olan konsantre olmayan domates ürünleri ( bütün conserve domates, domates suyu)

b) kuru madde ihtivası % 12 den fazla olan konsantre domates ürünleri ( domates salçası,domates ezmesi, ketçap vs. )

- grup B - asit değeri ayarlanmış conserve salatalık,sebze,ve diğer ürünleri içine alan pH ı 3,7-4,2 olan hafif ekşi sebze turşuları, suları, salataları,pancar kökü turşusu ve diğer ürünler

- group Г - aseptik kutularda ambalajlanmış, pH ı 3,7 den az olan conserve sebzeler, ph I 4,0 den az olan sorbet asitli toplu beslenme için conserve ürünler,meyve ve pastörize edilmiş meyve karışımları, pH ı 3,8 den az conserve kayısı, şeftali, armut, - pH ı 3,7 den az sebze usaresi, pH ı 3,8 den az kayısı, şeftali, armutun conserve suları, pH ı 3,8 den az sebze konsantresi ve usareleri

- group Д - pastörize et, et ve sebze,balık, balık ve sebze ve sebze conserve ürünleri ( tuzlanmış domuz,tuzlanmış ve fume olmuş domuz pastırması,soşis ve salam vs)

- group E - 3,7 den az pH a sahip pastörize meyve suyu ve meyve içecekleri.

görsel muayene,kapamaların muayenesi,termostatik muayene, termostatik muayeneden sonra conserve ürünlerin görünümünün tayininden sonra mikrobakteriyel faktörler hususunda güvenlik koşullarına uygunluğunu kontrol laboratuvar muayenesi için nümuneler alınır ve hazırlanır.

Tablo 1

grup A and B <\*> Tam Konserve ürünlerinin Mikrobiyolojik Güvenlik faktörleri  
( endüstriyel sterilizasyon seviyesi)

NN	Konserve üründe bulunan mikroorganizmalar	Konserve ürünlerin genel amaçları	Çocuklar için ve diyet ürünler için konserve ürünler
1.	Spore-forming mesophilic aerobic and facultative and anaerobic micro-organisms, group B.subtilis	Endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılar.belirlenen bu mikro organizmaların miktarı Ürünün 1 g(cm3) ünde 11 hücreyi aşamaz.	
2.	Spore-forming mesophilic aerobic and facultative and anaerobic micro-organisms, group B.cereus and (or) B.polymyxa	Endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılamaz.	
3.	Mesophilic clostridies	Eğer bulunan clostridies C botulinum ve/veya C.perfrin-gens. Grup değilse Endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılar.belirlenen bu mikro organizmaların miktarı Ürünün 1 g(cm3) ünde 1 hücreyi aşamaz.	Eğer bulunan clostridies Ürünün 10 g(cm3) ında bulunuyorsa endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılamaz.
4.	Non-spore-forming micro-organisms ve/veya küf ve/veya maya	endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılamaz.	
5.	Küf, maya, ekşi süt mikro-organizmaları	-	endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılamaz.
6.	Spore-forming thermophilic anaerobic, aerobic and facultative and anaerobic micro-organisms	endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılar, fakat saklama sıcaklığı 20 C yi aşamaz.	endüstriyel sterilizasyon seviyesi koşullarını karşılamaz.

<\*> Yoğun steriliz edilmiş günlük konserve ürünleri endüstriyel sterilizasyon seviyesi yürürlükteki normlara göre değerlendirilirler.

Tablo 2

Konserve ürünler Mikrobiyolojik güvenlik faktörleri ( endüstriyel seviyesi)  
group B

NN	Micro-organisms found in tinned products	Group B	Group T
1.	Gas-forming and spore-forming mesophilic aerobic and facultative and anaerobic micro-organisms, group B.polymyxa	Do not meet industrial sterility level requirements	Not defined
2.	Non-gas-forming and spore-forming mesophilic aerobic and facultative and anaerobic micro-organisms, group B.polymyxa	Meet industrial sterility level requirements if the amount of micro-organisms in the product does not exceed 90 COE/g (cm3)	Not defined
3.	Mesophilic clostridies	Meet industrial sterility level requirements if Found clostridies are not of C botulinum and/or C.perfrin-gens. Group. Should amount of such micro-organisms be determined, it shall not exceed 1 cell per 1 g(cm3) of the product.	Not defined
4.	Non-spore-forming micro-organisms and/or mould, and/or yield	Do not meet industrial sterility level requirements.	

Tablo 3

Konserve ürünler Mikrobiyolojik güvenlik faktörleri ( endüstriyel seviyesi)  
group E

NN	Açıklama	endüstriyel sterilize seviyesi koşullarını karşılayan Müsaade edilebilir seviyesi
1.	Amount of mesophilic aerobic and facultative and anaerobic micro-organisms	Max. 50 COE/g (cm3)
2.	Sour milk micro-organisms	Not allowed in 1 g (cm3) of the product
3.	intestinal pathogenic protozoa (coliforms)	Not allowed in 1000 g (cm3) of the product
4.	Yield	Not allowed in 1 g (cm3) of the product
5.	Mould	Max. 50 COE/g (cm3)

Tablo 4

Konserve ürünler Mikrobiyolojik güvenlik faktörleri ( endüstriyel seviyesi)  
group Д

NN	Açıklama	endüstriyel sterilize seviyesi koşullarını karşılayan Müsaade edilebilir seviyesi
1.	mesophilic aerobic ve facultative ve anaerobic micro-organisms miktarı	Max. 2 x 1E2 COE/g (cm3)
2.	intestinal pathogenic protozoa (coliforms)	Not allowed in 1 g (cm3) of the product
3.	B.Cereus	Not allowed in 1 g (cm3) of the product
4.	Sulphite reducing clostridies	Not allowed in 0,1 g (cm3) of the product
5.	S. aureus	Not allowed in 1 g (cm3) of the product
6.	Pathogenic micro-organisms, incl. salmonella	Not allowed in 25 g (cm3) of the product

-----  
<\*> For fish semi-tinned products - not allowed in 1,0 g (cm3) of the product.