



Проект

"Зміцнення спроможності галузевих асоціацій до аналізу політики дерегуляції і розвитку саморегулювання у сфері безпечності і якості аграрної продукції"

Звіт за 1 етап

Пункт 1.5.

1.5.3 Аналітична нотатка з обґрунтування необхідності запровадження низки саморегулювальних стандартів у сфері грибництва.

Основою для запровадження саморегулювальної діяльності Всеукраїнської асоціації грибовиробників є досвід діяльності міжнародних профільних асоціацій:

- International Society for Mushroom Science,
- European Mushroom Growers Group,
- The Mushroom Council,
- Mushroom Farmers of Pennsylvania,
- American Mushroom Institute,
- Mushroom Growers Association,
- Mushroom Growers Association,
- Mushroom Bureau,
- Mushrooms Canada,
- Commercial Mushroom Growers Federation,
- Mushroom Łosicki Cooperative,
- Polish Mushroom Industry Association,

При розробці саморегулювальних стандартів Всеукраїнської асоціації грибовиробників мають бути використаними наступні документи:

- ДСТУ 7316:2013 "Міцелій їстівних грибів субстратний. Технічні умови".

В самоврядному документі мають бути встановлені більш жорсткі вимоги до визначення органолептичних показників, фізико-хімічних показників та вимог до сировини

- Державні санітарні правила для сільськогосподарських підприємств з культивування їстівних грибів, міцелію посівного зернового, виробництва міцелію їстівних грибів субстратного та ґрунту покривного для культивування грибів

В самоврядному документі на основі ддержавних санітарних правил мають бути максимально деталізовані:

- санітарні вимоги до території, виробничих приміщень (у тому числі культиваційних),
- санітарні вимоги до обладнання,
- вимоги до приймання, зберігання та обробки сировини,
- вимоги технологічних процесів культивування їстівних грибів,
- вимоги до міцелію посівного зернового,



- вимоги до виробництва міцелію їстівних грибів субстратного та ґрунту покривного для культивування грибів,
- санітарні вимоги до фасування їстівних грибів
- вимоги до транспортування готової продукції
- вимоги до умов праці і особистої гігієни персоналу

- ДСТУ 7786:2015 "Гриби. Глива звичайна свіжа. Технічні умови"

В документі Всеукраїнської асоціації грибовиробників цей стандарт має бути взятий за основу

- СОУ 01.12-37-917:2010 "Печериця двоспорова свіжа. Технічні умови"

В документі Всеукраїнської асоціації грибовиробників цей стандарт має бути взятий за основу

- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Міцелій посівний зерновий. Технічні умови"

Стандарт розроблений за договором № 151с/3 від 9 грудня 2011 року з Міністерством аграрної політики і продовольства України (до сих пір не затверджений). Стандартом встановлюються органолептичні показники, фізико-хімічні показники, вимоги до сировини, харчової безпеки. В саморегульований стандарт цей документ може бути трансформований практично без змін.

- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Гриби їстівні екзотичні. Технічні умови"

Стандарт вкрай необхідний грибною галузі. Він має встановити органолептичні, фізико-хімічні показники, параметри харчової безпеки.

- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Переробка грибів. Технічні умови"

Необхідно перевірити особливості і розробити технічні умови сучасної переробки і консервування грибів. Документ Всеукраїнської асоціації грибовиробників має встановити органолептичні показники, фізико-хімічні показники та параметри харчової безпеки для різних напрямів переробки та консервування їстівних грибів.