



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.

1.5.9 Аналітична нотатка про засади контролю за дотриманням саморегулювних стандартів у сфері грибництва.

Коло саморегулюваних документів, яке підлягатиме самоерегулювальному контролю:

- Стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Міцелій їстівних грибів субстратний. Технічні вимоги" (на основі ДСТУ 7316:2013 "Міцелій їстівних грибів субстратний. Технічні умови").
- Стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Санітарні правила у виробництві грибів" (на основі Державних санітарних правил для сільськогосподарських підприємств з культивування їстівних грибів, міцелію посівного зернового, виробництва міцелію їстівних грибів субстратного та ґрунту покривного для культивування грибів)
- Стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Глива звичайна свіжа. Технічні вимоги" (на основі ДСТУ 7786:2015 "Гриби. Глива звичайна свіжа. Технічні умови")
- Стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Перериця свіжа. Технічні вимоги" (на основі СОУ 01.12-37-917:2010 "Печериця двоспорова свіжа. Технічні умови")
- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Міцелій посівний зерновий. Технічні умови"
- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Гриби їстівні екзотичні. Технічні умови"
- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Переробка грибів. Технічні умови"
- Самоврядний стандарт Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Утилізація субстрату (компосту). Технічні вимоги"

Критичні точки виробництва грибів, які підлягають саморегулювальному контролю:

- Контроль якості сировини для виготовлення субстратів (компостів):

1) контроль фізичних властивостей:

- вологість,
- параметри рН,
- структура

2) контроль хімічних властивостей:

- вміст золи,
- вміст нітрогену,



вміст карбону,
вміст інших поживних речовин,
рівень радіонуклідів,
рівень важких металів

3) контроль хімічних властивостей:

- кількість конкурентних плісень
- наявність паразитичних організмів
- наявність збудників інфекційних захворювань грибів

• Контроль умов виробництва:

1) Критичні точки контролю – фізичні властивості:

- вологість
- кількість аміаку у повітрі
- кількість окису карбону II у повітрі
- інші показники якості повітря

2) Критичні точки контролю – хімічні властивості:

- склад субстратів та компостів – по етапах їх виготовлення

3) Критичні точки контролю – біологічні властивості:

- дезинсекція
- дератизація
- інші параметри пест контролю

4) Контроль умов виробництва грибів і якості продукції – у відповідності до технологій виробництва за кожним саморегульним документом

5) Контроль умов зберігання грибів - у відповідності до технологій виробництва за кожним саморегульним документом

6) Контроль якості грибів в процесі зберігання - у відповідності до технологій зберігання, за кожним саморегульним документом

7) Контроль утилізації відпрацьованого субстрату – у відповідності до норм самоврядного стандарту Всеукраїнської асоціації грибовиробників "Утилізація субстрату (компосту). Технічні вимоги"