



Проект

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

Звіт за 2 етап

Пункт 2.4.

2.4. Підрозділи "Стандарти галузевої асоціації" та "Процедура контролю за дотриманням стандарту галузевої асоціації" розділів "Фітосанітарія", "ВХР та свині", "Козівництво", "Грибництво", "Плодово-ягідна продукція", "Молоко і молочна продукція", "Виробництво цукру" проекту документу "Концепція розвитку галузевих асоціацій на засадах саморегулювання".

Під час виконання завдань 2 етапу проекту галузеві асоціації працювали над саморегулівними документами згідно методичних рекомендацій щодо формування стандарту і чек-листа щодо його гармонізації та точок контролю. Однак з огляду загальний характер концепції і фрагментарність напрацювань галузевих асоціацій виносити тексти галузевих стандартів на рівень основного концептуального документу виявилось недоцільним.

- **Методичні рекомендації з написання саморегулівного стандарту:**

1) Вимоги до оформлення саморегулівного стандарту:

НАЗВА СТАНДАРТУ

Код стандарту:

Організація – розробник стандарту:

Авторський колектив:

Дата створення стандарту:

Дата чергового перегляду стандарту:

Інформація про облік стандарту:

1. Сфера застосування

Опишіть сферу застосування стандарту



2. Визначення термінів*

Надайте визначення термінів, якими оперує стандарт
Цей розділ формується останнім!

3. Опис об'єкту стандартизації*

Надайте стислу інформацію про об'єкт стандартизації.
Якщо об'єкт має внутрішню структуру, опишіть особливості кожного різновиду продукту

4. Ключові параметри продукту*

Надайте перелік ключових параметрів продукту

5. Вимоги до продукту*

Опишіть вимоги, які стандарт висуває до продукту

6. Вимоги до процесу*

Опишіть вимоги, які стандарт висуває до процесу виробництва продукту

7. Критерії безпеки продукту*

Надайте перелік критеріїв безпеки продукту
Опишіть яким чином має забезпечуватися дотримання кожного критерію

8. Критерії якості продукту*

Надайте інформацію про ранжування продукту за сортами
Опишіть вимоги до кожного сорту

9. Контроль безпеки*

Опишіть процедуру контролю за дотриманням кожного з критеріїв безпеки, включаючи відбір зразків, процедуру вимірювань, правила обробки та оформлення результатів
Надайте інформацію про обладнання для вимірювань

10. Контроль якості*

Опишіть процедуру контролю якості по кожному показнику якості, включаючи відбір зразків, процедуру вимірювань, правила обробки та оформлення результатів
Надайте інформацію про обладнання для вимірювань



11. Маркування*

Опишіть вимоги до маркування продукту у відповідності до різновиду продукції, градації його безпечності та якості

12. Вимоги до оточення*

Опишіть вимоги до виробництва продукту, пов'язані із збереженням навколишнього середовища

13. Вимоги до праці*

Опишіть вимоги до виробництва продукту, пов'язані із соціальними стандартами, у тому числі техніки безпеки та охорони праці

14. Нормативні посилання*

Надайте інформацію з якими законодавчо-нормативними актами та стандартами, зазначеними у ЧекЛисті, пов'язаний даний стандарт

* розділи, які мають розгалужену внутрішню структуру

2) Вимоги до чек листу до стандарту

НАЗВА СТАНДАРТУ

Код стандарту:

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
•	Гармонізація з законами України		
1.	Закон України "		
...			
•	Гармонізація з постановами Кабінету Міністрів України		
1.	Постанова № від "		
...			
•	Гармонізація з наказами Мінекономрозвитку		
1.	Наказ Мінекономрозвитку № від "		
...			
•	Гармонізація з наказами Мінагрополітики		
1.	Наказ Мінагрополітики № від "		
...			
•	Гармонізація з наказами Мінздраву		



1. Наказ Мінздраву № від "
...
- Гармонізація з наказами Держспоживслужби
1. Наказ Держспоживслужби № від "
...
- Гармонізація з Директивами ЄС
1. Директива ЄС № від "
...
- Гармонізація зі стандартами ISO
1. Стандарт ISO № (ТК №, назва)
...
- Гармонізація зі стандартами Європейського комітету стандартизації (EN)
1. Стандарт EN № (ТК №, назва)
...
- Гармонізація зі стандартами Кодексу Аліментаріус (КА)
1. Стандарт КА, код
...
- Гармонізація зі стандартами Європейської економічної комісії (UNECE)
1. Стандарт UNECE, код
...
- Гармонізація зі стандартами системи стандартизації GlobalGAP
1. Стандарт GlobalGAP, код
...
- Гармонізація зі стандартами системи стандартизації ICAR
1. Стандарт ICAR, код
...



- **Фітосанітарія**

1) Саморегулівний стандарт

НАСТАНОВА з фумігації Пестфрі (Pest Free)
РОЗРОБЛЕНО: ВГО "Фумігаційна асоціація"

Зміст

1. Загальні положення.
2. Терміни і визначення.
3. Організаційні вимоги.
4. Технологічні вимоги.
5. Кваліфікаційні вимоги
6. Моніторинг виконання Настанови Пестфрі.
7. Список літератури

Загальні положення

В сучасних умовах проведення економічних реформ, інтеграції України в європейську та світову економіку особливо важливо гармонізувати норми та правила ведення господарської діяльності зі знезараження рослинної продукції пестицидами та агрохімікатами зі стандартами, що застосовуються за межами України - на світових ринках.

Настанова з фумігації Пест фрі (PEST Free) є стандартом в галузі аграрного пестконтролю та встановлює загальні принципи застосування шаблонів, практик, правил безпечної діяльності, на основі яких підприємства, що провадять діяльність зі знезараження об'єктів в Україні, здійснюють свою господарську діяльність. Вона також визначає організаційні, кваліфікаційні, технологічні та інші вимоги, необхідні при провадженні господарської діяльності з проведення фумігації (знезараження) об'єктів регулювання, визначених Законом України "Про карантин рослин", які переміщуються через державний кордон України та карантинні зони, а також виконання інших робіт із хімічного знезараження рослинної продукції та об'єктів фітосанітарного регулювання.

Ця Настанова буде регулярно переглядатися відповідно до змін і доповнень, що вносяться. Настанова містить положення, що відповідають чинному законодавству.

* настанова не є повною, положення про знезараження зернового складу будуть додані до Настанови після введення Технічного регламенту.

Метою розроблення та прийняття Настанови є:

- впорядкування діяльності з фумігації на внутрішньому ринку України та на ринку транзитної фумігації на засадах гармонізації з Міжнародними нормами та рекомендаціями;
- сприяння становленню механізмів саморегуляції та запобігання вчинення порушення законодавства про захист економічної конкуренції та прав споживачів;



– зміцнення довіри до суб'єктів господарювання, які здійснюють діяльність на ринку знезараження.

Настанова узгоджена із міжнародними кодексами:

- Конвенцією SOLAS-74;
- Міжнародним кодексом морського перевезення твердих навалювальних вантажів (IMSBC) ІМО;
- Рекомендаціями ІМО про безпечне використання пестицидів на судах (MSC.1/Circ.1358, 30.06.2010);
- Рекомендаціями ІМО про безпечне використання пестицидів на судах, які можна застосувати для фумігації вантажних трюмів (MSC.1/Circ.1264, 27.05.2008 з урахуванням змін до них, внесених MSC.1 / Circ.1396, 16.11.2011);
- Переглянутими Рекомендаціями щодо безпечного користування пестицидів на судах, що застосовуються для фумігації вантажних транспортних одиниць ІМО (MSC.1 / Circ.1361, 27.05.2010);
- Кодексом практики з безпеки і ефективності морської фумігації Міжнародної морської організації фумігації (ІМФО);
- Іншими документами, виданими міжнародними організаціями (ІМО, ВІМСО, GAFТА).

Настанова розроблена відповідно до: Конституції України, Цивільного кодексу України, Господарського кодексу України, Законів України «Про Антимонопольний комітет», «Про захист економічної конкуренції», «Про захист від недобросовісної конкуренції», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про пестициди і агрохімікати», «Про охорону навколишнього природного середовища», «Про карантин рослин», «Про захист рослин», «Про захист прав споживачів», інших нормативно-правових актів.

У цій Настанові терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України «Про карантин рослин», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про пестициди і агрохімікати», «Про охорону навколишнього природного середовища» та глосарію Настанови.

Терміни і визначення

Дегазація - заключний процес фумігації шляхом природного або примусового провітрювання фумігованих вантажів і приміщень

Експозиція - розрахований період часу, необхідний для газовиділення із твердого фуміганта, розсіювання в товщі вантажу і ефективного токсичного впливу на шкідників.

Фумігатор - організація, яка проводить фумігацію

Оператор фумігації – навчений працівник фумігаційної компанії, який безпосередньо виконує роботи по фумігації.

Транзитна фумігація – процес знезараження вантажу від живих комах під час переміщення транспорту без виводу його з експлуатації.

Рециркуляційна система (re-circulation system) – допоміжне обладнання технічні засоби, які встановлюються в трюмах вантажних суден для прискорення процесу обміну повітря з метою скорочення часу експозиції та гарантування швидкого знищення карантинних шкідників.

Закладка препарату – технологічний процес внесення хімічної речовини (фуміганта), що виділяє токсичний газ у простір та/або вантаж, що підлягає фумігації.

Схема від порту до порту (port-to-port scheme) – послуга з проведення дегазації та контролю концентрації токсичного газу в трюмах судна у порту вивантаження, а також видалення залишків препаратів/системи рециркуляції в порту вивантаження з трюмів судна.



Фумігаційний сертифікат – документ, що видається та надається Виконавцем Замовнику після закінчення закладки препарату, що свідчить про початок процесу фумігації. Відображає параметри проведеної фумігації, містить технологічні терміни експозиції та дегазації, які необхідні для успішного завершення фумігації.

Організаційні вимоги

Господарюючі суб'єкти при проведенні фумігації (зnezараження) об'єктів регулювання мають дотримуватись вимог: Постанов Кабінету Міністрів України:

- від 18 вересня 1995 року № 746 “Про затвердження Порядку одержання допуску (посвідчення) на право роботи, пов’язаної з транспортуванням, зберіганням, застосуванням та торгівлею пестицидами і агрохімікатами”;
- від 12 травня 2007 року № 705 “Про деякі питання реалізації Закону України “Про карантин рослин”;
- від 16 листопада 2002 року № 1788 “Про затвердження Порядку і правил проведення обов’язкового страхування цивільної відповідальності суб’єктів господарювання за шкоду, яка може бути заподіяна пожежами та аваріями на об’єктах підвищеної небезпеки, включаючи пожежовибухонебезпечні об’єкти та об’єкти, господарська діяльність на яких може призвести до аварій екологічного і санітарно-епідеміологічного характеру”:

Наказів Міністерства аграрної політики України:

- від 22 грудня 2005 року № 731 «Про затвердження Фітосанітарних правил ввезення з-за кордону, перевезення в межах країни, експорту та виробництва дерев’яного пакувального матеріалу», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 24 січня 2006 року за № 62/11936;
 - від 23 серпня 2005 року № 414 «Про затвердження Фітосанітарних правил ввезення з-за кордону, перевезення в межах країни, транзиту, експорту, порядку переробки та реалізації підкарантинних матеріалів», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 29 вересня 2005 року за № 1121/11401;
- Державних санітарних правил “Транспортування, зберігання та застосування пестицидів у народному господарстві. ДСанПіН 8.8.1.2.001-98”, затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 3 серпня 1998 року № 1 (далі – ДСанПіН 8.8.1.2.001-98).

Член ВГО (інший учасник ринку) повинен вести облік наявності та використання пестицидів у прибутково-видаткових книгах (журналах) і подавати статистичну звітність відповідно до Порядку державного обліку наявності та використання пестицидів і агрохімікатів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 02 листопада 1995 року № 881.

Суб'єкт господарювання для провадження господарської діяльності з проведення фумігації (зnezараження) об'єктів повинен отримати дозвіл на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки згідно з Порядком видачі дозволів на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 26 жовтня 2011 року № 1107.

Зернотрейдери зі свого боку зобов'язані виконати ряд важливих умов, що забезпечують відповідно до вимог SOLAS і вимог Регістру безпеки судноплавства відповідність зафрахтованого судна під час перевезення фумігованих вантажів (4.3., 6.1. класу небезпеки по IMDSG Code) і безпеку екіпажу шляхом забезпечення його засобами газоаналізу (газоаналізатори), засобами індивідуального захисту органів дихання (панорамні газ-маски і фільтри) і спеціальною аптечкою при отруєнні.

Забороняється вимагати закупівлю відсутнього чи недостатнього штатного суднового, перерахованого вище, обладнання і доставку його на судно за рахунок фумігаційних компаній.



Технологічні вимоги

При провадженні господарської діяльності з проведення фумігації (зnezараження) об'єктів регулювання суб'єкти повинні використовувати лише пестициди, які зареєстровані в Україні відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 4 березня 1996 року № 295 “Про затвердження Порядку проведення державних випробувань, державної реєстрації та перереєстрації, видання переліків пестицидів і агрохімікатів, дозволених до використання в Україні” і визначені в офіційному виданні “Перелік пестицидів і агрохімікатів, дозволених до використання в Україні”.

Для провадження господарської діяльності з проведення фумігації (зnezараження) об'єктів регулювання повинні мати:

- 1) висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи згідно з вимогами Закону України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”;
- 2) складські приміщення, власні або орендовані, які відповідають санітарним вимогам; відповідний дозвіл на початок роботи, виданий органами державного пожежного нагляду (декларацію), а з дати введення в дію Кодексу цивільного захисту України – зареєстровану у встановленому порядку декларацію відповідності матеріально-технічної бази вимогам законодавства з питань пожежної безпеки;
- 3) спеціально виділене сухе приміщення, яке добре провітрюється, для зберігання засобів індивідуального захисту відповідно до ДСанПіН 8.8.1.2.001-98;
- 4) обладнані відповідно до СНіП 2.04.09-87 побутові приміщення;
- 5) договір обов'язкового страхування відповідальності суб'єктів перевезення небезпечних вантажів на випадок настання негативних наслідків при перевезенні небезпечних вантажів відповідно до Порядку і правил проведення обов'язкового страхування відповідальності суб'єктів перевезення небезпечних вантажів на випадок настання негативних наслідків під час перевезення небезпечних вантажів, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 1 червня 2002 року № 733;
- 6) договір обов'язкового страхування цивільної відповідальності суб'єктів господарювання за шкоду, яка може бути заподіяна пожежами та аваріями на об'єктах підвищеної небезпеки, включаючи пожежовибухонебезпечні об'єкти та об'єкти, господарська діяльність на яких може призвести до аварій екологічного та санітарно-епідеміологічного характеру, відповідно до Порядку і правил проведення обов'язкового страхування цивільної відповідальності суб'єктів господарювання за шкоду, яка може бути заподіяна пожежами та аваріями на об'єктах підвищеної небезпеки, включаючи пожежовибухонебезпечні об'єкти та об'єкти, господарська діяльність на яких може призвести до аварій екологічного і санітарно-епідеміологічного характеру, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2002 року № 1788.

Сторони повинні забезпечити працівників, які виконують роботи із фумігації (зnezараження) об'єктів регулювання, засобами індивідуального захисту (протигазні маски, протигазні коробки, спецодяг, спецвзуття, гумові рукавиці) згідно з Типовими нормами безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам сільського та водного господарства, затвердженими наказом Комітету по нагляду за охороною праці України від 10 червня 1998 року № 117, зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 14 липня 1998 року за № 449/2889, та ДСанПіН 8.8.1.2.001-98.

Проведення робіт із фумігації (зnezараження) об'єктів регулювання на судах морського флоту здійснюється суб'єктом господарювання відповідно до рекомендацій Міжнародної морської організації, виданих згідно з Конвенцією про Міжнародну морську організацію, прийнятою Постановою Верховної Ради України від 4 лютого 1994 року № 3938-XII “Про прийняття Конвенції про Міжнародну морську організацію в 1948 році в редакції 1982 року”. Фумігація судна в транзиті повинна проводитися тільки на розсуд капітана судна. Капітан несе відповідальність за



виконання правил держави судовласника щодо питань фумігації в транзиті. Цей процес мусить бути погоджений з адміністрацією порту завантаження. Процес здійснюється двома способами:

Фумігація судна, при якій обробка вантажу відбувається в герметичному приміщенні у час рейсу і в якому перед відплиттям не проводилася дегазація;

Фумігація судна в порту навантаження, коли дегазація провадилася до відходу судна, але при цьому сертифікат чистоти для вантажних приміщень не може бути виданий через залишкового газу і того, що вантажні приміщення були знову закриті перед відплиттям.

Фумігація судна складається з наступних етапів:

1. Підготовчі роботи. Фумігаційна компанія завчасно отримує заявку на виконання робіт і інформацію від агентуючих фірм про передбачуваний час прибуття і вантаження судна із зазначенням країни, куди слід вантаж і кількість тонн. Судна морського і річкового флотів, на яких передбачається знезараження вантажу, препаратами на основі фосфіну повинні відповідати наступним вимогам, які контролюються фахівцями фумотряда:

- мати механічну систему відкриття і закриття трюмних кришок;
- мати примусову вентиляцію житлових, робочих і службових приміщень;
- система вентиляції трюмів не повинна проходити через робочі,
- службові та житлові приміщення судна.

Інспекцію трюмів для визначення готовності судна до фумігації рекомендується проводити до початку його навантаження, коли трюму ще порожні. Інспекція трюмів судна повинна включати в себе наступне:

- перевірка герметичності кришок трюмів вентиляційних люків та інших закриттів;
- конструкції і системи, такі як коффердамом, трубопроводи, тунелі, льяла, протипожежні системи, електропроводка і т.п., через які газ може проникнути в інші приміщення;
- з особливою увагою проводити огляд трюмів, що проходять під налаштуванням судна або мають загальну перегородку з житловими приміщеннями, упевнитися в їх повної герметичності і неможливості проникнення газу в житлові приміщення;

Після закінчення інспекції трюмів фумігатор становить «Акт про готовність трюмів судна до фумігації» в якому зазначається придатність кожного трюму до фумігації. Якщо який-небудь трюм не придатний для фумігації, то в акті повинна бути вказана причина. Цей акт повинен бути підписаний фумігатором і капітаном судна або відповідальною особою, який заміняє капітаном. Представник фумігатора вручає капітану судна документ «Заходи безпеки в рейсі, при дегазації вантажу і його розвантаження» «Інструкція з виміру концентрації фосфіну та знайомить капітана з технікою особистої і громадської безпеки, пожежної безпеки, засобами індивідуального захисту, симптомами отруєння і надання першої допомоги.

Фумігатор проводить інструктаж відповідальної особи, призначеної капітаном, і видає йому копію інструкції по застосуванню фуміганта і акт огляду трюмів, підписаного фумігатором і відповідальною особою, забезпечивши наступну інформацію:

- перелік трюмів, які підлягають фумігації;
- методи закладки фуміганту;
- запобіжні заходи під час рейсу, симптоми отруєння та методи першої допомоги;
- наявність засобів індивідуального захисту і газоаналізаторів на борту судна і принаймні два члени екіпажу пройшли інструктаж по їх використанню;
- список приміщень і відкритих просторів судна, які повинні перевірятися в рейсі на предмет витоку газу щонайменше один раз на добу;



- інструкція по вентиляції трюмів і дії екіпажу в разі витoku газу;
- інструкція з протипожежної безпеки, засоби і методи гасіння фуміганта.

На підставі отриманих при інспекції судна даних, а також виходячи з конструктивних особливостей судна, фізико-хімічних властивостей фуміганта, температури і характеру вантажу, його вологості, тривалості рейсу і інших чинників, визначити можливість, умови і технологію ефективного знезараження вантажу. З урахуванням обраної технології знезараження фахівець фумігатора визначає витрату на кожен трюм препарату, що містить фосфін, і становить схему введення препарату в вантаж або розподілу його по поверхні вантажу, про що складається «фумігаційний план», який видається капітану судна під підпис.

Устаткування та спецодяг, які застосовуються для проведення фумігаційних робіт:

- зонд для введення таблеток або гранул на необхідну глибину вантажу;
- газоаналізатор для контролю концентрації газу в робочій зоні;
- психрометр, термометр для вимірювання вологості і температури зерна;
- панорамні маски і фільтри для захисту органів дихання;
- легкоventedований (бавовняна куртка і штани, шкіряна взуття) спецодяг;
- головний шолом для захисту голови;
- рукавиці або рукавички для захисту рук;
- липка стрічка, монтажна піна, поліетиленова плівка для додаткової герметизації трюмів

Фумігація у транзиті. Закладка препарату

Після закінчення завантаження судна і проведенні підготовчих робіт приступають безпосередньо до введення препаратів на основі фосфіну (таблеток, пігулок, фуміслів, ковдр) в вантаж, що знаходиться в трюмах судна. На період введення препаратів фосфіну в трюму, ілюмінатори і вхідні двері надбудови судна повинні бути задрасно, а система вентиляції надбудови повинна бути включена. Члени екіпажу, що не мають відношення до проведення фумігаційних робіт, повинні бути видалені з вантажною палуби. Після завершення всіх підготовчих робіт відповідальний фахівець фумотряда представник команди судна проводять остаточну перевірку готовності судна до фумігації:

- позначаються приміщення судна, які підлягають контролю на вміст фосфіну в період рейсу і вивантаження фумігованими вантажу;
- проводиться перевірка готовності фумігаційного устаткування і засобів захисту;
- визначаються обов'язки кожного фахівця в даній фумігації;
- до початку фумігації проводиться інструктаж екіпажу судна (не менше 2-х осіб, призначених капітаном судна) по техніці безпеки і надання заходів першої допомоги;

Після цих заходів фумігатор приступає до фумігації зерна способом, найбільш підходящим за даних умов.

Методи закладки препарату

Залежно від країни призначення і тривалості рейсу, конструктивних особливостей судна, температури вантажу, його вологості, і інших чинників визначають технологію ефективної фумігації зерна. Знезараження може проводитися:

- активним способом (з використанням ре-циркуляційної установки);
- пасивним способом;



Метод закладки препарату в зерно вибирається виходячи зі способу фумігації, вимог, висунутих країною-імпортером до зерна, яке пройшло фумігаційну обробку і тривалості переходу:

- short probe (закладка препарату за допомогою короткого зонда);
- deep probing (закладка препарату за допомогою довгого зонда);
- trenched in fumisleaves (закладка препарату з використанням фуміслів);

Фумігаційний сертифікат

Після виконання всіх робіт вся важлива інформація про фумігацію заноситься в фумігаційний сертифікат. Це дані про: Початок і закінчення знезараження (час і дата); Тип використаного препарату; Його дозування; Метод фумігації; Час експозиції; Необхідний час на дегазацію. Всього на підпис капітанові вручається п'ять оригінальних фумігаційних сертифікатів, один залишається у нього, другий замовнику фумігації, третій - експедитору для оформлення фітосанітарного сертифіката, четвертий - агенту для оформлення відходу судна, п'ятий залишається у фумігатора.

Фумігатор дає рекомендації по експозиції фумігованого вантажу, застосовуючи наступну таблицю:

Минимальные сроки экспозиции при различных методах закладки препарата				
Метод закладки препарата	Высота трюма, м			
	до 6	6 - 12	12-20	свыше 20
Поверхностный	9 суток	15 суток	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Траншейный (фумисливы)	8 суток	15 суток	18 суток	Не рекомендуется
Короткие пробы (SHORT PROBE)	7 суток	14 суток	16 суток	Не рекомендуется
Глубокие пробы (DEEP PROBE)	5 суток	10 суток	15 суток	Не рекомендуется
Рециркуляция	4 суток	6 суток	8 суток	10 суток

Судова система рециркуляції при фумігації зерна сприяє швидкому і рівномірному розподілу повітряної суміші фосфіну в будь-якому типі сховища, незалежна від розміру або форми ,наприклад, трюм судна, силос та ін. Фумігація фосфористим воднем в поєднанні з рециркуляційною системою при обробці добре герметизованого приміщення дозволяє економити як матеріальні засоби, так і час знезараження та дегазації.

Рециркуляційна система складається з наступних компонентів: повітряного насоса; гнучких труб без перфорації; гнучких труб з перфорацією; електричного кабелю, перехідників і конекторів, герметизуючих і кріпильних матеріалів. Система рециркуляції може бути встановлена для одноразового або для постійного використання як всередині, так і зовні об'єкта. При установці рециркуляційної системи



враховуються конструкційні нюанси кожного приміщення. Спочатку система була розроблена для фумігації силосу, але дуже добре себе зарекомендувала при фумігації плоских складів, бункерів, суден і т.д. Рециркуляційна система встановлюється до початку вантажних робіт, включає в себе перфоровану пластикову трубу діаметром 100 мм, яку укладають на дно трюму у вигляді кільця і кріплять до днища. Кільце з перфорованої труби приєднується за допомогою трійника до цільної пластикової труби такого ж діаметру провідну в верхню частину трюму. Трубопровід кріпиться до трапу трюму і в верхній частині лазу підключається до вихідного каналу вентилятора. Верхній трубопровід включає в себе цільну пластикову трубу діаметром 100 мм., Яка кріпиться до всмоктуючого каналу вентилятора, що знаходиться в лазу і виводиться під комінгс в верхню частину трюму. Після закінчення вантажних робіт, до верхнього кінця труби, додатково приєднується перфорована труба, яка укладається на поверхню зерна для забору повітря з над зернового простору трюму. Принцип роботи рециркуляційної системи досить простий, після внесення фуміганта в верхню частину вантажу, газоповітряна суміш всмоктується рециркуляційною системою і по гнучкому трубопроводу надходить в нижню частину трюму, далі піднімаючись поступово поширюється по всьому об'єму приміщення. Причому таке перемішування відбувається кілька разів за добу, що значно скорочує час фумігації.

Фумігація вантажних контейнерів

Фумігація контейнера в порту перед вантаженням на судно повинна проводитися на спеціально відведений для фумігації майданчик. Відповідно до вимог п. 6.5.5. Державних санітарних правил «Транспортування, зберігання та застосування пестицидів в народному господарстві» № 8.8.1.2.001-98 - забороняється проводити газацию об'єктів, розміщених на відстані менше 200 м. від житлових і 100 м. від виробничих приміщень і залізничних шляхів. Перевірка на герметичність і всі ремонтні роботи по забезпеченню герметичності повинні проводитися до завантаження контейнера. Перед початком знезараження фахівець фумігаційної компанії ретельно перевіряє готовність технічних засобів, а також готовність самого об'єкта до знезараження (жалюзі контейнерів повинні бути заклеєні липкою стрічкою або щільним папером, двері контейнерів перевірені на щільність закривання, відсутність перекосу) і тільки після цього дає вказівку про початок роботи. Навколо контейнерів на відстані не менше 10 м виробляється огорожу канатами (Штахетниками) з червоними прапорцями і встановлюються попереджувальні знаки затвердженого зразка. Знаки повинні бути добре видно, а в темний час доби освітлені. Після завершення всіх операцій, пов'язаних з підготовкою об'єкта до знезараження, керівник фумігації телефонограмою сповіщає адміністрацію порту (об'єкта), Держсанепідслужби та Держінспекцію з карантину рослин про готовність до проведення знезараження вантажів в контейнерах із зазначенням застосовуваних препаратів. З моменту закінчення підготовки контейнерів до знезараження на весь час обробки на відстані не менше 50 м від фумігуемого об'єкта встановлюють з навітряного боку пост чергового фахівця загону. Він стежить за тим, щоб взхисну зону, огорожену канатами (штахетниками), не проходили особи, які не навчені фумігації.

Після внесення фуміганта двері закриваються і герметизуються, на них кріпиться наклейка "НЕБЕЗПЕЧНО" в якій повинні бути вказані дата і час фумігації, і тип використаного фуміганта. Якщо до проведення повної дегазації контейнер необхідно завантажити на судно для подальшого транспортування, то час відстою контейнера між внесенням фуміганта і навантаженням на борт судна повинно бути при фумігації фосфіном - 48 годин. цього часу досить, щоб упевнитися в герметичності контейнера або для відновлення його герметичності в разі виявлення витоків газу. При фумігації контейнера в транзиті капітан судна повинен мати на борту засоби індивідуального захисту і газоаналізу. Контейнер, закритий після дегазації, при повторному відкритті повинен бути додатково провентильований зважаючи на можливу десорбції газу з фумігованими продуктами.

Підготовка елеваторів, хпп, складських приміщень, переробних та ін. підприємств до проведення знезараження.



Перед проведенням всіх видів знезараження (фумігаціяаерозольна дезінсекція) в обов'язковому порядкупроводиться механічне очищення підлягають знезараженню об'єктів.

У складах механічному очищенню піддають: стіни, перегородки, балки, стовпи, крокви, карнизи, стелі, підлоги, вікна, двері, щити, трапи, а також станину верхнього транспортера, нижню галерею, верхній і нижній транспортери, що скидають візки та інше обладнання. У окладах, обладнаних стаціонарними установками для активного вентилявання зерна і аерожолобами, необхідно чистити канали та решітки цих установок. Дерев'яні настили біля дверей і плінтуси знімають, простір під ними очищають і укладають на місце тільки після знезараження складу.

Наявні в цементних і асфальтованих підлогах тріщини і вибоїни вичищають, тріщини попередньо розшивають. Після закінчення знезараження цимісця закладають цементом або асфальтом. Вільні від зерна склади, що підлягають аерозольній дезінсекції, після механічного очищення промивають струменем води під тиском. Склади, що підлягають фумігації і аерозольній дезінсекції, промивають після експозиції і повної їх дегазації.

Перед проведенням фумігації зерна або продукції механічного очищення піддають вільну частину приміщення, балки, карнизи, стовпи, вікна, двері і т. п., вкриваючи зерно і штабелі з продукцією брезентами і приймаючи інші заходи перестороги для запобігання потрапляння сміття і пилу на зерно і продукцію.

Одночасно зі складами очищенню піддають все пов'язані з ними приміщення і лінії для потокової обробки зерна. В елеваторах після звільнення силосів від залишків зерна пускають обладнання на холостий хід на 10-15 хв при включеній аспірації при цьому верхні люки силосів і нижні засувки повинні бути відкриті.

Очищення приміщень підприємств починають з обмітання стель, балок і верхньої частини стін. Потім очищають все обладнання, в тому числі не працювало, обмітають нижню частину стін, очищують підлоги, витягуючи просипи з-під обладнання, з щілин, вибоїв, з-під плінтусів. При проведенні механічного очищення обладнання його частково розбирають.

Очищення обладнання проводять наступним чином:

- очищають йоржами норійні труби і самопливи, в норіях особливо ретельно очищають головки, черевики, ковші і стрічки; всі шнеки, редлери і інше транспортне обладнання очищають всередині і зовні; відкривають очисні лючки і очищають всю аспіраційну мережу;
- очищають конуси вальцових, вальцедеккових верстатів, ситовійок, молоткових дробарок, інших машин від нагромадження продукту і пилу; розбирають розсівання і очищають всі рами з ситами, роз'єднують і очищають патрубки;
- їхні обойми складають штабелями з прокладкою між ними дерев'яних брусів; очищають магнітні апарати і електромагнітні сепаратори; відкривають коробки фільтрів, і після струшування рукавів очищають їх; в сепараторах і інших зерноочисних машинах очищають сита, їхні обойми, станини, патрубки аспіраційних каналів;
- очищають всі засіки; в разі пошкодження металевої обшивки засіків, її знімають для видалення накопичився між стінками засіки і обшивкою продукту, і відновлюють після фумігації; проводять очищення просторів між засіками і стінами приміщення;
- плінтуси підлог і норій в місцях, де вірогідні просипи зерна або продукції, розкривають, простір під ними очищають і після знезараження відновлюють.

Для запобігання витоку газу або аерозолі при проведенні фумігації або аерозольної дезінсекції після механічного очищення проводять герметизацію об'єктів.

При підготовці об'єкта до фумігації герметизацію проводять особливо ретельно, причому закладають всі, навіть дрібні, щілини в стінах, даху, вікнах, дверях і т. п., через які можливий витік газу. У складах особливу увагу звертають на герметизацію дахів, місць з'єднання покрівлі зі стінами,



фронтонів, віконних і дверних прорізів, зовнішніх отворів каналів активної вентиляції аерожолобами. На підприємствах, в елеваторах, сушильно-очисних і молотільно-очисних баштах, зерносушарках закритого типу перекривають заслінками і закладають герметизуючим складом або плівкою, перекривають і герметизують сполучені з іншими приміщеннями галереї, аспіраційні трубопроводи і матеріалопроводи, на підприємствах герметизують всі каналізаційні пуски.

Стан герметизації обов'язково перевіряють напередодні проведення робіт по знезараженню, а також стежать за ним протягом експозиції, виявлені місця витoku газу додатково герметизують. Відповідальність за своєчасне та правильне проведення герметизації несе відповідальність керівник підприємства. Керівник робіт по знезараженню інструктує виділених об'єктом працівників про те, які роботи по герметизації повинні бути виконані, а також приймає закінчені роботи.

Кваліфікаційні вимоги

Посадові особи та інші працівники підприємства, що проводить фумігацію (знезараження) об'єктів регулювання згідно з Переліком робіт з підвищеною небезпекою, затвердженим наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 26 січня 2005 року № 15, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 15 лютого 2005 року за № 231/10511, до початку виконання своїх обов'язків і періодично один раз на три роки проходять навчання і перевірку знань з питань охорони праці.

Працівники підприємств, які організовують виконання робіт, пов'язаних з проведенням фумігації (знезараження) об'єктів регулювання, повинні мати допуск (посвідчення) на право роботи, пов'язаної з транспортуванням, зберіганням, застосуванням та торгівлею пестицидами і агрохімікатами, та медичну книжку встановлених зразків (додатки 1, 2, 3 до постанови Кабінету Міністрів України від 18 вересня 1995 року № 746 "Про затвердження Порядку одержання допуску (посвідчення) на право роботи, пов'язаної з транспортуванням, зберіганням, застосуванням та торгівлею пестицидами і агрохімікатами").

Навчання

Згідно Директиви 2009/128/ЄС Європейського парламенту та Ради від 21 жовтня 2009 року, що засновує рамки діяльності Співтовариства для досягнення сталого використання пестицидів, зокрема, статті 5 та Додатку 1 ВГО «Фумігаційна асоціація» забезпечує доступ для всіх професійних користувачів пестицидами, консультантів до відповідної підготовки, що проводиться організацією. Вона складається як з початкового, так і додаткового навчання для придбання та, за необхідності, оновлення знань.

Навчання має на меті забезпечити, щоб такі користувачі і консультанти придбали достатньо знань стосовно об'єктів, перерахованих у Програмних питаннях, з урахуванням їх різних ролей та обов'язків.

Програмні питання.

- усе відповідне законодавство щодо пестицидів та їх використання.
- існування і ризик незаконних (підроблених) засобів захисту рослин, а також методи виявлення таких засобів.
- небезпеки і ризики, пов'язані з пестицидами, і, зокрема, як ідентифікувати й контролювати їх:
 - (а) небезпеки для людей (оператори, жителі, присутні особи, люди, що в'їжджають на оброблені ділянки і особи, які обробляють або вживають оброблені вироби) і як такі чинники, як куріння збільшує ці ризики;
 - (б) симптоми отруєння пестицидами та заходи першої допомоги;



- (с) ризики для нецільових рослин, корисних комах, дикої природи, біорізноманіття та навколишнього природного середовища в цілому.
- поняття про стратегії і методи комплексної боротьби зі шкідниками, стратегії і методи комплексного управління культурами, принципи органічного землеробства, біологічні методи боротьби зі шкідниками, інформація про загальні принципи комплексного управління культурами і конкретні керівні принципи для певних культур або секторів комплексного управління культурами .
 - введення порівняльної оцінки на рівні користувача, щоб допомогти професійним користувачам зробити найбільш придатний вибір пестицидів з найменшими побічними ефектами для здоров'я людини, нецільових організмів та навколишнього природного середовища серед усіх дозволених засобів для певної проблеми боротьби зі шкідниками в конкретній ситуації.
 - заходи щодо мінімізації ризиків для людей, нецільових організмів та навколишнього природного середовища: безпечні методи роботи для зберігання, обробки та змішування пестицидів, і видалення порожньої тари, інших забруднених матеріалів і надлишку пестицидів (включаючи суміші з резервуару) як концентрованого так і розчиненого; рекомендований спосіб для контролю впливу на оператора (засоби індивідуального захисту).
 - процедури підготовки обладнання для застосування пестицидів для роботи, в тому числі його калібрування, і для його роботи з мінімальними ризиками для користувачів, інших людей, нецільових видів тварин і рослин, біорізноманіття та навколишнього природного середовища, включаючи водні ресурси.
 - використання обладнання для застосування пестицидів та його обслуговування, а також конкретні методи розпилення (наприклад, розпилення в незначних об'ємах та насадки з малим знесенням), а також цілі технічного огляду обприскувачів у використанні та шляхи поліпшення якості розпилення. Конкретні ризики, пов'язані з використанням портативного обладнання для застосування пестицидів або ранцевих обприскувачів і відповідні заходи з управління ризиками.
 - надзвичайні заходи з охорони здоров'я людини, навколишнього природного середовища, включаючи водні ресурси у разі аварійного розливу і забруднення та екстремальних погодних явищ, що призведе до ризиків просочування пестицидів у ґрунт.
 - воніторинг здоров'я і випадків отруєнь, щоб повідомляти про будь-які інциденти або підозрілі випадки.

Моніторинг виконання Настанови Пестфрі.

Контроль за дотриманням Настанови Пестфрі здійснюється згідно Правил сертифікації за зазначеною Настановою.

Настанова Пестфрі є стандартом на проведення аудиторських перевірок компаній, що надають послуги з хімічної обробки в системі інтегрованого захисту від комірних шкідників (фумігаційні послуги, аерозольні обробки, газово-вологий метод і т.п.), і поширюється на компанії, що займаються послугами пестконтролю. .

Оцінку відповідності вимогам настанови надає незалежний орган оцінки відповідності.

Список літератури

Закон України «Про забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення» (від 24.02.1994 р. №4005-12).

Закон України «Про ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО природного середовища (від 1991 р., ВВР № 41).

Закон України «Про карантин рослин» »(від 1993 р. ВВР № 34).

Закон України «Про пестициди и агрохімікати» (від тисячі дев'яносто дев'яносто-п'ять р. ВВР № 87/95-ВР, Із змінами и ДОПОВНЕННЯ від 2004-2012 рр.).



Закон України «Про перевезення небезпечних вантажів» (зі змінами і ДОПОВНЕННЯ, внесеними Законами України від 24.09.2008 р. N 586-VI, від 13.05.2010 р. N 2189-VI, від 16. 10.2012 р. N 5459-VI, від 20.11.2012 р. N 5502-VI).

Постанова Кабінету міністрів України «Про затвердження Порядку одержаний Дозволу на виробництво, зберігання, транспортування, використання, захоронення, знищення та утилізацію отруйних Речовини, у тому числі продуктів біотехнології та других біологічних об'єктів» (від 20.06.1995 р. № 440, зі змінами від 11.10.2002 р. № 1518).

Постанова Кабінету міністрів України «Про затвердження Порядку одержаний допуску (посвідчення) на право проведення роботи, пов'язаної із транспортування, зберіганням та торгівлею пестицидами та агрохімікатами» (від 18.09.1995 р. № 746).

Постанова Кабінету міністрів України «Про затвердження Порядку проведення інспектування, ОГЛЯД, АНАЛІЗУ, обстеження та знезараження від карантинних матеріалів и об'єктів та їх Переліку» (від 12.05.2007 р. № 705)

Міжнародний Кодекс з охорони життя на морі SOLAS, Лондон 2006 ..

Рекомендації щодо безпечного використання пестицидів на судах (ІМО, Лондон, 2002, с змінами і доповненнями, прийнятими Комітетом з безпеки на морі ІМО MSC 1 / Csrc / 1264 від 27.05.2008; MSC 1 / Csrc / 1265 від 09.07.2008; MSC 1 / Csrc / 1386 від 27.05.201;

Міжнародна організація праці (2006 г.). Конвенція про працю в морському судноплавстві. - Женева: МОП, 2006. - 108 с.

Міжнародний кодекс морського перевезення навалювальних вантажів ((MSDG Code) (Схвалено Резолюцією MSC.268 (85)).

Технологічна інструкція та заходи безпеки при знезараженні карантинних та підкарантинних об'єктів препаратами на основі фосфіду алюмінію і магнію на судах в річкових і морських портах України, в вантажних контейнерах, залізничних вагонах, елеваторах, складських приміщеннях (затверджена наказом № 7 / адм. Від 01.09.2014г .; Погоджено Начальником Головного Управління Держсанепідслужби на водному транспорті; (експертний висновок від 01.12.2014г. № 2519/02) ународного медико-санітарні правила. - ВООЗ: Женева, 2005. - 59 с.

Керівництво по інспектування суден та видачу судових санітарних свідоцтв. - Європейське бюро ВООЗ: Копенгаген, 2014. - 176 с.

Морська фумігація. Словник-довідник по знезараженню вантажів на судах і в портах / Под ред. проф. Л.М. Шафрану / Є.П. Білобров, Л.М. Шафран, Я.Б. Мордкович, В.М. Курбанов. - Одеса: Чорномор'я, 2012. - 334 с.

2) Чек-лист

Чек лист
перевірки дотримання вимог настанови з фумігації (Pest Free)
та вимог законодавства
№ _____ від “__” _____ 20__ р.

Перевірено:

(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу), її місцезнаходження або прізвище, ім'я по батькові фізичної особи-підприємця, його місце проживання, телефон)



Скорочення та позначення

№	Повна назва	Скорочення
1	Так, виконано, дотримано, відповідає, присутнє	ТАК
2	Ні, не виконано, не дотримано, не відповідає, відсутнє	НІ
3	Не вимагається від суб'єкта господарювання, що перевіряється	НВ
4	Не перевірялося	НП

I. Загальні та спеціальні питання, що підлягають перевірці

№	Питання, що підлягають перевірці	Так	Ні	НВ	НП
1	Проведення робіт із фумігації (знезараження) об'єктів регулювання на судах морського флоту здійснюється суб'єктом господарювання відповідно до рекомендацій Міжнародної морської організації, виданих згідно з Конвенцією про Міжнародну морську організацію, прийнятою Постановою ВРУ від 04.02.1994 р. № 3938-ХІІ				
2	Наявність дозволу Держпраці України на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки				
3	Наявність зареєстрованої у встановленому порядку декларації відповідності матеріально-технічної бази вимогам законодавства з питань пожежної безпеки				
4	Наявність висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на проведення знезараження підкарантинних матеріалів та об'єктів згідно з вимогами Закону України "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення"				
5	Використання пестицидів і агрохімікатів, дозволених до використання в Україні відповідно до постанови КМУ від 4 березня 1996 року № 295				
6	Наявність допусків на право здійснення робіт з пестицидами і агрохімікатами згідно постанови Кабінету Міністрів України від 18 вересня 1995 року № 746 «Про затвердження Порядку одержання допуску (посвідчення) на право роботи, пов'язаної з транспортуванням, зберіганням, застосуванням та торгівлею пестицидами і агрохімікатами»				
7	Наявність посвідчень про проходження спеціальної підготовки з питань безпечного проведення робіт з пестицидами і агрохімікатами згідно постанови Кабінету Міністрів України від 18 вересня 1995 року № 746 «Про затвердження Порядку одержання допуску (посвідчення) на право роботи, пов'язаної з транспортуванням,				



	зберіганням, застосуванням та торгівлею пестицидами і агрохімікатами»				
8	Наявність медичних книжок встановленого зразка у осіб, що проводять фумігацію (знезараження) об'єктів регулювання згідно постанови Кабінету Міністрів України від 18 вересня 1995 року № 746 «Про затвердження Порядку одержання допуску (посвідчення) на право роботи, пов'язаної з транспортуванням, зберіганням, застосуванням та торгівлею пестицидами і агрохімікатами»				
9	Особи, що проводять фумігацію (знезараження) об'єктів регулювання проходять навчання і перевірку знань з питань охорони праці згідно з Переліком робіт з підвищеною небезпекою, затвердженим наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 26 січня 2005 року № 15 (в т.ч. НПАОП 0.00-1.45-69, НПАОП 0.00-5.11-85, НПАОП 0.00-8.11-12, НПАОП 0.00-1.04-07)				
10	Складські приміщення, в яких зберігаються пестициди і агрохімікати мають санітарні паспорти відповідно до вимог ст. 16 ЗУ «Про захист рослин» та ДсанПін 8.8.1.2.001-98 (п. 3.2 Настанови)				
11	Наявність спеціального приміщення згідно санітарних вимог для зберігання засобів індивідуального захисту відповідно до ДСанПін 8.8.1.2.001-98				
12	Наявність обладнаних відповідно до СНіП 2.04.09-87 побутових приміщень				
13	Наявність договору на утилізацію, знищення та знешкодження непридатних або заборонених до використання пестицидів та тари від них				
14	Наявність спеціального автотранспорту для перевезення небезпечного вантажу, що має свідоцтво про допущення транспортного засобу до перевезення визначених небезпечних вантажів з погодженням маршрутів руху під час дорожнього перевезення небезпечного вантажу				
15	Наявність свідоцтва про підготовку уповноваженого з питань безпеки перевезень небезпечних вантажів				
16	Наявність ДОПНВ-свідоцтва про підготовку водіїв транспортних засобів, що перевозять небезпечні вантажі				
17	Наявність протоколу перевірки технічного стану транспортного засобу, що перевозить небезпечні вантажі				
18	Наявність договору обов'язкового страхування цивільної відповідальності суб'єктів господарювання за шкоду, яка може бути заподіяна пожежами та аваріями на об'єктах підвищеної небезпеки, включаючи пожежовибухонебезпечні об'єкти та об'єкти, господарська діяльність на яких може призвести до аварій екологічного та санітарно-епідеміологічного характеру				
19					
20					



21	Наявність засобів індивідуального захисту (протигазні маски, протигазні коробки, спецодяг, спецвзуття, гумові рукавиці), засобів контролю загазованості та іншого обладнання, необхідного для проведення фумігації (зnezараження) об'єктів регулювання згідно з Типовими нормами безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам сільського та водного господарства, затвердженими наказом Комітету по нагляду за охороною праці України від 10 червня 1998 року № 117 та ДСанПіН 8.8.1.2.001-98				

II. Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного аудиту суб'єкта господарювання

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення

Цей акт складено у двох примірниках, один примірник вручається суб'єкту господарювання або уповноваженій ним особі, другий зберігається в органі, що здійснив перевірку.

Підписи осіб, що брали участь у перевірці:

Посадові особи органу контролю:

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові)

Посадові та/або уповноважені особи суб'єкта господарювання, треті особи:



(посада) _____
(підпис) _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

(посада) _____
(підпис) _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

(посада) _____
(підпис) _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Примірник цього акта отримано:

(посада) _____
(підпис) _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Відмітка про відмову від підписання керівником та/або уповноваженими ним особами суб'єкта господарювання, третіми особами цього акту



- **ВХР та свині**

1) Саморегулівний стандарт

Галузевий стандарт «Благополуччя тварин. Свинарство»

Організація – розробник стандарту: Українська корпорація по виробництву м'яса на промисловій основі «Тваринпром», Департамент тваринництва Мінагрополітики

1. Сфера застосування

Галузь «Свинарство»

Вимоги поширюються на юридичних та фізичних осіб, які є учасниками цільової програми стандартизації Корпорації Тваринпром і є власниками тварин, яких використовують для отримання продукції.

2. Визначення термінів

- «свиня» означає тварину родини Suide виду Sus будь-якого віку, яка утримується для розведення та відгодівлі;
- «кнур» означає дорослий некастрований самець свиней;
- «молода свиня» означає самку тварини виду свиня, яка досягла статевої зрілості та ще не опоросилася;
- «молода свиноматка» означає самку свиней, яка вперше опоросилася;
- «свиноматка» означає самка свиней після опоросу;
- «порісна» свиноматка від осіменіння і до опоросу;
- «поросся» в період від народження і до відлучення;
- «підсвинок» означає свиню в період від відлучення до досягнення 70 кг;
- «свині на відгодівлі» означає свині від 70 кг до моменту забиття або спарювання;
- вакцинація – система профілактичних щеплень свиноголів'я у визначені строки і періодичністю, спрямованих на недопущення виникнення захворювань протягом усього періоду утримання;
- закритий режим роботи – комплекс адміністративно-господарських заходів, спрямованих на недопущення занесення на територію господарства збудників інфекційних захворювань тварин, який, в тому числі, передбачає створення суцільної огорожі території господарства, наявності ветсанпропускника, діючих дезбар'єрів, дезкилимків, особливого режиму роботи персоналу;
- утилізація – використання продукції як вторинних матеріальних чи енергетичних ресурсів.

3. Опис об'єкту стандартизації



Свинарство є невід'ємною частиною сільського господарства і є джерелом прибутку для частини сільськогосподарського населення. Міжнародна торгівля поголів'ям свинями та його продуктами свинарства є важливою умовою існування і розвитку цієї галузі.

Разом з тим, розбіжності технологій утримання свиней можуть спотворювати умови конкуренції й перешкоджати належній організації спільного ринку свиней та продуктів зі свинини.

Необхідно встановити мінімальні норми благополуччя свиней, які утримуються для розведення та відгодівлі, з метою забезпечити належний рівень їх добробуту та якості та безпечність продуктів свинарства.

4. Ключові параметри продукту

Фізичні та юридичні особи, які утримують та використовують тварин у сільському господарстві, зобов'язані дотримуватися вимог законів та інших нормативно-правових актів України, санітарно-гігієнічних, ветеринарних правил і норм, а також не допускати порушень прав і законних інтересів інших фізичних і юридичних осіб та не створювати загрози безпеки людей, а також тварин, у тому числі через жорстоке поводження з ними.

Усі утримувачі свиней повинні відповідати таким вимогам до утримання свиней:

а) вільна загальна площа приміщення, яка є доступною для кожного підсвинка або свиней на відгодівлі, що утримуються групами, за виключенням молодих свинок після спарювання повинна бути принаймні такою:

Жива вага тварини (кг)	м ²
Не більше 10	0,15
Понад 10, але не більше 20	0,20
Понад 20, але не більше 30	0,30
Понад 30, але не більше 50	0,40
Понад 50, але не більше 85	0,55
Понад 85, але не більше 110	0,65
Понад 110	1,00

Кнурі - 7 м

б) загальна вільна площа станка, яка є доступною кожній молодій свині після спарювання та кожній молодій свинці, якщо вони утримуються в групах, повинна складати принаймні 1,64 м² та відповідно 2,25 м². Якщо ці тварини утримуються у групах, в яких нараховується до шести індивідів, то вільна площа приміщення повинна бути збільшена на 10%. Якщо ці тварини утримуються у групах, в яких налічується 40 або більше індивідів, то вільна площа приміщення повинна бути зменшена на 10%.

Поверхня підлоги повинна відповідати таким вимогам:



а) для молоді свинки після спаровування та поросної свиноматки: частина площі, а саме монолітна бетонна підлога без швів на ґрунтовій основі у розмірі принаймні 0,95 м² відводиться на одну молоду свинку, та принаймні 1,3 м² на одну свиню, 15% такої підлоги відводиться для решітчастої підлоги;

б) якщо для утримання свиней у групах використовується бетонна щілинна підлога, то:

(1) максимальна ширина щілин повинна бути:

≧ 11 мм для поросят,

≧ 14 мм для підсвинків,

≧ 18 мм для свиней на відгодівлі,

≧ 20 мм для молодих свиней після спаровування та молодих свиноматок;

(2) мінімальна ширина планки (між щілинами) повинна бути:

≧ 50 мм для поросят та підсвинків, та

≧ 80 мм для свиней на відгодівлі, молодих свинок після парування та молодих свиноматок.

Забороняється будувати або перебудовувати споруди, в яких прив'язують свиноматок або молодих свинок. Використання прив'язі для різних вікових груп свиней заборонено.

Молоді свиноматки та молоді свині мають утримуватися у групах протягом періоду, починаючи з чотирьох тижнів після парування і за один тиждень до очікуваного опоросу. Стіни загону, в якому утримується група свиней, повинні бути довжиною понад 2,8 м. Якщо група тварин, які утримуються разом, становить шість індивідів і менше, то довжина стіни загону, в якому вони знаходяться, повинна бути понад 2,4 м.

Молоді свиноматки та молоді свині, які вирощуються у господарствах групами до 10 індивідів, можуть утримуватися індивідуально протягом першого періоду супоросності, за умови, що вони можуть вільно рухатися у своїх стійлах та мати постійний доступ до їжі та води.

Молоді свиноматки або молоді свині, які утримуються в групах, повинні отримувати їжу за допомогою системи, що забезпечує отримання достатньої кількості їжі кожним індивідом згідно фізіологічним потребам, навіть за наявності конкурентів.

Свині, які мають знаходитися у групах, але поведуться агресивно, на яких нападають інші свині, або які є хворими, чи травмованими, можуть тимчасово утримуватися в індивідуальних станках. В таких випадках, індивідуальні станки що використовуються, дозволяють тварині вільно рухатися, якщо це не суперечить спеціальним рекомендаціям лікаря ветеринарної медицини.

5. Вимоги до продукту

Встановлення певних правил щодо умов утримання, годівлі, розведення, транспортування, проведення оперативних втручань (кастрація, обрізання хвостів та ін.) тощо задля того, аби не допустити невинуватих страждань тварин.



Забезпечення належного рівня добробуту свиней має балансуватися з іншими аспектами галузі свинарства, включаючи здоров'я тварин, економічні та соціальні умови, вплив навколишнього середовища тощо.

Параметри мікроклімату в приміщеннях (обмін повітря, рівень пилу, температура, відносна вологість повітря, концентрація шкідливих газів, освітлення) мають підтримуватися в межах зоогігієнічних норм відповідного виду та віку тварин.

Тварини, що утримуються в приміщеннях, не повинні перебувати в постійній темряві або в умовах постійного штучного освітлення. Якщо доступного природного освітлення недостатньо для забезпечення фізіологічних та етологічних потреб тварин, тоді це досягається за допомогою штучного освітлення.

Норми технологічного утримання свиней:

Показатели	Хряки	Свиноматки			Поросята-отъемыши	Ремонтний молодняк	Откорм
		холостые и легко-супоросные	глубоко-супоросные	подсосные с поросятами			
Площадь станка, м ² /гол	7,0	1,9-2,0	5-7,0	5-7,0	0,35-0,4	0,8-1,0	0,8-1,2
Фронт кормления, м	0,5	0,4	0,4	0,4	0,2	0,3	0,4
Площадь выгулов, м ² /гол: с твердым покрытием без покрытия	10 15	3 6	3 6	6 12	0,8 1,5	1,5 3,0	1,2 2,5

6. Вимоги до процесу

1. Свині повинні утримуватися в освітлюваному приміщенні з інтенсивністю 40 люкс протягом щонайменше восьми годин в день. Потрібно уникати постійного рівня шуму, сила якого становить 85 дБ.

2. Приміщення, в якому знаходяться свині, повинно бути збудоване таким чином, щоб дозволити тваринам:

☞ мати доступ до зони, призначеної для лежання, яка є зручною, а також сухою та очищеною, що дозволяє всім тваринам одночасно лежати,

☞ мати можливість для відпочинку та вільного вставання,



⚭ бачити інших свиней; однак, за тиждень до очікуваного моменту опоросу та протягом останнього, свиноматки основні та молоді можуть утримуватися окремо від тварин того ж виду.

Свині повинні мати постійний доступ до слідуючих підстилочних матеріалів, а саме: сіна, соломи, деревини, тирси, грибного компосту, торфу або суміші останнього, які не завдають шкоди здоров'ю тварин. Такий матеріал дозволяє їм здійснювати характерні для них дії, а саме фуражування та риття.

Підлоги повинні бути гладкими, але не слизькими, задля того, аби запобігти травмуванню свиней, а також мають бути належним чином спроектовані та споруджені, підтримуватися в належному стані, таким чином, щоб забезпечити добробут свиней. Також підлоги мають бути придатними для розміру та ваги свиней та, якщо не передбачено підстилку, із твердою, гладкою та міцною поверхнею підлоги.

3. Приміщення, в якому знаходяться свині, повинно бути збудоване таким чином, щоб дозволити тваринам:

⚭ мати доступ до зони, призначеної для лежання, яка є зручною, а також висушеною та очищеною, що дозволяє всім тваринам одночасно лежати,

⚭ належним чином відпочивати та вставати,

⚭ бачити інших свиней; однак, за тиждень до очікуваного моменту опоросу та протягом останнього, свині та молоді свині можуть утримуватися окремо від тварин того ж виду.

4. Всіх свиней повинні годувати принаймні один раз в день. Якщо свиней годують групами, а не за допомогою автоматичних систем годівлі, які дозволяють тваринам індивідуально отримувати їжу, то кожна свиня повинна мати доступ до їжі одночасно з іншими особинами групи.

5. Всі свині, віком два тижні і більше, повинні мати постійний доступ до достатньої кількості свіжої води.

6. Всі процедури, призначені як втручання, що проводяться з метою, яка є іншою, ніж ті, що мають терапевтичний або діагностичний характер, або для ідентифікації свиней згідно із відповідним законодавством, та призводять до пошкодження або втрати чутливої частини тіла або зміни структури кісток, забороняються за винятком таких:

⚭ рівномірного зменшення кутніх зубів поросят шляхом відпилювання або обламування, не пізніше ніж на сьомий день життя поросят, які вже не перебувають в приміщенні з рівною та гладкою поверхнею; ікла кнурів можуть бути зменшені у довжину, якщо необхідно запобігти пошкодженням інших тварин, або з метою безпеки обслуговуючого персоналу;

⚭ обрізування частини хвоста не пізніше дня народження;

⚭ кастрація тварин чоловічої статі за допомогою розрізу м'яких тканин та інших методів;

⚭ кільцювання носа свині проводити, виключно якщо тварини знаходяться на природі в сільськогосподарських комплексах.

Ні обрізування, ні зменшення кутніх зубів не повинно проводитися постійно, а лише виключно за наявності доказів, що мали місце поранення сосків свиноматки або хвостів чи вух інших свиней. Перш ніж проводити ці процедури, повинні бути прийняті інші заходи задля того, аби запобігти



відкушуванню хвоста та інші процедури, беручи до уваги умови навколишнього середовища і профілактику захворювань свиней. Таким чином, повинні бути змінені несприятливі умови навколишнього середовища або системи управління.

Будь-які процедури, що описані вище, проводяться виключно лікарем ветеринарної медицини або спеціально навченою особою, та яка має достатній досвід застосування відповідної техніки з належними заходами та відповідно до санітарно-гігієнічних умов. Якщо кастрація або обрізування хвостів проводиться через сім днів після народження, то лікарем ветеринарної медицини використовується знеболювальний засіб та додаткова довготривала анестезія.

7. Критерії безпечності продукту

На спеціалізованих підприємствах і фермах технологія виробництва повинна забезпечувати дотримання наступних вимог:

- спрямування технологічного процесу від ділянок репродукції до цеху відгодівлі;
- розподіл приміщень для свиней на ізольовані секції,
- спеціалізація виробничих приміщень відповідно до вікових та фізіологічних особливостей тварин;
- використання приміщень (секцій) для опоросу свиноматок та дорощування поросят, вирощування ремонтного молодняку і відгодівлі тварин за принципом «все зайнято – все вільно»; Збереження складу кожної сформованої групи поросят на наступних етапах виробництва: дорощування, вирощування ремонтного молодняку і відгодівлі.

Спеціальні положення для різних категорій свиней

Кнурі

Стійло кнура повинно бути розміщене та збудоване таким чином, щоб кнур мав можливість повертатися, а також чути, нюхати та бачити інших свиней. Вільна загальна площа приміщення, доступна для кнура, має бути принаймні 6 м².

Якщо в стійлах також відбувається процес природного спарювання, то вільна загальна площа станка, розрахована на дорослого кнура, повинна бути принаймні 10 м². В стійлі не повинно бути ніяких перешкод.

Молоді свині та молоді свиноматки

Вживаються заходи задля зменшення агресії в групах.

Поросні свиноматки та молоді свинки, за необхідності, повинні проходити діагностичні дослідження та лікування від екто- та ендопаразитів при показаннях. Якщо вони розміщуються в спеціальних станках, призначених для опоросу, то такі поросні свиноматки та молоді свині повинні бути ретельно вимиті.

За тиждень до очікуваного періоду опоросу, молодим свинкам та порослим свиноматкам в достатній кількості повинен надаватися відповідний підстилковий матеріал, якщо це можливо з огляду на цементну структуру підлоги в цьому господарстві.

Вільна площа станка, призначена для порослих свиноматок, має бути доступною для легкого природного процесу опоросу або такого, який потребує надання допомоги.



Стійла, призначені для опоросу у вільний спосіб де утримуються свиноматки, повинні бути оснащені спеціальними засобами захисту поросят. Такими як захисні перегородки, рештування, що розміщені в таких приміщеннях.

Поросята

Частина загального станка, яка дозволяє тваринам одночасно відпочивати разом, повинна бути твердою або застелена килимком чи соломою або будь-яким іншим відповідним матеріалом, лампа підігріву.

Якщо використовуються бокси, призначені для опоросу, то в поросят має бути достатньо місця, щоб мати можливість без труднощів одержувати молоко матері.

Ні одне порося, якому ще не виповнилося 21 - 28 днів, не повинне бути відлучене від свиноматки, за виключенням того, що це може вплинути на добробут або здоров'я свиноматки або поросяти.

Однак, поросята можуть бути відлучені на сім днів раніше, якщо їх помістили в спеціальні приміщення, які є вільними, повністю очищеними та дезінфікованими безпосередньо перед розміщенням нової групи поросят, та які є окремими від тих приміщень, де утримуються інші свині, з метою зменшити можливість передачі хвороб поросят.

Підсвинки та свині на відгодівлі

1. Якщо свині утримуються в групах, повинні вживатися заходи з метою запобігти бійкам, які виходять за межі нормальної поведінки.
2. Вони мають утримуватися в групах, максимально запобігаючи змішуванню. Якщо свині, які не знають одна одну, повинні утримуватися разом, то вони мають бути розміщені разом у якомога ранньому віці, бажано не пізніше семи днів після відлучення. Якщо свині у т р и м у ю т ь с я разом, то їм мають надаватися відповідні відволікаючі предмети у станки .
3. Якщо з'являються ознаки сильних бійок між свинями, то негайно мають бути досліджені причини останніх, та вжиті відповідні заходи, такі як забезпечення, за можливістю, свиней достатньою кількістю соломи або іншими матеріалами для фуражування та риття. Тв а р и н и , які знаходяться під загрозою, або особливо агресивні тварини повинні видалятися із стада та утримуватися окремо від інших.
4. Заспокійливі ліки, які сприяють змішуванню повинні використовуватися у виключних випадках та виключно після консультації з лікарем ветеринарної медицини.

*8. Критерії якості продукту**

Надайте інформацію про ранжування продукту за сортами

Опишіть вимоги до кожного сорту

На даний час спостерігається попит на якісну свинину, тому важливо не лише нарощувати відсоток м'яса в тушах свиней, а й покращувати якісні показники, котрі мають вирішальну роль при виготовленні м'ясних виробів в умовах переробних підприємств. Система контролю якості м'яса і м'ясопродуктів складає із фізико-хімічних, біохімічних і технологічних показників, а також з органолептичної оцінки. Якісну



і екологічно безпечну свинину можливо одержати завдяки застосуванню сучасних ресурсозберігаючих технологій утримання, генетики і годівлі свиней.

Якість свинини визначається під час зважування відповідно до вмісту м'язової тканини в туші і класифікуються згідно класів.

Характеристика класів

Класи Відсоткова частка вмісту м'язової тканини в туші

S	60 або більше (*)
E	55 або більше
U	50 або більше, однак менше за 55
R	45 або більше, однак менше за 50
O	40 або більше, однак менше за 45
P	Менше 40

Визначення вмісту м'язової тканини у тушах свиней (вихід пісної свинини)

Вміст м'язової тканини туші свиней є відношення повної маси поперечносмугастих червоних м'язів за умови, якщо їх можна від'єднати від туші ножем, до маси туші з головою та кінцівками.

Повна маса поперечносмугастих червоних м'язів визначається шляхом обвалювання туші.

Вміст м'язової тканини можливо визначити за допомогою спеціальних технічних приладів.

9. Контроль безпеки

Впровадження та контроль виконання ветеринарно - санітарних вимог, що регламентують захист життя і здоров'я тварин, а, також, людей від захворювань, спільних із тваринами.

У період вирощування тварин потрібно щоденно спостерігати за їх фізіологічним та клінічним станом, за поїданням кормів, споживанням води, контролювати динаміку приросту ваги, проводити термометрію тварин при необхідності.

Всі дії повинні проводитися спеціалістом ветеринарної медицини.

Для профілактики заразних хвороб, крім загальних ветеринарно -санітарних заходів, проводять вакцинацію тварин. Всі щеплення свиней та діагностичні дослідження проводяться фахівцями ветеринарної медицини в порядку, передбаченому законодавством та схемами вакцинації.

Проводити планово взяття крові для необхідних лабораторних досліджень, за для моніторингу щодо недопущення виникнення хвороб.

Контроль за проведенню дезінфекцією, дератизацією, дезінсекцією тощо.



Контроль за дотриманням норм щільності.

Контроль за дотриманням основних параметрів мікроклімату, вентиляції, освітленості в приміщенні та зоогігієнічних умов утримання; проведенням своєчасного видалення гною;

Забезпеченням достатньою кількістю та якістю питної води, своєчасна заміна води

Основні положення профілактичних заходів у свинарстві є наступними:

1. Недопущення заносу інфекційних та інвазійних захворювань (досягається закритим режимом виробництва; дотриманням усіх вимог карантину при завезенні племінних тварин для ремонту стада; проведенням якісної дезінфекції приміщень та предметів догляду, утилізацією трупів, знезараження гною, а також проведенням дератизації та дезінсекції; виключенням можливості занесення збудників захворювань з транспортом, обслуговуючим персоналом та дикими й синантропними птахами).

2. Специфічна профілактика захворювань (досягається проведенням регулярних профілактичних діагностичних досліджень, щеплень та дегельмінтизації в залежності від епізоотичного стану на території свинарського об'єкту).

3. Забезпечення належних умов утримання свиней (досягається максимальним дотриманням зоогігієнічних параметрів; збалансованістю раціонів за поживними речовинами, вітамінами, мікро- та мікроелементами; дотриманням режиму відтворення та експлуатації виробничих груп).

Будь-якій хворій чи травмованій тварині повинна як най швидше надатись ветеринарна допомога та відповідний догляд. Якщо необхідно, то хвору чи травмовану тварину ізолюють у відповідному приміщенні (ізоляторі) із сухою зручною підстилкою.

10. Контроль якості

На тваринницькому підприємстві (фермі) обов'язково вести електронний або паперовий облік про будь-яке медикаментозне лікування, використання лікарських засобів їх кількість і період використання та журнал загибелі тварин. Відповідні записи (у вигляді паперових журналів або електронних файлів) повинні бути завжди доступними.

Кожна тварина має бути візуально оглянута, щонайменше, один раз на добу. Доступ до тварин і можливість їх оглянути мають бути постійними. За складних умов (вночі, за негоди) має бути в наявності відповідне освітлення (стаціонарне або портативне).

Контроль за проведенню дезінфекцією, дератизацією, дезінсекцією тощо.

Контроль за дотриманням норм щільності.

Контроль за дотриманням основних параметрів мікроклімату, вентиляції, освітленості в приміщенні та зоогігієнічних умов утримання; проведенням своєчасного видалення гною;

Забезпеченням достатньою кількістю та якістю питної води, своєчасна заміна води



11. Маркування

Проведення правильності ідентифікації племінних тварин у племзаводах та племрепродукторах (індивідуально кожної тварини), контроль ідентифікації товарних тварин, як індивідуально так груповим методом (за допомогою вушних бірок або татуюванням).

Ідентифікація запроваджується з метою: контролю за переміщеннями свиней усередині країни та під час їх експорту та імпорту; контролю за санітарним станом виробництва, переробки і походженням продукції свинарства; сприяння охороні території України від занесення та розповсюдження збудників хвороб та плануванню ветеринарно-санітарних заходів; одержання достовірної інформації про поголів'я свиней та їх місцезнаходження для організації системи відстеження походження продукції свинарства.

Ідентифікація приплоду, отриманого від племінних і товарних свиней, здійснюється за допомогою бирок з індивідуальним ідентифікаційним номером, які прикріплюються не пізніше 60 днів від моменту народження тварини, але раніше, ніж вона залишить господарство. Приплід від племінних свиней ідентифікується бирками на кожне вухо тварини, а приплід від товарних свиней - однією биркою на одне вухо.

Бирки не знімаються протягом усього життя тварини. На обох бирках для приплоду, отриманого від племінних свиней, зазначається один і той самий ідентифікаційний номер, який дає змогу індивідуально ідентифікувати кожну тварину.

Груповий ідентифікаційний номер присвоюється групі товарних свиней у межах одного господарства юридичної особи і є унікальним для господарства у межах України.

Ідентифікація товарних свиней, яких утримують та розводять юридичні особи, здійснюється перед вибуттям тварин з господарства шляхом прикріплення однієї пари бирок з груповим номером - реєстраційним номером господарства в Реєстрі тварин або татуюванням реєстраційного номера господарства (для тварин старше чотирьох місяців).

Після забою свиней проводиться класифікації туші свиней, які повинні бути марковані великими літерами, що позначають клас туші та відсоток вмісту м'язової тканини.

Літери або цифри повинні бути щонайменше 2 сантиметри заввишки. Для маркування можна використовувати будь-які нетоксичні, незмивні та жаростійкі чорнила, а також будь-які інші способи надійного маркування.

На туші можна зазначати дані про масу туші чи будь-які інші дані, що вважаються необхідними.

Половини туш маркуються на шкірі задньої гомілки чи стегна.

Жодна жирова, м'язова чи інша тканина не може бути видалена з туші до її зважування, класифікації та маркування.

Туша зважується якомога скоріше після забою свині, але не пізніше, ніж через 45 хвилин.

12. Вимоги до оточення

Свиногосподарство повинно забезпечувати закритий режим роботи.



Територія підприємства повинно мати окреме місце складування гною, окреме водопостачання та водовідведення. Повинно забезпечуватися повне використання, зберігання та переробка органічних решток (гною) або його реалізацію після переробки та знезараження шляхом його біотермічного перетворення в компостну суміш.

Повинні бути відстійники – для механічного розподілу рідкої й твердої фракції.

Тверду фракцію складають на спеціальних майданчиках для нагромадження, карантинування, біотермічного знезаражування і вивозять на сільськогосподарські поля під заорювання. Рідку частину (стічні води) відвозять у ємкості-сховища, безпосередньо на поля до очищення і поливу культур дощувальними установками або стаціонарними системами зрошення. Стічні води очищають механічними і біологічними методами. До складу гнойових стоків належать: екскременти тварин, залишки кормів, вовна, щетина і технологічна вода. Екскременти різних видів сільськогосподарських тварин, які становлять основу гнойових стоків. Утилізації й знезаражування гною і стічних вод у промисловому тваринництві має медико-ветеринарне, господарче і екологічне значення.

13. Вимоги до праці

Догляд за тваринами повинен здійснюватися достатньою кількістю персоналу, який володіє відповідними знаннями та практичними навичками.

Працівник, який доглядає за тваринами повинен знати: за яких обставин тварині необхідна надатись допомога лікаря ветеринарної медицини; як діяти за непередбачуваних обставин (пожежа, стихійне лихо тощо); як діяти під час виходу з ладу обладнання яке забезпечує важливі параметри мікроклімату, годівлі та утримання тварин.

14. Нормативні посилання

Закон України від 21.02.2006 №3447-IV «Про захист тварин від жорстокого поводження»

Закон України №2042-VIII від 17.05.2017 р. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Закон України «Про ветеринарну медицину» Законом України від 16 листопада 2006 року N 361-V (цей закон викладено у новій редакції)

Наказ Мінагрополітики №639 від 01.12.2017 року «Про затвердження Порядку ідентифікації та реєстрації свиней»

ДИРЕКТИВА РАДИ 2008/120/ЄС від 18 грудня 2008 року «Що встановлює мінімальні стандарти захисту свиней»

Стандарт ISO/TS 34700:2016 «Менеджмент благополуччя тварин – Загальні вимоги та керівництво для організацій в ланцюгу постачання продуктів харчування».



2) Чек-лист до стандарту

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
Закон України від 21.02.2006 №3447-IV «Про захист тварин від жорстокого поводження»			
1.1	Стаття 7. Загальні правила утримання тварин, що виключають жорстокість Умови утримання тварин повинні відповідати їх біологічним, видовим та індивідуальним особливостям. Умови утримання тварин повинні задовольняти їх природні потреби в їжі, воді, сні, рухах, контактах із собі подібними, у природній активності та інші потреби. Кількість тварин, що утримуються, обмежується можливістю забезпечення їм умов утримання відповідно до вимог цього Закону. Місце утримання тварин повинно бути оснащено таким чином, щоб забезпечити необхідні простір, температурно-вологісний режим, природне освітлення, вентиляцію та можливість контакту тварин із природним для них середовищем.	Спеціальні положення для різних категорій свиней Кнури Стійло кнура повинно бути розміщене та збудоване таким чином, щоб кнур мав можливість повертатися, а також чути, нюхати та бачити інших свиней. Вільна загальна площа приміщення, доступна для кнура, має бути принаймні 6 м². Якщо в стійлах також відбувається процес природного спарювання, то вільна загальна площа станка, розрахована на дорослого кнура, повинна бути принаймні 10 м². В стійлі не повинно бути ніяких перешкод. Молоді свині та молоді свиноматки Вживаються заходи задля зменшення агресії в групах. Поросні свиноматки та молоді свинки, за необхідності, повинні проходити діагностичні дослідження та лікування від екто- та ендопаразитів при показаннях. Якщо вони розміщуються в спеціальних станках, призначених для опоросу, то такі поросні свиноматки та молоді свині повинні бути ретельно виміті. За тиждень до очікуваного періоду опоросу, молодим свинкам та порослим свиноматкам в достатній кількості повинен надаватися відповідний підстилковий матеріал, якщо це можливо з огляду на цементну структуру підлоги в цьому господарстві. Вільна площа станка, призначена для порослих свиноматок, має бути доступною для легкого природного процесу опоросу або такого, який потребує надання допомоги. Стійла, призначені для опоросу у вільний спосіб де утримуються свиноматки, повинні бути оснащені спеціальними засобами захисту порослят. Такими як	Контроль відповідності площі станка відповідно фізіологічним властивостям різновікових груп свиней. Контроль за щільністю тварин в станку при груповому утриманні. Контроль температурного режиму в приміщенні та вентиляції.



		захисні перегородки, рештування, що розміщені в таких приміщеннях. Поросята Частина загального станка, яка дозволяє тваринам одночасно відпочивати разом, повинна бути твердою або застелена килимком чи соломною або будь-яким іншим відповідним матеріалом, лампа підігріву. Якщо використовуються бокси, призначені для опоросу, то в поросят має бути достатньо місця, щоб мати можливість без труднощів одержувати молоко матері. Ні одне поросля, якому ще не виповнилося 21 - 28 днів, не повинне бути відлучене від свиноматки, за виключенням того, що це може вплинути на добробут або здоров'я свиноматки або поросяти. Однак, поросята можуть бути відлучені на сім днів раніше, якщо їх помістили в спеціальні приміщення, які є вільними, повністю очищеними та дезінфікованими безпосередньо перед розміщенням нової групи поросят, та які є окремими від тих приміщень, де утримуються інші свині, з метою зменшити можливість передачі хвороб поросят. Підсвинки та свині на відгодівлі 1. Якщо свині утримуються в групах, повинні вживатися заходи з метою запобігти бійкам, які виходять за межі нормальної поведінки. 2. Вони мають утримуватися в групах, максимально запобігаючи змішуванню. Якщо свині, які не знають одна одну, повинні утримуватися разом, то вони мають бути розміщені разом у якомога ранньому віці, бажано не пізніше семи днів після відлучення. Якщо свині утримуються разом, то їм мають надаватися відповідні відволікаючі предмети у станки. 3. Якщо з'являються ознаки сильних бійок між свинями, то негайно мають бути досліджені причини останніх, та вжиті відповідні заходи, такі як забезпечення, за можливістю, свиней достатньою кількістю соломи або іншими матеріалами для фуражування та риття. Тварини, які знаходяться під загрозою, або особливо агресивні	
--	--	---	--



		тварини повинні видалятися із стада та утримуватися окремо від інших. 4.Заспокійливі ліки, які сприяють змішуванню повинні використовуватися у виключних випадках та виключно після консультації з лікарем ветеринарної медицини.	
Закон України №2042-VIII від 17.05.2017 р. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»			
2	Стаття 1 пункт 80) санітарний або фітосанітарний захід - будь-який захід, що проводиться з метою: захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів; захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах; захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів; уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів. Санітарні або фітосанітарні заходи, зокрема, включають усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час	Впровадження та контроль виконання ветеринарно - санітарних вимог, що регламентують захист життя і здоров'я тварин, а, також, людей від захворювань, спільних із тваринами. У період вирощування тварин потрібно щоденно спостерігати за їх фізіологічним та клінічним станом, за поїданням кормів, споживанням води, контролювати динаміку приросту ваги, проводити термометрію тварин при необхідності. Всі дії повинні проводитися спеціалістом ветеринарної медицини. Для профілактики заразних хвороб, крім загальних ветеринарно -санітарних заходів, проводять вакцинацію тварин. Всі щеплення свиней та діагностичні дослідження проводяться фахівцями ветеринарної медицини в порядку, передбаченому законодавством та схемами вакцинації. Проводити планово взяття крові для необхідних лабораторних досліджень, за для моніторингу щодо недопущення виникнення хвороб. Контроль за проведенню дезінфекцією, дератизацією, дезінсекцією тощо. Контроль за дотриманням норм щільності. Контроль за дотриманням основних параметрів мікроклімату, вентиляції, освітленості в приміщенні та зоогігієнічних умов утримання; проведенням своєчасного видалення гною;	Наскільки це можливо проводити контролювання забруднення з повітря, від ґрунту, води кормів, добрив, пестицидів, ветеринарних препаратів та інших. Контроль здоров'я тварин щоб не створювати загрозу здоров'ю людини через споживання харчового продукту або негативного впливу на придатність продукту. Захист продовольчої сировини від фекального та інших видів забруднення. Контроль фізіологічного стану тварин з вибірковою термометрією. Взяття крові для лабораторного дослідження з метою моніторингу захворювань. Контроль проведення схем вакцинації для профілактики хвороб.



перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів;	Забезпеченням достатньою кількістю та якістю питної води, своєчасна заміна води	
---	---	--

Закон України «Про ветеринарну медицину» Законом України від 16 листопада 2006 року N 361-V (цей закон викладено у новій редакції)		
Ветеринарно-санітарне та епізоотичне благополуччя - забезпечення захисту життя і здоров'я людей та тварин від ризиків, пов'язаних з хворобами тварин, включаючи зоонози, а також забезпечення оптимальних умов життя тварин, що запобігають хворобам і шкідливому впливу факторів довкілля на їх здоров'я та продуктивність; що застосовуються для: а) захисту життя і здоров'я тварин від ризиків, що виникають у результаті занесення, укорінення чи поширення хвороб тварин, організмів, які переносять хвороби, а також хвороботворних організмів; б) захисту життя і здоров'я людей або тварин від ризиків, що виникають від забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у продуктах тваринного походження чи кормах; в) захисту життя і здоров'я людей від ризиків, що виникають у результаті хвороб, які переносяться тваринами або продукцією, що виробляється з них;		Контроль здоров'я та благополуччя тварин повинен бути комплексним – за клінічними ознаками, результатами патологоанатомічних досліджень, з урахуванням епізоотичного стану та результатами лабораторних методів досліджень. Ветеринарно-санітарний контроль та нагляд, щодо відповідних методів та процедур відбору зразків та методів оцінки ризику хвороби тварин. Для лабораторної діагностики є застосування високоспецифічних і чутливих імунологічних методів імуноферментний аналіз (ІФА), реакція імунофлуоресценції (ІФ), та молекулярно-генетичних методів полімеразна ланцюгова реакція (ПЛР) лігазна ланцюгова реакція (ЛЛР)



1. Наказ Мінагрополітики №639 від 01.12.2017 року «Про затвердження Порядку ідентифікації та реєстрації свиней»			
1.1	Ідентифікація та реєстрація свиней запроваджується з метою: контролю за переміщеннями свиней у межах країни та під час їх експорту й імпорту; контролю за санітарним станом виробництва та переробкою продукції свинарства; сприяння охороні території України від занесення та поширення збудників хвороб та плануванню ветеринарно-санітарних заходів; одержання достовірної інформації про поголів'я свиней та їх місцезнаходження для організації системи відстеження походження продукції свинарства. Ідентифікація та реєстрація племінних свиней, яких утримують та розводять юридичні особи, включають: реєстрацію господарства; оформлення замовлення на проведення ідентифікації і реєстрації тварин; ідентифікацію тварин шляхом прикріплення бирок з індивідуальним ідентифікаційним номером; облік ідентифікованих тварин;	Проведення правильності ідентифікації племінних тварин у племзаводах та племрепродукторах (індивідуально кожної тварини), контроль ідентифікації товарних тварин, як індивідуально так груповим методом (за допомогою вушних бірок або татуюванням). Ідентифікація запроваджується з метою: контролю за переміщеннями свиней усередині країни та під час їх експорту та імпорту; контролю за санітарним станом виробництва, переробки і походженням продукції свинарства; сприяння охороні території України від занесення та розповсюдження збудників хвороб та плануванню ветеринарно-санітарних заходів; одержання достовірної інформації про поголів'я свиней та їх місцезнаходження для організації системи відстеження походження продукції свинарства. Ідентифікація приплоду, отриманого від племінних і товарних свиней, здійснюється за допомогою бирок відповідного зразка з індивідуальним ідентифікаційним номером, які прикріплюються не пізніше 60 днів від моменту народження тварини, але раніше, ніж вона залишить господарство. Приплід від племінних свиней ідентифікується бирками на кожне вухо тварини, а приплід від товарних свиней - однією биркою на одне вухо. Бирки не знімаються протягом усього життя тварини. На обох бирках для приплоду, отриманого від племінних свиней, зазначається один і той самий ідентифікаційний номер, який дає змогу індивідуально ідентифікувати кожну тварину. Груповий ідентифікаційний номер присвоюється групі товарних свиней у межах одного господарства	Облік тварин ведуть юридичні та фізичні особи шляхом подання Адміністратору Реєстру тварин даних щодо народження, надходження нових тварин до господарства, переміщення тварин між господарствами, забою, утилізації, загибелі, падежу тварин для реєстрації. За наявності доступу до Реєстру тварин облік тварин веде власник (утримувач) або відповідальна особа в електронному вигляді. Юридичні особи здійснюють періодичну інвентаризацію поголів'я свиней у господарстві та подають щомісяця Адміністратору Реєстру тварин звіт про наявність і рух поголів'я свиней у господарстві за встановленою формою.



	реєстрацію ідентифікованих тварин у Єдиному державному реєстрі тварин (далі - Реєстр тварин); оформлення і видачу реєстраційного свідоцтва свиней на замовлення власника; реєстрацію в Реєстрі тварин інформації про переміщення, забій, утилізацію, загибель, падіж тварин тощо. Ідентифікація та реєстрація товарних свиней, яких утримують та розводять юридичні особи, включають: реєстрацію господарства; оформлення замовлення на проведення ідентифікації і реєстрації тварин; ідентифікацію тварин перед їх вибуттям з господарства шляхом прикріплення бирок або нанесення татуювання з реєстраційним номером господарства; облік ідентифікованих тварин; реєстрацію в Реєстрі тварин інформації про переміщення, забій, утилізацію, загибель, падіж тварин тощо.	юридичної особи і є унікальним для господарства у межах України. Ідентифікація товарних свиней, яких утримують та розводять юридичні особи, здійснюється перед вибуттям тварин з господарства шляхом прикріплення однієї пари бирок відповідного зразка з груповим номером - реєстраційним номером господарства в Реєстрі тварин або татуюванням реєстраційного номера господарства (для тварин старше чотирьох місяців).	
--	---	---	--



ДИРЕКТИВА РАДИ 2008/120/ЄС від 18 грудня 2008 року «Що встановлює мінімальні стандарти захисту свиней»

1.1

(9) Якщо свині утримуються в групах, то необхідно ухвалити відповідні заходи управління з метою покращення їх добробуту.

(10) Свиноматки надають перевагу соціальній взаємодії з іншими свинями, якщо забезпечується свобода руху та сприятливе навколишнє середовище. Таким чином, повинно бути заборонено постійне утримання свиноматок в умовах обмеженого простору.

(11) Імовірно, що обрізування хвоста, зрізання та виривання зуба викликає безпосередній та тривалий біль у свиней. Очевидно, кастрація призводить до тривалого болю, який є сильнішим, якщо мав місце розрив м'якої тканини. Таким чином, такі практики шкодять добробуту свиней, особливо, якщо проводяться некомпетентними та недосвідченими особами. Як наслідок, повинні бути встановлені правила задля того, аби забезпечити кращі практики.

Вільна загальна площа приміщення, яка є доступною для кожного підсвинка або відгодованої свині, що утримуються групами, за виключенням молоді свині після спарювання та свиней, повинна бути принаймні такою:

Жива вага (кг)	м²
Не більше 10	0,15

Фізичні та юридичні особи, які утримують та використовують тварин у сільському господарстві, зобов'язані дотримуватися вимог законів та інших нормативно-правових актів України, санітарно-гігієнічних, ветеринарних правил і норм, а також не допускати порушень прав і законних інтересів інших фізичних і юридичних осіб та не створювати загрози безпеки людей, а також тварин, у тому числі через жорстоке поводження з ними.

Усі утримувачі свиней повинні відповідати таким вимогам до утримання свиней:
Вільна загальна площа приміщення, яка є доступною для кожного підсвинка або свиней на відгодівлі, що утримуються групами, за виключенням молодих свинок після спарювання повинна бути принаймні такою:

Жива вага тварини (кг)	м²
Не більше 10	0,15
Понад 10, але не більше 20	0,20
Понад 20, але не більше 30	0,30
Понад 30, але не більше 50	0,40
Понад 50, але не більше 85	0,55
Понад 85, але не більше 110	0,65
Понад 110	1,00

Кнурі - 7 м

Контроль щільності поголів'я свиней, включаючи розмір групи та методи групування тварин в різних системах ведення сільського господарства щодо добробуту свиней, включаючи їх здоров'я;

Контроль впливу проекту стійла та різних видів підлоги на добробут тварин, включаючи їх здоров'я, враховуючи різні кліматичні умови;

Контроль з подальшим розвитком систем групового розміщення вагітних свиней, беручи до уваги патологічні, зоотехнічні, фізіологічні, етологічні аспекти різних систем та стан їх здоров'я, а також вплив зовнішніх умов та різні кліматичні умови;

Подальший розвиток систем побудови просторих приміщень для свиней в зонах для спарювання та для свиноматок, які відповідають потребам свині, не завдаючи при цьому шкоди життю поросят;

Ставлення та поведінка споживачів по відношенню до м'яса свиней у



Більше 10, але не більше 20	0,20	Загальна вільна площа станка, яка є доступною кожній молодій свині після спаровування та кожній молодій свинці, якщо вони утримуються в групах, повинна складати принаймні 1,64 м ² та відповідно 2,25 м ² . Якщо ці тварини утримуються у групах, в яких нараховується до шести індивідів, то вільна площа приміщення повинна бути збільшена на 10%. Якщо ці тварини утримуються у групах, в яких налічується 40 або більше індивідів, то вільна площа приміщення повинна бути зменшена на 10%. Поверхня підлоги повинна відповідати таким вимогам: а) для молоді свинки після спаровування та поросної свиноматки: частина площі, а саме монолітна бетонна підлога без швів на ґрунтовій основі у розмірі принаймні 0,95 м ² відводиться на одну молоду свинку, та принаймні 1,3 м ² на одну свиню, 15% такої підлоги відводиться для решітчастої підлоги; б) якщо для утримання свиней у групах використовується бетонна щілинна підлога, то: максимальна ширина щілин повинна бути: ☐ 11 мм для поросят, ☐ 14 мм для підсвинків, ☐ 18 мм для свиней на відгодівлі, ☐ 20 мм для молодих свиней після спаровування та молодих свиноматок; мінімальна ширина планки (між щілинами) повинна бути: ☐ 50 мм для поросят та підсвинків, та ☐ 80 мм для свиней на відгодівлі, молодих свинок після парування та молодих свиноматок.	випадку різних ступенів покращення добробуту свиней;
Більше 20, але не більше 30	0,30		
Більше 30, але не більше 50	0,40		
Більше 50, але не більше 85	0,55		
Більше 85, але не більше 110	0,65		
Більше 110	1,00		
(b) загальна вільна площа приміщення, яка є доступною кожній молодій свині після спаровування та кожній свині, якщо молоді свині та/або свині утримуються в групах, повинна складати принаймні 1,64 м ² та відповідно 2,25 м ² . Якщо ці тварини утримуються у групах, в яких нараховується до шести індивідів, то вільна площа приміщення повинна бути збільшена на 10%. Якщо ці тварини утримуються у групах, в яких налічується 40 або більше індивідів, то вільна площа приміщення повинна бути зменшена на 10%.			
2. Держави-члени забезпечують, щоб поверхня підлоги відповідала таким вимогам:			
(a) для молоді свині після спаровування та вагітних свиней: частина площі, що вимагається в частині b статті 1, а саме монолітна бетонна безшвова підлога на			



	грунтовій основі у розмірі принаймні 0,95 м² відводиться на одну молоду свиню, та принаймні 1,3 м² на одну свиню, 15% такої підлоги відводиться для дренажних отворів; (b) якщо для утримання свиней у групах використовується бетонна щілинна підлога, то: (i) максимальна ширина отвору повинна бути: ☐ 11 мм для поросят, ☐ 14 мм для підсвинків, ☐ 18 мм для відгодованих свиней, ☐ 20 мм для молодих свиней після спаровування та свиней; (ii) мінімальна ширина дощечки повинна бути: ☐ 50 мм для поросят та підсвинків, та ☐ 80 мм для відгодованих свиней, молодих свиней після спарювання та свиней.		
--	---	--	--



ISO/TS 34700:2016 Менеджмент благополуччя тварин – Загальні вимоги та керівництво для організацій в ланцюгу постачань продуктів харчування.

1.1	Концепція п'яти свобод: 1) свободи від голоду і спраги – шляхом забезпечення вільного доступу до свіжої води і корму для підтримки повного здоров'я і бадьорості; 2) свободи від дискомфорту – шляхом надання від-повідного середовища, включаючи житло і зручне місце для відпочинку; 3) свободи від болю, травми хвороб – шляхом запобігання або надання швидкого діагнозу і лікування; 4) свободи природної поведінки – шляхом надання тваринам достатнього простору, належних засобів і забезпечення наявності групи подібних тварин; 5) свободи від страху, стресу і страждань – шляхом забезпечення умов та поводження, які дозволяють уникнути психологічних проблем.	Встановлення певних правил щодо умов утримання, годівлі, розведення, транспортування, проведення оперативних втручань (кастрація, обрізання хвостів та ін.) тощо задля того, аби не допустити невинуватих страждань тварин. Забезпечення належного рівня добробуту свиней має балансуватися з іншими аспектами галузі свинарства, включаючи здоров'я тварин, економічні та соціальні умови, вплив навколишнього середовища тощо. Параметри мікроклімату в приміщеннях (обмін повітря, рівень пилу, температура, відносна вологість повітря, концентрація шкідливих газів, освітлення) мають підтримуватися в межах зоогігієнічних норм відповідного виду та віку тварин. Тварини, що утримуються в приміщеннях, не повинні перебувати в постійній темряві або в умовах постійного штучного освітлення. Якщо доступного природного освітлення недостатньо для забезпечення фізіологічних та етологічних потреб тварин, тоді це досягається за допомогою штучного освітлення. Забезпеченням достатньою кількістю та якістю питної води, своєчасна заміна води	
-----	--	---	--



- **Козівництво**

- 1) Саморегулювний стандарт

Галуzeвий стандарт 'Благополуччя тварин. Ветеринарно-санітарні вимоги до утримання дрібної рогатої худоби.'

Організація – розробник стандарту: ГС "ВКУ"

Авторський колектив: Троцький М.С. Якименко Н.Г.

Дата створення стандарту: 17.11.2017

Дата чергового перегляду стандарту: 27.02.2018

- 1. Сфера застосування

Призначені для особистих селянських господарств та спеціалізованих господарств (ферм і комплексів) різної форми власності, які утримують (виросчують) ДРХ і визначають сукупність господарських, зоотехнічних і ветеринарних заходів, які забезпечують належну санітарну культуру, збереження здоров'я тварин, отримання від них високої продуктивності, охорону навколишнього середовища і поширюються на підприємства всіх форм власності, які проектується, будуються, реконструюються, які займаються вирощуванням ДРХ.

- 2. Визначення термінів

вакцинація – система профілактичних щеплень поголів'я у визначені строки і періодичністю, спрямованих на недопущення виникнення захворювань протягом усього періоду утримання;

ветеринарно-санітарний пропускник (ветсанпропускник) – комплексна споруда, яка унеможливує надходження на територію ферми забруднених збудниками інфекційних хвороб транспорту, персоналу, тари тощо і має такі відділення (блоки): санітарне (прохідну з дезкилимками, гардеробну з сушильною шафою, душові установки, пральню, приміщення для дезінфекції спецодягу та спецвзуття) та дезінфекційне приміщення, необхідне обладнання або спеціальні установки для дезінфекції транспортних засобів і тари);

ветеринарно-санітарні розриви – мінімальна відстань між приміщеннями для утримання тварин або між приміщеннями та іншими спорудами, а також від приміщень для ДРХ до інших господарств з вирощування тварин, підприємств із забою тварин і переробки продукції тваринного походження, житлових будинків, автомобільних шляхів та залізниць;

домінуючі вітри – напрямки вітрів що переважають протягом року;

дрібне особисте господарство – господарство, в якому утримується до 50 голів ДРХ;



знищення – механічна, фізико-хімічна, біологічна або інша обробка та розміщення (захоронення) продукції або її залишкових компонентів у спеціально визначених місцях з метою зниження ризиків поширення будь-яких інфекційних хвороб;

знезараження – заходи, спрямовані на знищення патогенних та умовно патогенних збудників у приміщеннях, обладнанні, інструментах, матеріалах, речовинах;

корми – продукти тваринного, рослинного, мікробіологічного та хімічного походження, у тому числі готові корми та комбіновані корми, що використовуються для годівлі тварин самостійно або в суміші, містять поживні речовини у засвоюваній формі і не справляють негативного впливу на здоров'я тварин;

літній табір – постійне утримання тварин на відкритому повітрі;

мале сільськогосподарське підприємство – виробничий об'єкт сільськогосподарського призначення для виробництва, зберігання та переробки окремих видів сільськогосподарської продукції, а також для утримання обмеженої кількості сільськогосподарських тварин. Ферми, які входять до складу сільськогосподарських підприємств та селянських (фермерських) господарств, вважаються малими, якщо вони мають поголів'я до 200 голів одночасного утримання;

особисте селянське господарство – це господарська діяльність, яка проводиться без створення юридичної особи фізичною особою індивідуально або особами, які перебувають у сімейних відносинах і спільно проживають, з метою задоволення особистих потреб шляхом виробництва, переробки і споживання сільськогосподарської продукції, реалізації її надлишків та надання послуг з використанням майна особистого селянського господарства, у тому числі й у сфері сільського зеленого туризму;

фермерське господарство – є формою підприємницької діяльності громадян із створенням юридичної особи, які виявили бажання виробляти товарну сільськогосподарську продукцію, займатися її переробкою та реалізацією з метою отримання прибутку на земельних ділянках, наданих їм для ведення фермерського господарства, відповідно до Закону України «Про фермерське господарство»;

утилізація – використання продукції як вторинних матеріальних чи енергетичних ресурсів.

Інші терміни застосовуються у значенні, визначеному в Законі України «Про ветеринарну медицину».

3. Опис об'єкту стандартизації

Процедури утримання живих тварин

4. Ключові параметри продукту

- здоров'я тварин

- благополуччя тварин



5. Вимоги до продукту

Оскільки продуктом стандартизації є процеси див. п.6

6. Вимоги до процесу

Господарські - вимоги до господарських процедур, які відбуваються на підприємствах по вирощуванню ДРХ

Зоотехнічні - вимоги до зоотехнічних параметрів на підприємствах по вирощуванню ДРХ

Ветеринарні - вимоги до забезпечення здоров'я тварин на підприємствах по вирощуванню ДРХ

7. Критерії безпечності продукту*

Здоров'я тварин - стандартизація систем утримання, що дозволить знизити ризики занесення особливо-небезпечних хвороб тварин на територію господарств.

8. Критерії якості продукту

Благополуччя тварин - стандартизація систем утримання, що дозволить забезпечити параметри благополуччя тварин.

9. Контроль безпеки

Здоров'я тварин:

1. Карантинування тварин перед введенням в стадо - методи вимірювання: клінічний огляд та термометрія, - оформлення результатів: акт знаття з карантину.
2. Узгодження процесів вакцинації, обробок тварин та лабораторних досліджень - методи вимірювання: клінічний огляд, результати лабораторних досліджень - оформлення результатів: протиєпізоотичний план роботи підприємства на рік.
3. Дотримання санітарно-гігієнічних норм персоналом - методи вимірювання: обстеження підприємства, - оформлення результатів: записи щодо проведення заходів.
4. Визначення вимог до годівлі тварин (в т.ч і випасу).

10. Контроль якості

Благополуччя тварин:



1. Визначення мінімальних площ під 1 тварину - методи вимірювання: аналіз проекту тваринницьких приміщень з врахуванням поголів'я, - проекти тваринницьких ферм.

11. Маркування

12. Вимоги до оточення

Визначення санітарно-захисних зон від сільськогосподарських підприємств по утриманню ДРХ до житлової забудови та прирівняних до неї об'єктів

13. Вимоги до праці

Для обслуговування тварин закріплюють за кожною технологічною (виробничою) групою відповідальних людей, які мають знання з технічного утримання, годівлі, догляду за тваринами, та які пройшли медичне обстеження відповідно до чинних нормативних документів.

Особи, хворі туберкульозом, теніаринхозом, сальмонельозом й іншими захворюваннями, спільними для людини і тварин, до роботи в спеціалізованих господарствах, малих та середніх сільськогосподарських підприємствах не допускаються.

14. Нормативні посилання

Вимоги розроблені відповідно до законів України «Про ветеринарну медицину», «Про особисте селянське господарство», «Про фермерське господарство», «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин», «Про охорону навколишнього природного середовища», Державних будівельних норм України.

2) Чек-лист до стандарту

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
1. Про ветеринарну медицину			
1.1	7. До повноважень державних органів ветеринарної медицини належать: 14) проведення експертизи і узгодження проектів планування та будівництва тваринницьких ферм, потужностей (об'єктів), що	3.1. Проектування будівництва, реконструкції спеціалізованих господарств (ферм, комплексів) з утримання (вирощування) племінних тварин, товарної репродукції, відгодівлі та з метою отримання молока проводять за проектами, розробленими відповідно з діючими нормами і іншими нормативними документами. Фахівці державної служби ветеринарної медицини беруть	Контролюється проекти будівництва та реконструкції на відповідність чинному законодавству



	здійснюють забій тварин, переробних підприємств, підприємств з виробництва ветеринарних препаратів, ринків; участь у відведенні земельних ділянок для всіх видів зазначеного будівництва і забору води для тварин;	участь у проведенні експертизи й узгодженні проектів планування та будівництва тваринницьких ферм	
1.2.	Стаття 35. Застосування профілактичного карантину тварин Тварини, що надходять до стада з інших потужностей (об'єктів) або придбані на внутрішньому ринку, підлягають обов'язковому профілактичному карантину протягом визначеного періоду. Протягом профілактичного карантину тварини утримуються окремо у спеціально відведених ізольованих місцях (карантинних пунктах) під наглядом державного інспектора ветеринарної медицини, уповноваженого або ліцензованого лікаря ветеринарної медицини та підлягають ветеринарно-санітарному обстеженню. Тварини допускаються у стадо тільки після закінчення профілактичного карантину тварин на підставі письмового дозволу державного інспектора ветеринарної медицини.	6.4. Придбані тварини повинні пройти профілактичний карантин. Для цього їх утримують окремо від загального поголів'я протягом 30 днів. У період карантину власник повинен повідомити спеціаліста ветеринарної медицини про придбання тварин, виконувати надані ним рекомендації щодо їх утримання в цей період та сприяти проведенню необхідних лабораторних досліджень тощо. VII. Профілактичний карантин ДРХ 7.1. Тварини, що виходять в інші господарства та надходять до господарств, підлягають обов'язковому профілактичному карантину протягом 30-денного періоду. 7.2. Протягом профілактичного карантину тварини утримуються окремо у спеціально відведених ізольованих місцях (приміщеннях для карантину) під наглядом державного інспектора ветеринарної медицини або уповноваженого лікаря ветеринарної медицини та підлягають ветеринарно-санітарному обстеженню. 7.3. Під час карантину тварини піддаються клінічному огляду, термометрії, проведенню комплексу лабораторних досліджень відповідно до діючих інструкцій з профілактики та ліквідації інфекційних захворювань та за потреби проводиться їх вакцинопрофілактика. 7.4. Тварини допускаються у стадо тільки після закінчення профілактичного карантину тварин на підставі акта зняття з карантину за погодженням державного інспектора ветеринарної медицини.	Контролюється епізоотичний стан тварин та створюються перепони для поширення захворювань на територію господарств



2. Закон України "Про особисте селянське господарство"			
2	Стаття 1. Особисте селянське господарство - це господарська діяльність, яка проводиться без створення юридичної особи фізичною особою індивідуально або особами, які перебувають у сімейних чи родинних відносинах і спільно проживають, з метою задоволення особистих потреб шляхом виробництва, переробки і споживання сільськогосподарської продукції, реалізації її надлишків та надання послуг з використанням майна особистого селянського господарства, у тому числі й у сфері сільського зеленого туризму.	1.3. Розподіл по кількості поголів'я ДРХ , які одночасно утримуються в особистих селянських господарствах та фермерських господарствах (юридичні особи): 1) особисте селянське господарство (далі - ОСГ) – до 50 голів ДРХ; VI. Ветеринарно-санітарний режим в дрібних особистих селянських господарствах, малих та середніх сільськогосподарських підприємствах.	Регулюється утримання тварин в особистих селянських господарствах, як таких, що мають відокремлений статус
3. Закон України "Про фермерське господарство"			
2	Стаття 1 Фермерське господарство є формою підприємницької діяльності громадян, які виявили бажання виробляти товарну сільськогосподарську продукцію, здійснювати її переробку та реалізацію з метою отримання прибутку на земельних ділянках, наданих їм у власність та/або користування, у тому числі в оренду, для ведення фермерського господарства, товарного сільськогосподарського виробництва, особистого селянського господарства, відповідно до закону.	11.3. Розподіл по кількості поголів'я ДРХ , які одночасно утримуються в особистих селянських господарствах та фермерських господарствах (юридичні особи): 1) особисте селянське господарство (далі - ОСГ) – до 50 голів ДРХ; 2) мале сільськогосподарське підприємство – до 200 голів ДРХ; 3) середнє сільськогосподарське підприємство – від 201 до 2000 голів ДРХ; 4) спеціалізовані господарства – від 2000 і більше голів ДРХ. II. Терміни та їх визначення Ферми, які входять до складу сільськогосподарських підприємств та селянських (фермерських) господарств, вважаються малими, якщо вони мають поголів'я до 200 голів одночасного утримання; особисте селянське господарство – це господарська діяльність, яка проводиться без створення юридичної особи фізичною особою індивідуально або особами, які перебувають у сімейних відносинах і спільно проживають, з метою задоволення особистих потреб шляхом виробництва, переробки і споживання	Регулюється утримання тварин в фермерських господарствах, як таких, що мають відокремлений статус



		сільськогосподарської продукції, реалізації її надлишків та надання послуг з використанням майна особистого селянського господарства, у тому числі й у сфері сільського зеленого туризму; фермерське господарство – є формою підприємницької діяльності громадян із створенням юридичної особи, які виявили бажання виробляти товарну сільськогосподарську продукцію, займатися її переробкою та реалізацією з метою отримання прибутку на земельних ділянках, наданих їм для ведення фермерського господарства, відповідно до Закону України «Про фермерське господарство»;	
4. Закон України "Про ідентифікацію та реєстрацію тварин "			
2	Стаття 5. Права та обов'язки юридичних, фізичних осіб та Адміністратора Єдиного державного реєстру тварин Юридичні та фізичні особи, що провадять діяльність з розведення та утримання тварин, зобов'язані: - подавати для реєстрації дані про ідентифікованих тварин, господарства їх розведення та утримання, переміщення, забій, утилізацію, загибель, падіж тварин; - ідентифікувати усіх тварин у господарстві; - вести облік усіх тварин у господарстві, в тому числі щодо їх народження, ідентифікаційних номерів, усіх переміщень тварин між господарствами, а також про забій, утилізацію та падіж тварин; - зберігати відомості про тварину протягом трьох років після її смерті (забій, падіж, утилізація) або переміщення її з господарства; - здійснювати переміщення тварин з ідентифікаційними документами;	6.3. При придбанні тварин власник повинен вимагати у постачальника чи в особи, що продає їх населенню, ветеринарні документи, які засвідчують благополуччя господарства-постачальника та регіону, де він знаходиться, щодо інфекційних хвороб, дати проведення щеплень, стан здоров'я тварин, результати проведених лабораторних досліджень.	Контроль за переміщенням тварин та контроль за поширенням інфекційних хвороб тварин



5. Закон України "Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною"

2	Стаття 14. Поводження з побічними продуктами тваринного походження, що належать до категорії I 1. Побічні продукти тваринного походження, що належать до категорії I, підлягають виключно видаленню. 2. Ввезення побічних продуктів тваринного походження, що належать до категорії I, на територію України заборонено. Стаття 15. Поводження з побічними продуктами тваринного походження, що належать до категорії II 1. Побічні продукти тваринного походження, що належать до категорії II, повинні бути використані, оброблені або перероблені одним або кількома з таких способів: 1) використані для виробництва органічних добрив або покращувачів ґрунту для розміщення на ринку відповідно до статті 19 цього Закону після оброблення шляхом стерилізації під тиском з постійним маркуванням отриманого матеріалу; 2) компостовані або перетворені на біогаз після оброблення шляхом стерилізації під тиском з постійним маркуванням отриманого матеріалу, а щодо молока і молочних продуктів, яєць і яйцепродуктів, гною, вмісту травного тракту, відокремленого від травного тракту (якщо щодо таких побічних продуктів компетентним органом у порядку здійснення заходів державного контролю відповідно до вимог закону не встановлено ризику поширення хвороб, зазначених у пункті 4 частини першої статті 11 цього Закону, а також інших хвороб, включених до переліку особливо небезпечних	4.3. Забійно-санітарний пункт по можливості блокують з ветеринарною лабораторією (в разі її наявності) або ветеринарним пунктом і розміщують на лінії огороження підприємства. До його складу входять: забійне відділення з приміщеннями для забою ДРХ, розкриття шлунково-кишкового тракту тварин, засолу шкур і тимчасового зберігання туш і шкур тварин, утилізаційного відділення, відділення для розтину з утилізаційною камерою та душовою. Покриття стін вказаних відділень повинні бути гладкими, без виступів та забезпечувати проведення їх щоденного миття і дезінфекції. Забійно-санітарний пункт розміщується на відстані не менше 50 м від приміщення для карантину та приміщень, де утримуються тварини. В утилізаційному відділенні встановлюють автоклав або піч для спалювання трупів. При утилізації сировини автоклавуванням передбачають дві кімнати: для сировини і знешкодження конфіскатів. У стіні між цими кімнатами встановлюють автоклав, завантаження його здійснюють у кімнаті для сировини, а вивантаження в кімнаті для знешкоджених конфіскатів. При розташуванні підприємства в зоні діяльності підприємств по обробці/переробці побічних продуктів тваринного походження не призначених для споживання людьми забійно-санітарний пункт передбачають без утилізаційного відділення. У цьому випадку в складі забійно-санітарного пункту обладнують ізоляційну холодильну камеру для короткочасного (до 3-х діб) зберігання трупів і конфіскатів від вимушено забитих тварин. 5.11. Вивіз побічних продуктів тваринного походження не призначених для споживання людьми проводять спецавтотранспортом, який регулярно піддають дезінфекції.	Контроль за побічними продуктами тваринного походження
---	---	---	---



(карантинних) хвороб), - з попереднім обробленням або без такого оброблення; 3) перероблені на органічні добрива для внесення в ґрунт та покращувачі ґрунту з попереднім обробленням шляхом стерилізації під тиском або без такого оброблення - щодо гною, вмісту травного тракту, відокремленого від травного тракту, немінералізованого гуано, внесені у ґрунт з попереднім обробленням або без такого оброблення, - щодо молока та молочних продуктів (якщо щодо передбачених у цьому пункті побічних продуктів компетентним органом у порядку здійснення заходів державного контролю відповідно до вимог закону не встановлено ризику поширення хвороб, зазначених у пункті 4 частини першої статті 11 цього Закону, а також інших хвороб, включених до переліку особливо небезпечних (карантинних) хвороб); 4) використані в якості палива для спалення з попереднім обробленням або без такого оброблення; 5) оброблені шляхом стерилізації під тиском або іншими рівноцінними методами та використані для фармацевтичного, хірургічного, промислового або сільськогосподарського виробництва, крім виробництва кормів. 2. Побічні продукти тваринного походження, що належать до категорії II, можуть бути також видалені шляхом спалювання безпосередньо без попереднього оброблення або після такого оброблення шляхом стерилізації під тиском з постійним маркуванням отриманого матеріалу. Стаття 16. Поводження з побічними продуктами тваринного походження, що належать до категорії III 1. Продукти тваринного походження, що належать до категорії III, повинні бути	6.20. Вивіз побічних продуктів тваринного походження не призначених для споживання людьми проводять спецавтотранспортом, який регулярно піддають дезінфекції.	
---	--	--



	використані, оброблені або перероблені одним або кількома з таких способів: 1) оброблені шляхом стерилізації під тиском або іншими рівноцінними методами і використані для виробництва кормів тваринного походження, крім тих побічних продуктів тваринного походження, що змінилися шляхом розкладання або псування та становлять ризик для здоров'я людини або тварини; 2) перероблені на органічні добрива, компостовані або перетворені на біогаз; 3) оброблені шляхом стерилізації під тиском або іншими рівноцінними методами та використані для фармацевтичного, хірургічного, промислового або сільськогосподарського виробництва; 4) перероблені відповідно до технологій, необхідних для виробництва продукції. Стаття 17. Інше поводження з побічними продуктами тваринного походження 1. Побічні продукти тваринного походження, за умови дотримання ветеринарно-санітарних вимог, можуть бути представлені на виставках, ярмарках, використовуватися для діагностики, освітніх та дослідницьких цілей з подальшою обов'язковою утилізацією/видаленням або поверненням їх оператору ринку.		
--	---	--	--

1. Наказ Мінздраву №173 від 19.06.96 "Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів"			
1.1	Додаток N 5 до Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19.06.96 р. N 173 Розміри санітарно-захисних зон від сільськогосподарських	3.2. Територію ферми, комплексу відділяють від житлових районів, населених пунктів санітарно-захисною зоною відповідно до Державних будівельних норм України. Розміри санітарно-захисних зон від сільськогосподарських підприємств по утриманню ДРХ до житлової забудови та прирівняних до неї об'єктів	Регулюються санітарно-захисні зони



підприємств до житлової забудови та прирівняних до неї об'єктів Вівчарські: а) вівцеферми в селянських (фермерських) госпо- дарствах: <table><tr><td>на 50 голів</td><td>25</td></tr><tr><td>на 75 голів</td><td>50</td></tr><tr><td>на 100 голів</td><td>75</td></tr><tr><td>на 150 голів</td><td>100</td></tr><tr><td>на 200 голів</td><td>150</td></tr><tr><td>на 400 голів</td><td>200</td></tr><tr><td>від 400 до 1000 голів</td><td>300</td></tr></table> б) вівцеферми в державних та колективних підпри- ємствах на 500 голів і більше 300	на 50 голів	25	на 75 голів	50	на 100 голів	75	на 150 голів	100	на 200 голів	150	на 400 голів	200	від 400 до 1000 голів	300	Кількість тварин, що утримуються	Розмір зони (метрів)	
	на 50 голів	25															
	на 75 голів	50															
	на 100 голів	75															
	на 150 голів	100															
	на 200 голів	150															
	на 400 голів	200															
	від 400 до 1000 голів	300															
	на 50 голів	25															
	на 75 голів	50															
на 100 голів	75																
на 150 голів	100																
на 200 голів	150																
на 400 голів	200																
400 та більше голів	(300)																
*Примітка. Відповідальність за недотримання даних розривів покладається на підприємство або фізичну особу, чийми діями спричинено недотримання розривів.																	



• Грибництво

Назва стандарту: Міцелій посівний зерновий

Код стандарту: відсутній

Організація — розробник стандарту: Таврійський державний агротехнологічний університет

Авторський колектив: Бандура І.І, к.с.-г.н. (керівник); Бісько Н.А., д.б.н.; Мироничева О.С. к.с.-г.н.

Дата створення стандарту: розроблено в 2012 році, не набув чинності

Дата чергового перегляду стандарту: відсутня, але за законодавством мала була б відбутися у 2017 році

Інформація про облік стандарту: відсутня

1. Сфера застосування

Цей стандарт поширюється на посівний зерновий міцелій видів грибів, що культивуються штучно (далі за текстом - міцелій), який вирощений в умовах обладнаних виробничих приміщень, призначений для реалізації виробникам сільськогосподарської продукції, безпосередньо на місці виробництва та через торговельну мережу.

2. Визначення термінів

Біологічний вид – сукупність особин, що утворюють географічно або екологічно варіюючі популяції, які мають спільні морфо-фізіологічні ознаки, здатні у природних умовах до схрещування та займають спільний ареал.

Міцелій посівний зерновий - вегетативна культура штаму, вирощена на підготовленому зерновому носії

Штам – генетично однорідна культура у межах даного виду гриба, що має специфічні ознаки

Мікробіота – сукупність мікроорганізмів

Контамінація – ураження сторонніми мікроорганізмами

3. Опис об'єкту стандартизації

Об'єктом стандартизації є технічні показники якості і безпечності міцелію посівного зернового грибів, що вирощуються як екстенсивним так і інтенсивним способом, тобто в природних умовах та в спеціалізованих приміщеннях.

4. Ключові параметри продукту

1) відповідність біологічному виду грибів



- 2) життєздатність (біологічна активність)
 - 3) відсутність сторонніх біологічних об'єктів (інших грибів, дріжджів, бактерій)
 - 4) вологість
 - 5) активна кислотність
 - 6) безпечність щодо вмісту миш'яку, тяжких металів та радіонуклідів
5. Вимоги до продукту

За органолептичними показниками міцелій повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники міцелію

Назва показника	Характеристика міцелію
Зовнішній вигляд	Зерно рівномірно вкрите однородним оксамитовим шаром міцелію Не дозволено появи навколо окремих зернин ослизлих місць, зон ущільненого міцелію, які охоплюють поверхню зерна або окремі частини субстрату.
Колір	Відповідний до біологічних особливостей виду Дозволено наявність окремих краплин прозорої рідини при зберіганні або після транспортування
Запах	Приємний грибний, без стороннього запаху. Не дозволено наявності запахів: кисломолочного, квашеної капусти, сирій землі, цвілі

За фізико-хімічними показниками міцелій має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники міцелію

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Вологість, %	від 40 до 52	Згідно з ГОСТ 13586.5
Концентрація водневих іонів	5.2-7.0	Згідно з ДСТУ ISO 10390:2007

За біологічними і мікробіологічними показниками міцелій має відповідати вимогам, зазначеним в таблиці 3.



Таблиця 3 - Біологічні і мікробіологічні показники міцелію

Назва показника	Характеристика і норма	Метод контролювання
Життєздатність	Обростання зерен злакових культур міцелієм на поживному середовищі через 24-48 годин	Згідно з 5.6
Контамінація пліснявими грибами, дріжджами та бактеріями	Не допускається	Згідно з ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.8-88

Вміст токсичних елементів у міцелії не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені в "Медиико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", затверджених 01.08.89 № 5061, приведеним в таблиці 4.

Таблиця 4 - Вміст токсичних елементів у міцелію

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше		
свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
миш`як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933

Вміст радіонуклідів у міцелії не повинен перевищувати рівні, що зазначені у ДГН 6.6.1.1.130-2006

6. Вимоги до процесу

Вимоги до процесу виробництва, безпеки та охорони довкілля, утилізація

- Технологічний процес вирощування міцелію здійснюють згідно з ГОСТ 12.3.002.

- Технологічне устаткування для вирощування міцелію має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

- Санітарний режим виробництва міцелію та порядок санітарної обробки технологічного обладнання має відповідати ДСП 4.4.4.070. «Державні санітарні правила для підприємств промислового виробництва міцелію та їстівних грибів», затвердженим 20 грудня 2000 р.

- Стічні води під час виробництва міцелію відсутні.

- Контроль за викидами гранично допустимих концентрацій шкідливих речовин в атмосферу здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.



- Охорону ґрунту від забруднень побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-126-4690.

- Вимоги пожежної безпеки згідно з ГОСТ 12.1.004.

7. Критерії безпечності продукту

Міцелій зерновий не є продуктом споживання, але опосередковано може впливати на якість та безпечність свіжих грибів, що культивуються штучно. Тому контроль тяжких металів в міцелії має відповідати вимогам COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006, але з урахуванням відсотку опосередкованого впливу (коефіцієнт перерахунку показника, зазначеного в наведених нормах, складає 10 на сиру масу і 4,5 – на суху масу субстратів (компостів) для вирощування за умов середнього показника відносної вологості міцелію посівного зернового, що дорівнює 45%).

- Вміст токсичних елементів у міцелії не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені в COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 та перераховані відповідно до максимального вмісту міцелію у субстратах для виготовлення грибів (10%), що наведені в таблиці 4.

Таблиця 5 - Вміст токсичних елементів у міцелію

Назва показника (на сиру масу)	Допустимий рівень	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше		
свинець	3,0	ДСТУ ISO 6637
ртуть	5,0	
миш'як	0,8	
кадмій	10	

Вміст радіонуклідів у міцелії не повинен перевищувати рівень 1000 (Bq/kg) у перерахунку на суху вагу, що зазначено у COUNCIL REGULATION (Euratom) 2016/52 of 15 January 2016 (ANNEX I)

8. Критерії якості продукту

Ранжування за сортами для міцелію – відсутнє, показники якості наведені у розділі 4 Технічні вимоги.

9. Контроль безпеки

Стандарт не висуває вимог до виробничих процесів, тому визначення критичних точок контролю на проводили. Всі процедури на підтвердження відповідності вимогам цього ДСТУ мають виконуватися акредитованими лабораторіями

У контексті гармонізації з європейськими нормами, можливо треба розглянути питання про доцільність наступного підрозділу:



Вимоги до процесу виробництва, безпеки та охорони довкілля, утилізація

Санітарний режим виробництва міцелію та порядок санітарно-гігієнічного контролю технологічного обладнання має відповідати вимогам ДСТУ ISO 22000 (4161) та відповідним настановам, що прийняті центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та харчової безпеки

8. Контроль якості

Правила приймання

- Міцелій приймають партіями. Партією вважають сукупність пакувальних одиниць міцелію, виробленого за один технологічний цикл, оформлений одним документом про якість за формою, затвердженою в установленому порядку.

- У документі про якість вказують: - номер партії; - найменування підприємства-виробника; - найменування біологічного виду гриба; - номер або назву штаму; - дату технологічної готовності; - номер і дату видачі протоколу випробувань про вміст токсикантів; - кількість пакувальних одиниць і транспортної тари; - маса нетто партії, кг; - умови зберігання міцелію; - строк придатності; - позначення технічних умов; - вказівки про відповідність міцелію вимогам цих технічних умов.

Кожна партія міцелію підлягає контролю за наступними показниками: - якість пакування (5) і маркування (6); - маса нетто міцелію в пакуванні (5.2); - органолептичні показники (4.3.1); - фізико-хімічні показники (4.3.2); - біологічні і мікробіологічні показники (4.3.3).

Ці показники визначають у вибірці з партії, відібраної методом випадкового відбору згідно з ДСТУ ISO 21247:2007.

Для контролю якості міцелію застосовують нормальний одноступінчатий контроль. При розбіжностях в оцінці якості міцелію застосовують посилений контроль.

8.4 Для перевірки маркування (6) і пакування (5) транспортної тари повинна бути випадково відібрана вибірка, обсяг якої зазначений у таблиці 5.

Результати випробувань вважаються задовільними, якщо кількість транспортної тари у вибірці, що не відповідає установленим вимогам, менше або дорівнює бракувальному числу.

Таблиця 5 - Обсяг вибірки для перевірки маркування і пакування транспортної тари

Обсяг партії (кількість одиниць транспортної тари), шт.	Нормальний контроль			Посилений контроль		
	Обсяг вибірки, шт.	Приймальне число	Бракувальне число	Обсяг вибірки, шт.	Приймальне число	Бракувальне число
До 15 включно	2	0	1	2	0	1
Від 16 до 25 вкл.	3	0	1	3	0	1
Від 26 до 90 вкл.	5	0	1	5	0	1



Від 91 до 150 вкл.	8	0	1	8	0	1
Від 151 до 500 вкл.	13	0	1	20	0	1
Від 501 до 1200 вкл.	20	0	1	32	0	1
Від 1201 до 3200 вкл.	32	1	2	50	1	2
Від 3201 до 10000 вкл.	32	1	2	80	1	2
Від 10001 та більше	50	1	2	125	2	3

Для перевірки споживчого маркування (6.1) та пакування споживчої тари (5.2) повинна бути відібрана випадковим способом вибірка (пакети), обсяг якої зазначений у таблиці 6.

Таблиця 6 - Обсяг вибірки для перевірки споживчого маркування та пакування споживчої тари

Обсяг партії (кількість одиниць споживчої тари), шт.	Нормальний контроль			Посилений контроль		
	Обсяг вибірки, шт.	Приймальне число	Бракувальне число	Обсяг вибірки, шт.	Приймальне число	Бракувальне число
-						
До 150 включно	5	0	1	8	0	1
Від 150 до 500 вкл.	8	0	1	13	0	1
Від 501 до 1200 вкл.	13	0	1	20	0	1
Від 1201 до 3200 вкл.	13	0	1	32	1	2
Від 3201 до 10000 вкл.	20	0	1	32	1	2
Від 10000 до 35000 вкл.	20	0	1	50	1	2
Від 35000 та більше	32	1	2	80	1	2

Результати випробувань вважають задовільними, якщо кількість споживчої тари у вибірці, що не відповідає установленим вимогам, менше або дорівнює бракувальному числу.

Для перевірки маси нетто міцелію у пакуванні (5) повинна бути відібрана випадковим способом вибірка, обсяг якої зазначений у таблиці 7 для міцелію, фасованого у споживчу тару, і у таблиці 8 для міцелію, фасованого у транспортну тару.

Таблиця 7 - Обсяг вибірки для перевірки маси нетто міцелію у споживчій тарі та контролю показників якості

Обсяг партії (кількість пакувальних одиниць),	Нормальний контроль	Посилений контроль
---	---------------------	--------------------



шт.	Обсяг вибірки, шт.	Прийма- льне число	Бракува- льне число	Обсяг вибірки, шт.	Прийма- льне число	Бракува- льне число
До 500 включно	3	0	1	5	0	1
Від 501 до 1200 вкл.	5	0	1	8	0	1
Від 1201 до 3200 вкл.	5	0	1	8	0	1
Від 3201 до 10000 вкл.	5	0	1	8	0	1
Від 10000 до 35000 вкл.	5	0	1	8	0	1
Від 35000 та більше	8	0	1	13	0	1

Таблиця 8 - Обсяг вибірки для перевірки маси нетто міцелію у транспортній тарі та контролю показників якості

Обсяг партії (кількість транспортної тари)	Обсяг вибірки, шт.	
	Нормальний контроль	Посилений контроль
До 500 вкл.	2	3
Від 500 і більше	3	5

Результати випробувань вважаються задовільними, якщо кількість тари у вибірці, що не відповідає встановленим вимогам за кожним з показників, менше або дорівнює приймальному числу, і партія не підлягає прийманню, якщо кількість споживчої тари у вибірці, що не відповідає встановленим вимогам за кожним з показників більше або дорівнює бракувальному числу.

Для контролю органолептичних (4.3.1), фізико-хімічних (4.3.2) та біологічних і мікробіологічних (4.3.3) показників якості з міцелію, фасованого у споживчу тару, відбирають вибірку, обсяг якої зазначений у таблиці 6 і у таблиці 5 - з міцелію, фасованого у транспортну тару.

Якщо результати контролю органолептичних, біологічних, мікробіологічних і фізико-хімічних показників в пробі задовільні, партію приймають.

Контроль вмісту токсичних елементів (4.3.4) та радіонуклідів (4.3.5) здійснюють один раз на рік.

Вимоги безпеки (що зазначені в розділі 7) контролюють в процесі підготовки та освоєння виробництва на вимоги органів Держнагляду, за методиками, затвердженими у встановленому порядку.

Методи контролювання

Якість пакування і маркування

Стан пакування (5), правильність маркування (6) перевіряють візуально, при цьому перевіряють кожну транспортну і споживчу пакувальну одиницю вибірки (8.4; 8.5).

Дефектною вважають пакувальну одиницю, що має хоча б один з дефектів:



- порушення маркування, що не дозволяє відтворити зміст маркованого тексту (6.1-6.2);
- невідповідність тексту маркування вимогам технічних умов (6.1;6.2);
- механічне ушкодження пакування; інші види дефектів пакування.

Маса нетто міцелію в пакуванні

Маса нетто в пакувальній одиниці у вибірці (8.6) визначають за допомогою терезів згідно з чинними нормативними документами, що забезпечують необхідну точність зважування.

Органолептичні (4.3.1) показники визначають у всіх одиницях міцелію.

Відбір точкових проб для визначення біологічних, мікробіологічних (4.3.3) та фізико-хімічних (4.3.2) показників.

З кожної розкритої пакувальної одиниці вибірки з міцелію, фасованого у тару масою нетто від 2,0 кг до 6,0 кг (8.7) відбирають у посудину з верхнього, середнього і нижнього шарів три точкових проби масою нетто по 0,1 кг.

Визначення органолептичних показників (4.3.1)

Зовнішній вигляд та колір оцінюють візуально, запах – органолептично.

Методи контролю фізико-хімічних показників (4.3.2): Вологість визначають згідно з ГОСТ 13586.5. Показник рН визначають згідно з ДСТУ ISO 10390:2007

Методи контролю біологічних показників (4.3.3) визначають візуально, мікробіологічних(4.3.3) - контамінацію пліснявими грибами, дріжджами та бактеріями згідно з ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.8-88.

Підготовка проб і мінералізація проб для визначення вмісту токсичних елементів (4.3.4) згідно з ГОСТ 26929.

Визначення вмісту токсичних елементів (4.3.4) проводять: свинцю – згідно з ГОСТ 26932, кадмію – згідно з ГОСТ 26933, ртуті – згідно з ГОСТ 26927, миш'яку – згідно з ГОСТ 26930.

Контроль за вмістом радіонуклідів (4.3.5) проводять за методиками, затвердженими МОЗ України відповідно до ДГН №256.

Маркування

Вимоги до маркування за відсутності ранжування за сортами розповсюджуються на весь продукт, незалежно від виду грибів або зернового складу і наведені у розділі 6

Маркування міцелію у споживчій тарі.

На паперову етикетку або безпосередньо на поверхню тари типографським способом наносять:

- найменування та адресу підприємства-виробника, адресу потужностей виробництва;



- знак для товарів та послуг(при наявності);
 - найменування біологічного виду гриба;
 - номер (назва) штаму;
 - позначення умов даного ДСТУ;
 - масу нетто (кг);
 - дату технологічної готовності ;
 - умови зберігання;
 - строк придатності;
 - штрихове кодування згідно з ДСТУ 3147 після затвердження вимог до штрихового кодування позначеного товару;
 - знак відповідності згідно з ДСТУ 2296
- 6.2 Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192 з вказівкою маніпуляційного знаку „Оберігати від нагріву”.

На транспортну тару наклеюють етикетку або наносять чітке маркування за допомогою штампів незмивною фарбою, яка не має запаху, з наступними даними:

- найменування та адреса підприємства-виробника, місце виготовлення;
- знак для товарів та послуг (при наявності);
- найменування біологічного виду гриба;
- номер (назва) штаму;
- позначення умов даного ДСТУ;
- дата технологічної готовності ;
- кількість споживчих пакувальних одиниць;
- маса нетто, кг (сумарний);
- умови зберігання

Клей, який застосовують для наклеювання етикеток, має бути виготовлений із полівінілацетатної дисперсії згідно з ГОСТ 18992, крохмалю згідно з ДСТУ 4286, або із декстрини згідно з ДСТУ 6034; фарби для етикеток мають бути стійкими, не масткими, без запаху та відповідати вимогам Міністерства охорони здоров'я України.

Маркування виконують державною мовою України [1].

Вимоги до оточення

Особливості виробництва міцелію посівного зернового передбачають відсутність промислових стічних вод. Побутові відходи на підприємстві та їх утилізація регламентується будівельними нормами

Технологічний процес вирощування міцелію здійснюють згідно з ГОСТ 12.3.002.

Технологічне устаткування для вирощування міцелію має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.



Санітарний режим виробництва міцелію та порядок санітарної обробки технологічного обладнання має відповідати ДСП 4.4.4.070. «Державні санітарні правила для підприємств промислового виробництва міцелію та їстівних грибів», затвердженим 20 грудня 2000 р.

Стічні води під час виробництва міцелію відсутні.

Контроль за викидами гранично допустимих концентрацій шкідливих речовин в атмосферу здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.

Охорону ґрунту від забруднень побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-126-4690.

Вимоги до праці

В розробленому стандарті Вимоги до виробництва продукту, пов'язані із соціальними стандартами у тому числі техніки безпеки та охорони праці відсутні. Цей розділ потребує додаткового обговорення серед операторів галузі

Нормативні посилання

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

ДСТУ EN 13041:2005 Меліоранти ґрунту та середовища росту. Визначення фізичних властивостей. Щільність складення на суху масу, об'ємний вміст повітря, об'ємна вологість, показник усадки та загальний поровий простір (EN 13041:1999, IDT)

ДСТУ ISO 10390:2007 Якість ґрунту. Визначення рН (ISO 10390:2005, IDT)

ДСТУ EN ISO 11133:2014 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Готування, вироблення, зберігання, випробування культуральних середовищ (EN ISO 11133:2014; IDT)

ДСТУ ISO 7218:2014 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Загальні настанови щодо мікробіологічних досліджень (ISO 7218:2007; ISO 7218:2007/Amd 1:2013; IDT)

ДСТУ ISO 18593:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Мікробіологічний аналіз із використанням відбитків і змивів з поверхонь (ISO 18593:2004, IDT)

ДСТУ ISO 7954:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Загальні настанови з підрахунку дріжджів і мікроскопічних грибів. Техніка підрахунку колоній, культивованих за температури 25 °C (ISO 7954:1987, IDT)

ДСТУ EN ISO 4833-2:2014 Мікробіологія харчового ланцюга. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Частина 2. Підрахунок колоній за температури 30°C метод поверхневого посіву по чашкам

ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів

ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів



ДСТУ ISO 6637-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6637:1984, IDT)

ДСТУ 8568:2015 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення швидкозаморожені. Пакування, маркування, транспортування та зберігання

ДСТУ ISO 780-2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT)

ДСТУ-Н ISO/IEC Guide 41:2004 Настанови стосовно пакування. Положення, спрямовані на задоволення потреб споживача (ISO/IEC Guide 41:2003, IDT)

ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ EN 13117-1:2008 Тара транспортна. Ящики жорсткі пластмасові багаторазового використання. Частина 1 (EN 13117-1:2000, IDT)]

ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій будь-якого харчового ланцюга»

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Зазначені нижче стандарти мають лімітовану дію (до 2019 року).

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия



2) Чек-лист стандарту

ДСТУ Міцелій посівний зерновий. Технічні умови

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється																		
Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»																					
1.1	6. Для цілей державного контролю використовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені національними стандартами України. У разі обґрунтування неможливості застосування таких стандартів або їх відсутності застосовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені відповідними міжнародними організаціями або законодавством Європейського Союзу. У разі відсутності зазначених методик використовуються інші методики, що розроблені і валідовані відповідно до вимог національних стандартів України або документів відповідних міжнародних організацій чи Європейського Союзу.	4.3.2 За фізико-хімічними показниками міцелій має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2. Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники міцелію <table><tr><th>Назва показника</th><th>Норма</th><th>Метод контролювання</th></tr><tr><td>Вологість, %</td><td>від 40 до 52</td><td>Згідно з ДСТУ EN 13041:2005</td></tr><tr><td>Концентрація водневих іонів</td><td>5.2 - 7.0</td><td>Згідно з ДСТУ ISO 10390:2007</td></tr></table> 4.3.3 За біологічними і мікробіологічними показниками міцелій має відповідати вимогам, зазначеним в таблиці 3. Таблиця 3 - Біологічні і мікробіологічні показники міцелію <table><tr><th>Назва показника</th><th>Характеристика і норма</th><th>Метод контролювання</th></tr><tr><td>Життєздатність</td><td>Обростання зерен злакових культур міцелієм на поживному середовищі через 24-48 годин</td><td>Згідно з методикою, що наведена у стандарті</td></tr><tr><td>Контамінація пліснявими грибами, дріжджами та бактеріями</td><td>Не допускається</td><td>Згідно з ДСТУ 8446:2015 та ДСТУ 8447:2015</td></tr></table>	Назва показника	Норма	Метод контролювання	Вологість, %	від 40 до 52	Згідно з ДСТУ EN 13041:2005	Концентрація водневих іонів	5.2 - 7.0	Згідно з ДСТУ ISO 10390:2007	Назва показника	Характеристика і норма	Метод контролювання	Життєздатність	Обростання зерен злакових культур міцелієм на поживному середовищі через 24-48 годин	Згідно з методикою, що наведена у стандарті	Контамінація пліснявими грибами, дріжджами та бактеріями	Не допускається	Згідно з ДСТУ 8446:2015 та ДСТУ 8447:2015	Аналіз фізико-хімічних показників кожної партії контролює виробник під періодичним (раз на рік) контролем Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК при НУБіП України акредитована НААУ. Контролюється наявність сторонньої мікробіоти (бактерій, грибів) Наведені у таблиці стандарти вже гармонізовані з європейськими. Додатково використовуються наступні стандарти: 1) Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Готування, вироблення, зберігання, випробування
Назва показника	Норма	Метод контролювання																			
Вологість, %	від 40 до 52	Згідно з ДСТУ EN 13041:2005																			
Концентрація водневих іонів	5.2 - 7.0	Згідно з ДСТУ ISO 10390:2007																			
Назва показника	Характеристика і норма	Метод контролювання																			
Життєздатність	Обростання зерен злакових культур міцелієм на поживному середовищі через 24-48 годин	Згідно з методикою, що наведена у стандарті																			
Контамінація пліснявими грибами, дріжджами та бактеріями	Не допускається	Згідно з ДСТУ 8446:2015 та ДСТУ 8447:2015																			



			культуральних середовищ (EN ISO 11133:2014;IDT) ДСТУ ISO 7954:2006 2) Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Загальні настанови з підрахунку дріжджів і мікроскопічних грибів. Техніка підрахунку колоній, культивованих за температури 25 °C (ISO 7954:1987, IDT) ДСТУ ISO 7218:2014 3) Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Загальні настанови щодо мікробіологічних досліджень ДСТУ 8446:2015											
8. Для методик досліджень (випробувань) у харчових продуктах речовин, наявність яких не допускається, нормативно-правовими актами встановлюються мінімально необхідні рівні визначення. Якщо результат досліджень (випробувань) з використанням такої методики не вказує на наявність відповідної речовини, вона вважається відсутньою в харчовому продукті. Якщо мінімально необхідний рівень визначення речовини, наявність якої в	4.3.4 Вміст токсичних елементів у міцелії не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені в "Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", затверджених 01.08.89 № 5061, приведеним в таблиці 4. Таблиця 4 - Вміст токсичних елементів у міцелію <table><tr><td>Назва показника (на сиру масу)</td><td>Допустимий рівень</td><td>Метод контролювання</td></tr><tr><td>Токсичні елементи, мг/кг, не більше</td><td></td><td>ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30538-97</td></tr><tr><td>свинець</td><td>3,0</td><td></td></tr><tr><td>ртуть</td><td>5,0</td><td>ДСТУ ISO 6637-2001</td></tr></table>	Назва показника (на сиру масу)	Допустимий рівень	Метод контролювання	Токсичні елементи, мг/кг, не більше		ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30538-97	свинець	3,0		ртуть	5,0	ДСТУ ISO 6637-2001	Контролюється наявність в міцелії свинцю, ртуті, миш'яку, кадмію. В акредитованих Держспоживстандартом лабораторіях, наприклад: Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК при НУБіП України акредитована НААУ. Зазначені нижче стандарти мають лімітовану дію (до 2019 року). ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые.
Назва показника (на сиру масу)	Допустимий рівень	Метод контролювання												
Токсичні елементи, мг/кг, не більше		ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30538-97												
свинець	3,0													
ртуть	5,0	ДСТУ ISO 6637-2001												



	харчових продуктах не допускається, не встановлений в нормативно-правовому акті, вона вважається відсутньою в харчовому продукті у разі невизначення її за допомогою методики, яка включена в галузь акредитації (атестації) лабораторії, що проводить дослідження (випробування). Під час внесення методики в галузь акредитації перевіряється можливість її застосування для проведення випробувань (досліджень) за встановленими в нормативно-правових актах параметричними значеннями забруднюючих речовин, залишків пестицидів та ветеринарних препаратів	<table><tr><td>миш`як</td><td>0,8</td><td></td></tr><tr><td>кадмій</td><td>10</td><td></td></tr></table> 4.3.5 Вміст радіонуклідів у міцелії не повинен перевищувати рівні, що зазначені у ДГН 6.6.1.1.130-2006	миш`як	0,8		кадмій	10		Метод определения мышьяка ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом ДСТУ ISO 6637-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6637:1984, IDT)
миш`як	0,8								
кадмій	10								
	Стаття 39. Вимоги до маркування харчових продуктів 1. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. 2. Маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача	6 МАРКУВАННЯ 6.1 Маркування міцелію у споживчій тарі. На паперову етикетку або безпосередньо на поверхню тари типографським способом наносять: - найменування та адресу підприємства-виробника, адресу потужностей виробництва; - знак для товарів та послуг(при наявності); - найменування біологічного виду гриба; - номер (назва) штаму; - позначення умов даного ДСТУ; - масу нетто (кг);	Контролюється відповідність показників написаних на ярлику показникам продукту визначених в сертифікаті. ДСТУ 8568:2015 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення швидкозаморожені. Пакування, маркування, транспортування та зберігання						



	інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача. 3. Усі харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою.	- умови зберігання; - строк придатності; - штрихове кодування згідно з ДСТУ 3147 після затвердження вимог до штрихового кодування позначеного товару; 6.2 Транспортне маркування виконують згідно з ДСТУ ISO 780 з вказівкою маніпуляційного знаку „Оберігати від нагріву”. На транспортну тару наклеюють етикетку або наносять чітке маркування за допомогою штампів незмивною фарбою, яка не має запаху, з наступними даними: - найменування та адреса підприємства-виробника, місце виготовлення; - знак для товарів та послуг (при наявності); - найменування біологічного виду гриба; - номер (назва) штаму; - позначення умов даного ДСТУ; - кількість споживчих пакувальних одиниць; - маса нетто, кг (сумарний); - умови зберігання 6.3 Клей, який застосовують для наклеювання етикеток, має бути виготовлений із полівінілацетатної дисперсії згідно з ГОСТ 18992, крохмалю згідно з ДСТУ 4286, або із декстрину згідно з ДСТУ 6034; фарби для етикеток мають бути стійкими, не масткими, без запаху та відповідати вимогам Міністерства охорони здоров'я України. 6.4 Маркування виконують державною мовою України	ДСТУ ISO 780-2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT)
--	--	---	--



2	Стаття 50. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування 1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог: 1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення; 2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливає їх забруднення; 3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливає забруднення продуктів та цілісність упаковки. 2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в	5 ПАКУВАННЯ 5.1 Міцелій фасують згідно з його призначенням масою нетто від 1,0 кг до 10,0 кг в пакети з плівок, що виготовлені згідно з ДСТУ 7275, ГОСТ 7730, ГОСТ 10354 та інших полімерних плівок, які дозволені відповідними нормативними документами; - пакети мають бути термозапаяні чи запаковані іншим способом, що забезпечує збереження міцелію від контамінації сторонньою мікробіотою. 5.2 Пакети упаковують у транспортну тару: - ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 9142 (до 2019 року); - ящики жорсткі пластмасові багаторазового використання згідно ДСТУ EN 13117-1 - ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 10131 5.3 Ящики з картону склеюють клейовою стрічкою на паперовій або полімерній основі згідно з ГОСТ 18251 або ГОСТ 20477 5.4 Допустимі відхилення маси нетто міцелію від зазначеного на етикетці в сторону зменшення для окремих одиниць фасування, у відсотках: - під час фасування від 1,0 кг до 10,0 кг включно - 1% - відхилення в більшу сторону не нормується. 5.5 Дозволено використовувати інші види пакувальних матеріалів та тари, які дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів.	Контролюється якість плівки (пакетів) та матеріалів в яких виготовляється та транспортується міцелій ДСТУ-Н ISO/IEC Guide 41:2004 Настанови стосовно пакування. Положення, спрямовані на задоволення потреб споживача (ISO/IEC Guide 41:2003, IDT) ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия (до 2019 року) ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (до 2019 року) ДСТУ EN 13117-1:2008 Тара транспортна. Ящики жорсткі пластмасові багаторазового використання. Частина 1 (EN 13117-1:2000, IDT)]
---	---	---	--



	разі дезінфікуватися.	необхідності		
--	--------------------------	--------------	--	--

№	Текст пункту директиви	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється															
Міцелій зерновий не є продуктом споживання, але опосередковано може впливати на якість та безпечність свіжих грибів, що культивуються штучно. Тому контроль тяжких металів в міцелії має відповідати вимогам COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 , але з урахуванням відсотку опосередкованого впливу (коефіцієнт перерахунку показника, зазначеного в наведених нормах, складає 10 на сиру масу і 4,5 – на суху масу субстратів (компостів) для вирощування за умов середнього показника відносної вологості міцелію посівного зернового, що дорівнює 45%).																		
	COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 3.1.11 Свинець (гриби на сиру масу) 3.2.4 Кадмій 3.3.1 Ртуть Миш'як COMMISSION REGULATION (EU) 2015/1006 of 25 June 2015 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of inorganic arsenic in foodstuffs (Text with EEA relevance) – з посиланням на SCIENTIFIC OPINION	4.3.4 Вміст токсичних елементів у міцелії не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені в COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 та перераховані відповідно до максимального вмісту міцелію у субстратах для виготовлення грибів (10%), що наведені в таблиці 4. Таблиця 4 - Вміст токсичних елементів у міцелію <table><tr><th>Назва показника (на сиру масу)</th><th>Допустимий рівень</th><th>Метод контролювання</th></tr><tr><td>Токсичні елементи, мг/кг, не більше</td><td></td><td></td></tr><tr><td>свинець</td><td>3,0</td><td rowspan="4">ДСТУ ISO 6637</td></tr><tr><td>ртуть</td><td>5,0</td></tr><tr><td>миш'як</td><td>0,8</td></tr><tr><td>кадмій</td><td>10</td></tr></table>	Назва показника (на сиру масу)	Допустимий рівень	Метод контролювання	Токсичні елементи, мг/кг, не більше			свинець	3,0	ДСТУ ISO 6637	ртуть	5,0	миш'як	0,8	кадмій	10	Вміст тяжких металів і миш'яку: ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
Назва показника (на сиру масу)	Допустимий рівень	Метод контролювання																
Токсичні елементи, мг/кг, не більше																		
свинець	3,0	ДСТУ ISO 6637																
ртуть	5,0																	
миш'як	0,8																	
кадмій	10																	



	Scientific Opinion on Arsenic in Food¹ EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)2, 3 European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy EFSA Journal 2009; 7(10):1351 Page 25, 44, 53		ДСТУ ISO 6637-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6637:1984, IDT)
	COUNCIL REGULATION (Euratom) 2016/52 of 15 January 2016 (ANNEX I)*	4.3.5 Вміст радіонуклідів у міцелії не повинен перевищувати рівень 1000 (Bq/kg) у перерахунку на суху вагу, що зазначено у COUNCIL REGULATION (Euratom) 2016/52 of 15 January 2016 (ANNEX I)	В акредитованих лабораторіях за чинними методами **

Відсутній по міцелію, але стосовно грибів RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS Food business operators should control food hazards through the use of systems such as HACCP. They should: • identify any steps in their operations which are critical to the safety of food; • implement effective control procedures at those steps; • monitor control procedures to ensure their continuing effectiveness; and	7 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗАЦІЯ 7.3 Санітарний режим виробництва міцелію та порядок санітарної обробки технологічного обладнання має відповідати вимогам ДСТУ ISO 22000 та відповідним настановам, що прийняті центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та харчової безпеки	Контролюється використання дезінфікуючих речовин ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій будь-якого харчового ланцюга»
--	---	--



• review control procedures periodically, and whenever the operations change. These systems should be applied throughout the food chain to control food hygiene throughout the shelf-life of the product through proper product and process design. Control procedures may be simple, such as checking stock rotation calibrating equipment, or correctly loading refrigerated display units. In some cases a system based on expert advice, and involving documentation, may be appropriate. A model of such a food safety system is described in Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) System and Guidelines for its Application (Annex).		
---	--	--

* http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.013.01.0002.01.ENG

** https://www.researchgate.net/publication/263297263_ISO_Standards_on_Test_Methods_for_Radioactivity_Monitoring_of_Food_and_the_Environment

№	Текст пункту стандарту КА	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
CODEX STAN 38-1981	Стандарт на съедобные грибы и продукты из них: ССРФV	(1981)	
Опосередковано – на міцелій за зазначеними вище показниками			



• Плодово-ягідна продукція

Стандарт організації України

Яблука свіжі ранніх термінів дозрівання. Технічні умови

СОУ КЗПС 74.9-40129294-001:2018

Розроблено: Громадською спілкою «Товариство садівників, дачників та городників України»

Розробники: П. Борисюк, кандидат с/г наук, С. Степанський, Р. Малько

Прийнято та надано чинності: наказ ГС «Товариство садівників, дачників та городників України» від 15 лютого 2018 року № 1/с

Розроблено вперше. Чинний від 1 березня 2018 року

Право власності на цей стандарт Організації належить ГС «Товариство садівників, дачників та городників України»,

Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати, розповсюджувати цей документ або його частини на будь-яких носіях інформації без дозволу ГС «Товариство садівників, дачників та городників України», чи уповноважених осіб.

ЗМІСТ

1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	1
4 Класифікація та вимоги	1
5 Правила приймання	2
6 Методи контролювання	3
7 Пакування	3
8 Маркування	4
9 Транспортування	4
10 Зберігання	4
11 Гарантія виробника	4

Сфера застосування

Цей стандарт поширюється на яблука свіжі ранніх термінів досягання всіх помологічних сортів (*Malus domestica* Borkh), які заготовляють до 1 вересня і реалізують у торговельній мережі для споживання у свіжому вигляді.



Вимоги щодо якості свіжих яблук ранніх термінів досягання викладено в розділі 4.

Нормативні посилання

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2789-94 Плоди свіжі. Терміни та визначення

ДСТУ 7270-2012 Метрологія . Прилади зважувальні еталонні. Загальні технічні вимоги, порядок та методи атестації.

ДСТУ ISO 874:2002 Фрукти та овочі свіжі. Відбирання проб

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів).

Терміни та визначення понять.

У цьому стандарті використано терміни, зазначені в ДСТУ 2789.

Класифікація та вимоги

Свіжі яблука ранніх термінів досягання залежно від якості ділять на три товарних сорти: вищий, перший та другий.

Яблука кожного товарного сорту мають бути зібрані в стані знімальної стиглості, щоб витримати умови транспортування; дозріти під час зберігання; мати зовнішній вигляд і смак, властивий помологічному сорту.

Яблука кожного товарного сорту мають бути одного помологічного сорту, чисті, без пошкоджень шкідниками, ознак гниття, надмірної вологості, стороннього запаху і присмаку.

Яблука кожного товарного сорту за показниками якості мають відповідати характеристикам, які наведені в таблиці 1.

показник	Характеристика товарного сорту та допустимі відхилення показників якості		
	вищого	першого	другого
Зовнішній вигляд	Плоди типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою або без неї, без значних механічних пошкоджень шкірочки, ураження грибними хворобами та фізіологічними розладами	Плоди типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою або без неї, без значних механічних пошкоджень шкірочки, ураження грибними хворобами та фізіологічними розладами	Плоди типові і нетипові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою або без неї, без значних механічних пошкоджень шкірочки, ураження грибними хворобами та фізіологічними розладами



Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, мм, не менше ніж	60	60	50
Плодів без плодоніжки, % не більше ніж	2	5	10
Механічні пошкодження шкірочки не більше ніж: - градобойни, шт. - натиски, см ² ; у місцях вирощування не більше ніж у місцях реалізації не більше ніж - зарубцьовані проколи, шт., не більше ніж	- 1 1 1 1	 1 1 2 1	 2 2 3 2
Плодів із зарубцьованими пошкодженнями плодів плодожеркою, % не більше ніж	-	2	10
Пошкодження шкідниками (зарубцьовані): - плодожеркою, см - іншими, см ² , не більше ніж	-	1 1	2 2
Плями парші, см ² не більше ніж	0	0.5	2
Плоди з ознаками гниття	Не дозволено	Не дозволено	Не дозволено



Правила приймання

Здавання – приймання яблук проводять партіями.

Партією вважають будь-яку кількість яблук одного помологічного і товарного сорту, одного терміну збирання, зібрану в однорідну тару, яка підлягає одночасному прийманню та оформленню одним документом про якість, в якому зазначають:

- номер документа і дату видачі;
- номер сертифіката про вміст залишкових кількостей пестицидів та токсичних елементів, дату його видачі;
- назву та адресу виробника продукції;
- назву та адресу організації – одержувача;
- назву продукції;
- дату збирання;
- кількість одиниць пакування, масу брутто і нетто в кілограмах;
- середню масу одиниці порожньої тари в кілограмах;
- дату пакування і відвантаження;
- тривалість транспортування, діб;
- номер транспортного засобу;
- посаду і прізвище особи, відповідальної за якість;
- позначення цього стандарту.

У партії яблук дозволено наявність продукції, що не відповідає вимогам цього товарного сорту за якістю та розміром:

а) для вищого товарного сорту

- не більше ніж 2% плодів, які не відповідають вимогам вищого товарного сорту, але відповідають вимогам першого товарного сорту за показниками якості;

б) для першого товарного сорту

- не більше ніж 5% плодів, які не відповідають вимогам першого товарного сорту, але відповідають вимогам другого товарного сорту за показниками якості;
- не більше ніж 5% плодів, які не відповідають вимогам першого товарного сорту, але відповідають вимогам другого товарного сорту за розміром;

в) для другого товарного сорту

- не більше ніж 5% плодів, які не відповідають вимогам другого товарного сорту за показниками якості мають нижні характеристики. При цьому наявність плодів зі свіжими пошкодженнями шкірочки та з ознаками гниття не дозволено;



- не більше ніж 5% плодів, які не відповідають другому товарному сорту за розміром, але мають розмір за найбільшим поперечним діаметром не менше ніж 45 мм.

Партію яблук вищого товарного сорту, в якій більше ніж 5% плодів не відповідають вимогам вищого товарного сорту, але відповідають вимогам першого товарного сорту, переводять до першого товарного сорту.

Партію яблук першого товарного сорту, в якій більше ніж 10% плодів не відповідають вимогам першого товарного сорту, але відповідають вимогам другого товарного сорту, переводять до другого товарного сорту.

Партію яблук другого товарного сорту, в якій більше ніж 10% плодів не відповідають вимогам другого товарного сорту, і мають нижчі характеристики, вважають такою, що не відповідає вимогам цього стандарту.

Методи контролювання

Відбирають проби для перевірки партії яблук на відповідність вимогам цього стандарту згідно з ДСТУ ISO 874.

В об'єднаній пробі яблук аналізують органолептично-зовнішній вигляд, смак, аромат, стан стиглості яблук; вимірюванням – розміри, площу пошкодження шкідниками та механічними чинниками, ураження хворобами.

Візуально оцінюють пакування та маркування.

Відібрані за кожним показником яблука, які не відповідають вимогам цього товарного сорту, зважують з точністю до 0.01 кг згідно ДСТУ 7270, результати досліджень переводять у відсотки і поширюють на всю партію.

Яблука, які надійшли в пошкодженій тарі (поламана, з наявністю підтікань, тощо), досліджують окремо і поширюють тільки на ці одиниці пакування.

Пакування

Тара для пакування яблук має бути чиста, суха, міцна, без сторонніх запахів, виготовлена відповідно до чинної нормативно-технічної документації.

Яблука повинні бути упаковані в тару, масою нетто не більше ніж 20 кг.

Поверхня яблук, підготовлених до пакування, має бути без надмірної зовнішньої вологості.

Кожна одиниця пакування має містити яблука одного ступеня стиглості та помологічного і товарного сорту, що засвідчують відповідною етикеткою.

Кожна одиниця пакування має містити однорідні за розміром яблука: різниця в розмірі за найбільшим поперечним діаметром повинна бути не більше ніж 5 мм для всіх товарних сортів, упакованих пошарово, та 10 мм – насипом.

Верхній шар яблук у кожній одиниці пакування повинен відображувати вміст усієї одиниці пакування.

Яблука укладають пошарово або насипом. Для кращого зберігання якості плодів під час транспортування дно, бокові стінки та верх кожної одиниці пакування вистилають пакувальним папером.



Маркування

Кожна одиниця пакування повинна мати етикетку із зазначенням:

- назви і адреси відправника;
- маніпуляційних знаків або попереджувальних написів;
- назви продукції;
- номера документа та якості;
- маса брутто і нетто в кілограмах;
- дати збирання плодів;
- позначення цього стандарту.

8.2 Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 14192 з наведенням таких даних:

- назва і адреса відправника;
- назва і адреса одержувача;
- маніпуляційні знаки або попереджувальні написи;
- назва продукції;
- номер документа про якість;
- маса брутто і нетто в кілограмах;
- дата збирання плодів;
- позначення цього стандарту

Транспортування

Яблука привозять усіма видами транспорту в умовах, які забезпечують збереження їх товарних показників якості, згідно з правилами якості, згідно з правилами перевезення вантажів, які швидко псуються.

Зберігання

Яблука зберігаються у холодильних камерах у звичайній атмосфері за температури 1 0C до 3 0C та відносної вологості повітря від 80% до 85%.

Гарантії виробника

Виробник гарантує відповідність показників якості яблук вимогам цього стандарту в разі дотримання рекомендованих умов пакування, зберігання і транспортування.

Гарантійний строк зберігання яблук у холодильних камерах у звичайній атмосфері від 10 днів до 1 місяця залежно від помологічного сорту та умов вирощування.



3) Чек-лист до стандарту

Яблука свіжі ранніх термінів досягання. Технічні умови
СОУ КЗПС 74.9-40129294-001:2018
Код стандарту: Код УКНД 67.080.10

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»			
1.1	Стаття 39. Вимоги до маркування харчових продуктів 1. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. 2. Маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача. 3. Усі харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою.	8. МАРКУВАННЯ 8.1 Кожна одиниця пакування повинна мати етикетку із зазначенням: - назви і адреси відправника; - маніпуляційних знаків або попереджувальних написів; - назви продукції; - номера документа та якості; - маса брутто і нетто в кілограмах; - дати збирання плодів; - позначення цього стандарту. 8.2 Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 14192 з наведенням таких даних: - назва і адреса відправника; - назва і адреса одержувача; - маніпуляційні знаки або попереджувальні написи; - назва продукції; - номер документа про якість; - маса брутто і нетто в кілограмах; - дата збирання плодів; - позначення цього стандарту .	Контролюється маркування яблук, які поставляються в торгівельну мережу



	Стаття 50. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування 1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог: 1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення; 2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливує їх забруднення; 3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливує забруднення продуктів та цілісність упаковки. 2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.	7 ПАКУВАННЯ 7.1 Тара для пакування яблук має бути чиста, суха, міцна, без сторонніх запахів, виготовлена відповідно до чинної нормативно-технічної документації. 7.2 Яблука повинні бути упаковані в тару, масою нетто не більше ніж 20 кг. 7.3 Поверхня яблук, підготовлених до пакування, має бути без надмірної зовнішньої вологості. 7.4 Кожна одиниця пакування має містити яблука одного ступеня стиглості та помологічного і товарного сорту, що засвідчують відповідною етикеткою. 7.5 Кожна одиниця пакування має містити однорідні за розміром яблука: різниця в розмірі за найбільшим поперечним діаметром повинна бути не більше ніж 5 мм для всіх товарних сортів, упакованих пошарово, та 10 мм – насипом. 7.6 Верхній шар яблук у кожній одиниці пакування повинен відображувати вміст усієї одиниці пакування. 7.7 Яблука укладають пошарово або насипом. Для кращого зберігання якості плодів під час транспортування дно, бокові стінки та верх кожної одиниці пакування вистилають пакувальним папером.	Контролюється якість пакувального матеріалу і якість укладки яблук в пакувальні форми
--	---	---	--



Стандарт КА,		Стандарт CODEX для яблук (CODEX STAN 299-2010)	
1.			
1.1	2. ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ЯКОСТІ 2.1. МІНІМАЛЬНІ ВИМОГИ У всіх класах, за умови дотримання спеціальних положень для кожного сорту та дозволених допусків, яблука повинні бути: - цілі, стебла (стебла) можуть бути відсутніми, за умови, що перерва є чистою і шкірка не пошкоджена; - продукція, що постраждала від гниття або погіршення, така, що робить її непридатною для споживання виключено; - firm1 ; - чистий, практично без будь-яких видимих сторонніх речовин; - практично без шкідників та заподіяних їм ушкоджень, що впливають на загальний вигляд продукції; - без аномальної зовнішньої вологи, за винятком конденсації після видалення з холодного зберігання; - без будь-якого чужого запаху та / або смаку; - без ушкоджень, викликаних низькою та / або високою температурою; - практично без ознак дегідратації. 2.1.1 Яблука повинні мати колір, характерний для сорту та площі, в якій вони вирощені. Розвиток та стан яблук повинні бути такими, щоб вони могли: - витримати транспортування та поводження; - i - прибути в задовільному стані у місце призначення. Яблука «Екстра» класу повинні бути вищої якості. Тіло має бути звуковим. Вони повинні бути характерними	4. Класифікація та вимоги 4.1 Свіжі яблука ранніх термінів досягання залежно від якості ділять на три товарних сорти: вищий, перший та другий. 4.2 Яблука кожного товарного сорту мають бути зібрані в стані знімальної стиглості, щоб витримати умови транспортування; дозріти під час зберігання; мати зовнішній вигляд і смак, властивий помологічному сорту. 4.3 Яблука кожного товарного сорту мають бути одного помологічного сорту, чисті, без пошкоджень шкідниками, ознак гниття, надмірної вологості, стороннього запаху і присмаку. Плоди яблук вищого сорту повинні бути типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою цілою або без неї, без дефектів, пошкоджень	Контролюється якість відсортованих плодів яблук для їх поставки в торговельну мережу.



для сорту. Вони повинні бути без дефектів, за винятком дуже легких поверхневих дефектів, що не впливають на загальний вигляд продукції, його якість, 1. Твердість у цьому контексті використовується для позначення відповідного рівня зрілості плоду, а не стадії дозрівання і визнається, що він варіюється в залежності від сортів яблунь. Шкіра та інші дефекти не повинні перевищувати: - не більше 3% пошкодження шкірки, 1% твердої поверхні плоду, шрами, градобоєни не більше 0.50 см², гнилі, парша не допускається Клас I Яблука в цьому класі повинні бути якісними. Тіло має бути звуковим. Вони повинні бути характерними для різновиду. Проте можуть бути дозволені наступні незначні дефекти, якщо вони не впливають на загальний зовнішній вигляд продукції, якість зберігання. - незначний дефект форми і розвитку; - незначний дефект забарвлення; - легка шкіра або інші дефекти. Шкіра та інші дефекти не повинні перевищувати: - не більше 20% пошкодження шкірки, 5% твердої поверхні плоду, шрами, градобоєни не більше 1 см², гнилі, парша не допускається Клас I I	шкірочки, пошкоджень шкідниками, ураження грибними коробами та фізіологічними розладами. Розмір плодів не менше 60 мм в діаметрі, плодів без плодоніжки не більше ніж 2%, механічних пошкоджень: градобоїн не більше 1 шт., натиски не більше 1 см², пошкоджень шкідниками не допускається, плями парші не більше 0.5 см², плодів з ознаками гниття не допускається. Плоди яблук першого сорту повинні бути типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою цілою або без неї, без дефектів, пошкоджень шкірочки, пошкоджень шкідниками, ураження грибними коробами та фізіологічними розладами. Розмір плодів не менше 60 мм в діаметрі, плодів без плодоніжки не більше ніж 5%, механічних пошкоджень: градобоїн не більше 1 шт., натиски не більше 1 см², пошкоджень шкідниками не більше 2, плями парші не більше 0.5 см, плодів з ознаками гниття не допускається. Плоди яблук другого сорту повинні бути типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою цілою або без неї, без дефектів, пошкоджень	
---	--	--



	Цей клас включає яблука, яка не підходять для включення у вищі класи, але задовольняє мінімальні вимоги. Яблука в цьому класі повинні бути якісними. Тіло має бути звуковим. Вони повинні бути характерними для різновиду. Проте можуть бути дозволені наступні незначні дефекти, якщо вони не впливають на загальний зовнішній вигляд продукції, якість зберігання. - незначний дефект форми і розвитку; - незначний дефект забарвлення; - легка шкіра або інші дефекти. Шкіра та інші дефекти не повинні перевищувати: - не більше 50% пошкодження шкірки, 33% твердої поверхні плоду, шрами, градобосни не більше 1.5-2.5 см², гнилі, парша не допускається	шкірочки, пошкоджень шкідниками, ураження грибними коробами та фізіологічними розладами. Розмір плодів не менше 50 мм в діаметрі, плодів без плодоніжки не більше ніж 10%, механічних пошкоджень: градобойн не більше 2 шт., натиски не більше 2 см², пошкоджень шкідниками не більше 4, плями парші не більше 1 см, плодів з ознаками гниття не допускається.	
--	--	--	--

№	Текст пункту стандарту UNECE	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
1. Стандарт UNECE, код СТАНДАРТ ЄЕК ООН НА СВЕЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ 2017			
1.1	А. мінімальні вимоги {Назва товару} всіх сортів, з врахуванням спеціальних положень, передбачених для кожного сорту, і дозволених допусків, повинні бути: • непошкодженими {в залежності від характеру продукту допускається відхилення від цього положення}; • доброякісними; продукт, підгнивший або порчений до споживання не допускається;	4. КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ВИМОГИ 4.1 Свіжі яблука ранніх термінів досягання залежно від якості ділять на три товарних сорти: вищий, перший та другий. 4.2 Яблука кожного товарного сорту мають бути зібрані в стані знімальної стиглості, щоб витримати умови транспортування; дозріти під час зберігання; мати зовнішній вигляд і смак, властивий помологічному сорту. 4.3 Яблука кожного товарного сорту мають бути одного помологічного сорту, чисті, без пошкоджень шкідниками, ознак гниття, надмірної вологості, стороннього запаху і присмаку.	Контролюється якість відсортованих плодів яблук для їх поставки в торговельну мережу.



• чистими, практично без будь яких помітних сторонніх речовин {що стосується слідів землі, то допускається відхилення від цього положення в залежності від характеру продукту}; • практично без шкідників; • без надлишкової поверхневої вологості; • без будь якого по стороннього запаху і/або привкусу. {Можуть бути розроблені додаткові положення для конкретних стандартів в залежності від характеру продукту.} Ступінь розвитку і стан {назва продукту} повинні бути такими, щоб продукт міг: • выдержати перевозку, погрузку і разгрузку; • доставлятися до місця призначення в задовільному стані Вищий сорт {Назва продукту} цього сорту повинен бути вищої якості. Вони повинні мати характерні признаки свого різновиду і/або товарного типу. Вони повинні бути: {Положення в залежності від характеру продукту.} Вони не повинні мати дефектів, за виключенням дуже не значних поверхневих дефектів при умові, що вони не впливають на загальний зовнішній вигляд, якість, збереженість і товарний вигляд продукту в упаковці. Перший сорт {Назва продукту} цього сорту повинні бути хорошої якості. Вони повинні мати характерні признаки своєї різновидності і/або товарного типу. Вони повинні бути: 	Плоди яблук вищого сорту повинні бути типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою цілою або без неї, без дефектів, пошкоджень шкірочки, пошкоджень шкідниками, ураження грибними коробами та фізіологічними розладами. Розмір плодів не менше 60 мм в діаметрі, плодів без плодоніжки не більше ніж 2%, механічних пошкоджень: градобоїн не більше 1 шт., натиски не більше 1 см², пошкоджень шкідниками не допускається, плями парші не більше 0.5 см², плодів з ознаками гниття не допускається. Плоди яблук першого сорту повинні бути типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою цілою або без неї, без дефектів, пошкоджень шкірочки, пошкоджень шкідниками, ураження грибними коробами та фізіологічними розладами. Розмір плодів не менше 60 мм в діаметрі, плодів без плодоніжки не більше ніж	
--	---	--



{Положення в залежності від характеру продукту}. Але можуть допускатися наступні незначні дефекти при умові, що вони не впливають на загальний зовнішній вигляд, якість, збереження і товарний вигляд продукту в упаковці: • незначні дефекти форми; • незначні дефекти кольору; • незначні дефекти шкірки. .. Другий сорт До цього сорту відносяться {назва продукту}, які не можуть бути віднесені до більш високих сортів, але відповідають мінімальним вимогам, перерахованими вище. Вони повинні бути: {Положення в залежності від характеру продукту.} Можуть допускатися наступні дефекти при умові, що {назва продукту} зберігає притаманні їм характерні признаки якості, збереженість и товарний вигляд: • дефекти форми; • дефекти кольору; • дефекти шкірки. (Добавити додаткові дефекти, які, допускаються в залежності від характеру продукту)	5%, механічних пошкоджень: градобоїн не більше 1 шт., натиски не більше 1 см², пошкоджень шкідниками не більше 2, плями парші не більше 0.5 см, плодів з ознаками гниття не допускається. Плоди яблук другого сорту повинні бути типові за формою та забарвленням для цього помологічного сорту, з плодоніжкою цілою або без неї, без дефектів, пошкоджень шкірочки, пошкоджень шкідниками, ураження грибними коробами та фізіологічними розладами. Розмір плодів не менше 50 мм в діаметрі, плодів без плодоніжки не більше ніж 10%, механічних пошкоджень: градобоїн не більше 2 шт., натиски не більше 2 см², пошкоджень шкідниками не більше 4, плями парші не більше 1 см, плодів з ознаками гниття не допускається.	
---	--	--



- **Молоко і молочна продукція**

1) Саморегулівний стандарт

Назва стандарту: «Молоко коров'яче сире. Технічні умови»

Код стандарту: ССМПУ 31604179:2018, УКНД 67.100.10

Організація – розробник стандарту: Об'єднання «Спілка молочних підприємств України»

Авторський колектив: Карпенко Л.О., Нечипоренко Т.П., Радченко О.О., Мартинчук В.Ф.

Дата створення стандарту: Чинний від 2018

Дата чергового перегляду стандарту: Через 5 років (2023 р.)

Інформація про облік стандарту

ЗМІСТ

1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Терміни та визначення понять.....	
4 Класифікація.....	
5 Технічні вимоги.....	
6 Вимоги щодо безпеки.....	
7 Вимоги щодо охорони довкілля, утилізація	
8 Правила транспортування та зберігання.....	
9 Методи контролювання.....	
10 Правила приймання.....	
11 Гарантії виробника.....	

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт визначає обов'язкові вимоги до молока коров'ячого сирого (далі за текстом – молоко) та технологічних процесів його виробництва, первинній обробці, зберіганні, транспортуванні та призначене для подальшої переробки в залежності від її специфіки

1.2 Вимоги щодо безпечності молока викладено в розділах 4-7



2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 853/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 29 квітня 2004 року , що встановлює спеціальні правила гігієни харчових продуктів тваринного походження

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 2073/2005 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів

ПОСТАНОВА РАДИ (ЄС) № 2377/90 від 26 червня 1990 року, що встановлює метод Співтовариства для визначення максимально припустимих норм залишкових речовин ветеринарних лікарських препаратів у харчових продуктах тваринного походження

CAC/RCP 57/2004 Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products

Закон України «Про молоко та молочні продукти» № 1870-IV від 24.06.2004 р. № 1870-IV»

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602 –VII від 22.07.2014 р.

Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або використання неякісної та небезпечної продукції» № 1393-XIV від 14.01.2000 р.

Закон України «Про охорону атмосферного повітря» № 2707- XII від 16.10.92 р.

ДК 016-2010 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 1.0:2003 Національна стандартизація. Основні положення.

ДСТУ 1.1:2001 Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Терміни та визначення основних понять.

ДСТУ 1.2:2015 Національна стандартизація. Правила проведення робіт з національної стандартизації

СОУ КЗПС 74.9-02568182-003:2016 Стандарт Організації України. Технічні умови України. Настанови щодо типової побудови, викладення, оформлення, позначення, прийняття та надання чинності

ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4462.3.01:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій



ДСТУ 4462.3.02:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги

ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

ДСТУ 5073:2008 Молоко та вершки. Метод визначення термостійкості за алкогольною пробою

ДСТУ 6066:2008 Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто

ДСТУ 6082:2009 Молоко та молочні продукти. Методи визначення густини

ДСТУ 6083:2009 Молоко. Метод визначення чистоти

ДСТУ 7057:2009 Молоко коров'яче сире. Визначення густини, масової частки жиру, білка, сухої речовини та лактози ультразвуковим методом

ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ 7356:2013 Молоко. Метод визначення пероксиду водню

ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання

ДСТУ 7359:2013 Молоко. Метод визначення аміаку

ДСТУ 7380:2013 Молоко та молочні продукти. Методи визначення наявності пероксидази й фосфатази (лужної та кислої)

ДСТУ 7671:2014 Молоко коров'яче. Визначення точки замерзання кондуктометричним методом (експрес-метод)

ДСТУ 7672:2014 Молоко коров'яче. Визначення кількості соматичних клітин методом проточної цитометрії (експрес-метод)

ДСТУ 8378:2015 Молоко. Методи визначення соди

ДСТУ 8396:2015 Молоко коров'яче. Визначення масової частки жиру, білка, лактози, сухої речовини методом інфрачервоної спектроскопії (експрес-метод)

ДСТУ 8397:2015 Молоко і молочні продукти. Методи якісного визначення антибіотиків, сульфаніламідів та інших інгібіторів

ДСТУ 8550:2015 Молоко та молочні продукти. Вимірювання рН потенціометричним методом

ДСТУ 8552:2015 Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини

ДСТУ 8553:2015 Молоко-сировина та вершки-сировина. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

ДСТУ ГОСТ 30562-2003 (ИСО 5764-87) Молоко. Визначення точки замерзання. Термісторний кріоскопічний метод (ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87), IDT)

ДСТУ ISO 8553:2005 (IDF 131:2004) Молоко. Визначення кількості мікроорганізмів чашковим методом із застосуванням петлі за температури 30 <град.> С (ISO 8553:2004, IDT; IDF 131:2004, IDT)



ДСТУ IDF 100B:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення кількості мікроорганізмів. Метод підрахунку колоній за температури 30 <град>C (IDF 100B:1991, IDT)

ДСТУ IDF 122C:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка проб і розведень для мікробіологічного дослідження (IDF 122C:1996, IDT)

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб (ISO 707:1997, IDT)

ДСТУ ISO 1211:2002 Молоко. Гравіметричний метод визначення вмісту жиру (контрольний метод) (ISO 1211:1999, IDT)

ДСТУ ISO 4833:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30 о C

ДСТУ ISO 5538:2004 Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними ознаками (ISO 5538:1987, IDT)

ДСТУ ISO 6731:2007 Молоко, вершки та згущене молоко. Визначення масової частки сухих речовин (контрольний метод) (ISO 6731:1989, IDT)

ДСТУ ISO 8968-1:2005 (IDF 20-1:2001) Молоко. Визначення вмісту азоту. Частина 1. Метод К'єльдаля (ISO 8968-1:2001, IDT; IDF 20-1:2001, IDT)

ДСТУ ISO 8968-2:2005 (IDF 20-2:2001) Молоко. Визначення вмісту азоту. Частина 2. Метод із використанням блоку для спалювання (макрометод) (ISO 8968-2:2001, IDT; IDF 20-2:2001, IDT)

ДСТУ ISO 8968-3:2005 (IDF 20-3:2004) Молоко. Визначення вмісту азоту. Частина 3. Метод із використанням блоку для спалювання (прискорений напівмікрометод) (ISO 8968-3:2004, IDT; IDF 20-3:2004, IDT)

ДСТУ ISO 9622:2013 Молоко незбиране. Визначення вмісту молочного жиру, білка та лактози. Настанова з експлуатації вимірювальних приладів для роботи в середній частині інфрачервоного спектра випромінювання (ISO 9622:1999, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

ДСТУ ISO 11816-1:2016 (IDF 155-1:2013) Молоко та молочні продукти. Визначення активності лужної фосфатази. Частина 1. Флюорометричний метод для молока та молочних напоїв (ISO 11816-1:2013, IDT; IDF 155-1:2013, IDT)

ДСТУ ISO 11870:2007 Молоко і молочні продукти. Визначення масової частки жиру. Загальні рекомендації щодо використання методів із застосуванням жиромірів

(ISO 11870:2000, IDT)

ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 Молоко. Підрахування соматичних клітин. Частина 1. Мікроскопічний (контрольний) метод (ISO 13366-1:2008/IDF 148-1:2008, IDT + ISO 13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT)



ДСТУ ISO 13366-2/DF 148-2:2014 Молоко. Підрахування соматичних клітин. Частина 2. Настанови щодо використання флуоро-опто-електронних лічильників (ISO 13366-2:2006/IDF 148-2:2006, IDT)

ДСТУ ISO 13969:2005 (IDF 183:2003) Молоко та молочні продукти. Настанови щодо стандартизованого описування випробування інгібіторів мікроорганізмів (ISO 13969:2003, IDT; IDF 183:2003, IDT)

ДСТУ ISO 17678:2016 (IDF 202:2010) Молоко та молочні продукти. Визначення чистоти молочного жиру методом газового хроматографічного аналізування тригліцеридів (референс метод) (ISO 17678:2010, IDT; IDF 202:2010, IDT)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.010-76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования (ССБП. Вибухобезпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.007.0-75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (ССБП. Вироби електротехнічні. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.042-91 ССБТ. Машины и технологическое оборудование для животноводства и кормопроизводства. Общие требования безопасности (ССБП. Машины та технологічне устаткування для тваринництва і кормовиробництва. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 17.2.4.02-81 Охрана природы. Атмосфера. Общие требования к методам определения загрязняющих веществ.

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23327-78 Молоко. Методы определения общего белка

ГОСТ 23453-90 Молоко. Методы определения количества соматических клеток

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца



ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

СОУ 01-37-176:2013 Організація та порядок розроблення нормативних документів в Мінагрополітики

ГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs (137) і Sr (90) у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом Міністерства МОЗ України від 03.05.2006 р. № 256

ДНАОП 1.8.20-1.05-99 Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока

ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», затверджені наказом МОЗ України від 12.05.2010 р. № 400

ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.1999 р. № 42

ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України від 11.09.98 р.

ДСанПіН 5.5.2.008-01 Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу

ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 – 2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті», затверджені наказом МОЗ України від 20.09.2001 р.

«Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць», затверджені наказом МОЗ України від 17.03.2011 р. № 145

ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст від забруднення хімічними та біологічними речовинами

Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджені наказом МОЗ України від 13.05.2013 р. № 368

МР № 3208-95 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства

Методичні рекомендації щодо підрахунку соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом. Визначення середньої геометричної величини, затв. Науково-методичною радою Державного комітету ветеринарної медицини України (протокол № 1 від 23 грудня 2010 р.)

Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів»



Наказ МОЗ України від 29.12.2012 р. № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.12.2015 р. № 457 «Про затвердження форм первинного обліку та інструкцій щодо їх заповнення, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 17 грудня 2015р. за № 1581/28026

Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999 р. Про затвердження «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»

Постанова КМУ № 50 від 21.01.2000 р. «Загальні вимоги до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції»

Примітка: Використовуючи данні стандарту організації, перевіряють чинність документів на які є посилання в цьому розділі. Якщо нормативний документ, на який є посилання, замінено новим, або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий нормативний документ або його останнє видання зі змінами.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ

У цьому документі використано терміни, встановлені у Регламенті ЄС 853, ЗУ «Про молоко та молочні продукти», ДСТУ 2212, а також наведений нижче термін і визначення позначеного ним поняття:

3.1 «Сире молоко» означає молоко, вироблене шляхом секреції молочної залози тварин, вирощених на фермі, яке не набувало температури більше ніж 40 °C або не пройшло жодної обробки, яка має еквівалентний ефект (далі - молоко);

молоко сире - продукт нормальної секреції молочних залоз однієї або декількох здорових корів, овець, кіз, буйволиць, кобил, температура якого не перевищує 40 град. С і який не піддавався будь-якій обробці (далі - молоко)

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Молоко, яке закупають, повинно отримуватись від здорових корів на території, благополучної щодо інфекційних та інших загальних для людини і тварин захворювань, за показниками якості та безпечності має відповідати вимогам цього стандарту.

4.2 За органолептичними показниками молоко повинно відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Назва показника	Характеристика
Консистенція	Однорідна рідина без пластівців білка та осаду
Смак і запах	Чистий, притаманний свіжому молоку, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Від білого до світло-кремового



4.3 Після доїння молоко потрібно очистити та охолодити до температури не вище 6 °C.

4.3.1 Одразу після доїння молоко повинно бути поміщене в чисте місце, сконструйоване і обладнане таким чином, щоб уникнути забруднення. Молоко повинно одразу охолоджуватися до температури не вище, ніж 8°C у випадку щоденного збору або не вище 6°C, якщо збір не відбувається щоденно.

4.3.2 Під час транспортування повинна підтримуватися низька температура, і після прибуття до установи призначення температура молока не повинна бути вищою 10°C.

4.3.3 Оператори ринку харчових продуктів можуть не дотримуватися температурних вимог, встановлені в пунктах 4.3.1 і 4.3.2, якщо молоко:

- обробляється впродовж двох годин після доїння;
- з технологічних причин необхідна вища температура для виробництва певних молочних продуктів, і це дозволено компетентним органом.

4.3.4 Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб після прийняття переробною потужністю молоко швидко охолоджувалося до температури не вище 6°C та зберігалось при цій температурі до переробки.

Однак оператори ринку харчових продуктів можуть утримувати молоко при вищих температурах, якщо:

- переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю (з моменту доїння),
- компетентний орган дозволяє вищу температуру з технологічних причин, пов'язаних із виготовленням певних молочних продуктів.

4.3.5 За фізико-хімічними показниками молоко, на яке оформлюється супровідний документ виробника, повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Назва показника, одиниця вимірювання	Норма	Метод контролювання
1	2	3
Масова частка жиру, %, не менше ніж	3,4	Згідно з ГОСТ 5867, ДСТУ 8396, ДСТУ ISO 1211, ДСТУ ISO 9622, ДСТУ ISO 11870, ДСТУ ISO 1211, ДСТУ ISO 9622
Масова частка білку, %, не менше ніж	3,0	Згідно з ГОСТ 23327, ДСТУ ISO 8968-1, ДСТУ ISO 8968-2, ДСТУ ISO 8968-3,
Густина ¹ , кг/м ³ , не менше ніж	1028	Згідно з ДСТУ 6082, ДСТУ 7057



Назва показника, одиниця вимірювання	Норма	Метод контролювання
1	2	3
Масова частка жиру, %, не менше ніж	3,4	Згідно з ГОСТ 5867, ДСТУ 8396, ДСТУ ISO 1211, ДСТУ ISO 9622, ДСТУ ISO 11870, ДСТУ ISO 1211, ДСТУ ISO 9622
Масова частка білку, %, не менше ніж	3,0	Згідно з ГОСТ 23327, ДСТУ ISO 8968-1, ДСТУ ISO 8968-2, ДСТУ ISO 8968-3,
кислотність ¹ , °Т од. рН	16-18 6,6- 6,8	Згідно з ГОСТ 3624 Згідно з ДСТУ 8550
Точка замерзання ¹ , °С, не вище ніж	Мінус 0,520	Згідно з ДСТУ ГОСТ 30562
Примітка 1. Дозволено визначення одного із показників		

4.4 У молоці не допускається вміст інгібуючих речовин (мийно-дезинфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, перексиду водню, антибіотиків тощо)

4.5 Оператори ринку харчових продуктів повинні ініціювати процедури з метою забезпечення, щоб молоко задовольняло такі критерії:

За мікробіологічними показниками молоко повинно відповідати наступним критеріям:

Назва показника, одиниця вимірювання	Норма	Методи контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), тис. КУО/см ³	≤ 100 ⁽¹⁾	Згідно з ДСТУ 7357, ДСТУ 7089, ДСТУ ISO 4833, ДСТУ IDF 100B



Кількість соматичних клітин, тис/см ³	≤ 400 ⁽²⁾	Згідно з ДСТУ ISO 13366-1, ДСТУ ISO 13366-2, ДСТУ 7672
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , у 25 см ³	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 7357
<i>Staphylococcus aureus</i> , у 0,1 см ³	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347
<i>Listeria monocytogenes</i> , у 25 см ³	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2

⁽¹⁾ Рухоме геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць

⁽²⁾ Рухоме геометричне середнє за тримісячний період, принаймні одна проба на місяць, крім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва.

4.6 За показниками безпечності молоко не повинно перевищувати максимально допустимі рівні залишків речовин, встановлених санітарними заходами.

Максимальні рівні металів, мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків, гормонів, діоксинів і ПХБ, меламіну і радіонуклідів для молока наведені в таблиці 3:

Показники безпечності	Максимальні рівні	Методи контролю
Метали, мг/кг:		
свинець (Pb)	0,02	ГОСТ 26932,або ГОСТ 30178
кадмій (Cd)	0,03	ГОСТ 26933, або ГОСТ 30178
ртуть (Hg)	0,005	ГОСТ 26927, або ГОСТ 30178
** Пестициди, мг/кг (в перерахунку на жир)		
гексахлоран	0,05	ГОСТ 23452, ДСТУ EN1528-1, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000
ГХЦГ гамма-ізомер	0,05	
ДДТ	0,05	
**Антибіотики, од/г:		
тетрациклінова група	<0,01	МР №3049
стрептоміцин	<0,5	МР №3049
пеніцилін	<0,01	МР №3049
**Гормональні препарати, мг/кг:		
естрадіол – 17β	0,0002	МР № 2944



діетилстильбестрол	не дозволяється	MP № 3208
Мікотоксини, мкг/кг:		
афлатоксин В ₁	0,1	ДСТУ EN 12955, МУ №4082, MP №2273, MP №2964
афлатоксин М ₁	0,05	
Радіонукліди, Бк/кг:		
стронцій ⁹⁰	20	МВ 6.6.1-10.10.1.7.158
цезій ¹³⁷	100	
*Діоксини і ПХБ		
сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	2,5 пг/г жиру	Контроль діоксинів та меламіну проводить-ся у випробувальних лабораторіях, акредитованих на відповідність вимог стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та каліб-рувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT)» за методами зазначеними у сфері акредитації
сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	5,5 пг/г жиру	
сума PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)	40 нг/г жиру	
*Меламін, мг/кг	2,5	
Примітка. *Контроль за вмістом меламіну в молоці у разі обґрунтованого припущення про можливість його наявності в продовольчій сировині, згідно Наказу 1140 п 4.18; Контроль діоксину у випадках погіршення епідеміологічної ситуації... Наказ 1140 п 4.13. **Визначення залишкових кількостей гормональних препаратів, антибіотиків, пестицидів проводиться на підставі інформації про їх застосування Наказ 1140 п 4.12, п. 4.15		

4.7 Якщо молоко не задовольняє зазначених вимог, оператор ринку харчових продуктів повинен поінформувати про це компетентний орган та вжити заходів з метою виправлення ситуації.

Молоко, що не відповідає вимогам цього стандарту забороняється приймати для подальшої переробки та виготовлення продуктів.

5 Вимоги щодо виробництва молока

5.1 Виробництво молока повинно здійснюватися за дотримання чинних вимог щодо ідентифікації та реєстрації тварин для забезпечення достовірної інформації про походження продукції. Умови утримання, годування, доїння, умови збору, охолодження, зберігання, транспортування молока повинні відповідати вимогам, які регулюють захист здоров'я тварин, а також людей від зоонозних захворювань, а саме:

5.1.1 Молоко повинне походити від тварин:

- які не вказують жодних симптомів інфекційних хвороб, що можуть передаватися людям через молоко;



- які перебувають у задовільному фізичному стані, не виказують жодних ознак хвороби, що можуть призвести до забруднення молока, та, зокрема, не страждають від будь-яких інфекцій генітального тракту, які супроводжуються виділеннями, ентериту з діареєю та лихоманкою, або не мають виразного запалення вимені;

- які не мають жодних поранень вимені, які потенційно могли б мати вплив на молоко;

- яким не вводилися жодні недозволені речовини чи продукти та які не піддавалися незаконному лікуванню в рамках значення Директиви 96/23/ЄС;

2004R0853 — UA — 01.06.2014 — 014.002 — 63

- у яких було в разі введення дозволених продуктів чи речовин дотримано терміни очікування, передбачені для таких продуктів чи речовин.

5.1.2 Молоко повинно походити від:

- корів, які належать до стад, які є вільними чи офіційно визнані вільними від бруцельозу згідно з Директивою 64/432/ЄЕС;

- корів, які належать до стад, що офіційно визнані вільними від туберкульозу згідно з Директивою 64/432/ЄЕС;

5.1.3 Молоко від будь-якої тварини, яка не задовольняє вимоги підпунктів 5.1.1; 5.1.2, та зокрема, будь-якої тварини з індивідуальною позитивною реакцією профілактичного тесту на туберкульоз чи бруцельоз, як встановлено Директивою 64/432/ЄЕС та Директивою 91/68/ЄЕС, не можуть використовуватися для споживання людиною.

5.1.4 Ізоляція тварин, які інфіковані чи щодо яких існує підозра інфікування будь-якою зазначених хвороб, повинна бути достатньо ефективною, щоб виключити будь-які негативні наслідки для молока інших тварин.

5.2 Виробництво молока потрібно здійснювати дотримуючись належної виробничої та гігієнічної практики (CAC/RCP 57/2004 CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR MILK AND MILK PRODUCTS)

5.3 Охолоджувати та зберігати молоко в господарствах потрібно за умов, які зменшують ризик його забруднення

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Виробництво молока має відповідати вимогам щодо безпеки, установленим ГОСТ 12.2.042.

6.2 Виробниче устаткування за показниками безпеки має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Енергобезпека має відповідати вимогам ДСТУ 7237, ГОСТ 12.2.007.0.

6.4 Вибухова безпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.010.

6.5 Пожежна безпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ



7.1 Повітря робочої зони і виробничих приміщень має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

7.2 Дотримання норм викидів в атмосферу контролюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 та ЗУ № 2707- XII від 16.10.92 р.

7.3 Стічні води від виробництва молока потрібно очищувати згідно з вимогами (Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999 р.)

7.4 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог (Наказ МОЗ України № 145 від 17.03.2011 р.)

8 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

8.1 Транспортування

8.1.1 Молоко транспортують відповідно до чинних правил перевезень для певного виду транспорту з дотриманням вимог гігієни під час транспортування молока.

8.1.2 Під час транспортування потрібно підтримувати такий режим охолодження, щоб під час здавання-приймання температура молока не перевищувала 10 °С. Заморожування молока не допускається.

8.2 Зберігання

8.2.1 Строк зберігання молока з моменту його отримання у господарствах до здавання на переробне підприємство (з урахуванням часу на транспортування) не повинен перевищувати:

- 36 год за температури охолодження не вище ніж 6 °С;
- 24 год за температури охолодження не вище ніж 8 °С.

8.2.2 Температуру охолодження молока та тривалість його зберігання з моменту отримання у господарствах зазначають в супровідних документах.

8.2.3 За погодження між продавцем і приймальником молоко можна не охолоджувати за умови його перероблення на молокопереробному підприємстві не пізніше ніж за 2 год після доїння. Час закінчення доїння потрібно вказувати в супровідних документах.

9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Проби молока відбирають і готують до контролювання згідно з ДСТУ ISO 707, ДСТУ 8553, ДСТУ IDF 122С.



9.2 Консистенцію і колір визначають візуально, смак і запах –

органолептично.

9.3 Густину визначають згідно з ДСТУ 6082, ДСТУ 7057.

9.4 Масову частку сухих речовин визначають згідно з ДСТУ ISO 6731, ДСТУ 8552, ДСТУ 7057.

9.5 Кислотність визначають згідно з ДСТУ 8550 (потенціометричний метод), ГОСТ 3624 (титрометричний метод).

9.6 Групу чистоти визначають згідно з ДСТУ 6083.

9.7 Точку замерзання визначають згідно з ДСТУ ГОСТ 30562.

9.8 Температуру визначають згідно з ДСТУ 6066 як для пастеризованного молока.

9.9 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867, або ДСТУ ISO 1211, або ДСТУ 7057, ДСТУ ISO 9622,

9.10 Масову частку білка визначають згідно з ГОСТ 23327, або ГОСТ 25179, або ДСТУ 7057, або ДСТУ ISO 9622, або ДСТУ ISO 8968-1/IDF 20-1, або ДСТУ ISO 8968 /IDF 20-2, або ДСТУ ISO 8968-3/IDF 20-3.

9.11 Термостійкість визначають згідно з ДСТУ 5073.

9.12 Мікробіологічні показники визначають дотримуючись згідно з ДСТУ 7357, ДСТУ 7089, ДСТУ ISO 4833, ДСТУ IDF 100B.

Бродильну або сичужно-бродильну пробу визначають згідно з ДСТУ 7357.

Кількість спор мезофільних анаеробних бактерій, які зброджують лактати, визначають згідно з ГОСТ 25102.

9.13 Кількість соматичних клітин визначають дотримуючись рекомендацій [8] згідно з ДСТУ 7672, або ДСТУ ISO 13366-1, або ДСТУ ISO 13366-2.

9.14]Під час визначення маси нетто молока об'ємним методом розрахунків проводять, використовуючи дані вимірювання фактичної густини



молока за температури його приймання. Вимірювання фактичних значень

густини молока за температури приймання здійснюють відповідно до процедур та з використанням засобів вимірювальної техніки згідно з ДСТУ 6082 (ареометричний метод) або ДСТУ 7057.

9.15 Наявність інгібіторів, у тому числі: наявність соди визначають

згідно з ГОСТ 24065, наявність аміаку визначають згідно з ДСТУ 7359, наявність пероксиду водню визначають згідно з ДСТУ 7356.

Якісне визначення антибіотиків, сульфаніламідних та інших інгібіторів у молоці із застосуванням тест-систем згідно з ДСТУ 8397, ДСТУ ISO 13969.

Кількісне визначення залишків антибіотиків та інших забруднюючих

речовин хімічного, біологічного чи іншого походження проводять згідно з

методами визначення їх вмісту (рівнів), затвердженими у встановленому

порядку.

9.16 Дозволено використовувати чинні методики та методи, а також

прилади, тест-системи й аналізатори молока, які за своїми метрологічними та

технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

10.1 Молоко приймають партіями згідно з ДСТУ ISO 707, ДСТУ 8553

10.2 Кожну партію молока супроводжують документом відповідно до

вимог та дозволом ветеринарної служби.

10.3 Перевіряння якості молока на переробному підприємстві здійснюють

у межах постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

10.4 Під час здавання-приймання молока в кожній партії рекомендовано

визначати масу нетто, органолептичні показники, густину та/або точку

замерзання, кислотність, ступінь чистоти, температуру, масову частку жиру.

10.5 Визначання масової частки сухих речовин, масової частки білка,



КМАФАМ, кількості соматичних клітин, наявності інгібіторів, соди, аміаку проводять періодично за певний період місяця, але не рідше одного разу на місяць. При підозрі на фасильфікацію молока інгібуючими або антибактеріальними речовинами, немолочними жирами та/або білками контролювання проводять за потреби позапланово.

10.6 Визначення показників безпечності, залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у молоці здійснюють відповідно до чинних вимог, встановлених санітарними заходами.

10.7 Результати випробувань згідно з 10.5 та 10.6 поширюються на період до наступного контролювання. Дозволено оцінку якості молока за вмістом соматичних клітин та бактеріального забруднення проводити за певний період часу (але не менше ніж 3 місяці) за змінною середньою геометричною величиною відповідних щомісячних аналізів [6-8].

10.8 Виробник молочної сировини повинен гарантувати, що ця сировина отримана від ідентифікованих та зареєстрованих тварин, а також відсутність в ній інгібуючих та фальсифікуючих речовин.

Виробники та переробники молока можуть встановлювати інші переліки та періодичність контролювання показників у договорі про постачання, але не менші ніж зазначено у цьому стандарті.

11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

11.1 Виробники молока гарантують відповідність молока вимогам цього стандарту.

11.2 Молокопереробні підприємства гарантують дотримання вимог цього стандарту під час приймання молока.



2) Чек-лист до стандарту

НАЗВА СТАНДАРТУ «Молоко коров'яче сире. Технічні умови»

Код стандарту: ССМПУ 31604179:2018, УКНД 67.100.10

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»			
1.1	Стаття 11. П. 6. Для цілей державного контролю використовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені національними стандартами України. У разі обґрунтування неможливості застосування таких стандартів або їх відсутності застосовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені відповідними міжнародними організаціями або законодавством Європейського Союзу. У разі відсутності зазначених методик використовуються інші методики, що розроблені і валідовані відповідно до вимог національних стандартів України або документів відповідних міжнародних організацій чи Європейського Союзу.	9.1 Проби молока відбирають і готують до контролювання згідно з ДСТУ 8553. 9.2 Консистенцію і колір - візуально, смак і запах – органолептично. 9.3 Густина - згідно з ДСТУ 6082, ДСТУ 7057. 9.4 Масову частку сухих речовин - згідно з ДСТУ 8552, ДСТУ 7057. 9.5 Кислотність - згідно з ДСТУ 8550 (потенціометричний метод), ГОСТ 3624 (титрометричний метод). 9.6 Групу чистоти - згідно з ДСТУ 6083. 9.7 Точку замерзання - згідно з ДСТУ ГОСТ 30562. 9.8 Температуру - згідно з ДСТУ 6066 як для пастеризованого молока. 9.9 Масову частку жиру - згідно з ГОСТ 5867, ДСТУ 7057 9.10 Масову частку білка - згідно з ГОСТ 23327, ГОСТ 25179, ДСТУ 7057 9.11 Термостійкість-згідно з ДСТУ 5073. 9.12 Мікробіологічні показники - згідно з ДСТУ 7357, ДСТУ 7089. Бродильну або сичужно-бродильну пробу визначають згідно з ДСТУ 7357. Кількість спор мезофільних анаеробних бактерій, які зброджують лактати - згідно з ДСТУ 7672. 9.13 Кількість соматичних клітин визначають згідно з ДСТУ 7672 9.14 Під час визначення маси нетто молока об'ємним методом розрахунок проводять, використовуючи дані вимірювання фактичної густини молока за температури його приймання. Вимірювання фактичних значень густини молока за температури приймання здійснюють відповідно до процедур та з використанням засобів вимірювальної техніки згідно з ДСТУ 6082 (ареометричний метод) або ДСТУ 7057. 9.15 Наявність інгібіторів, у тому числі: наявність соди - згідно з ГОСТ 24065, наявність аміаку - згідно з ДСТУ 7359, наявність пероксиду водню - згідно з ДСТУ 7356.	Контролюється наявність в молоці: густини; масова частка жиру; масова частка білку; масова частка сухих речовин; кислотність; група чистоти; точка замерзання; температура; термостійкість; Контроль проводять спеціалісти виробничих лабораторій. Контролюється наявність в молоці: кількість соматичних клітин; кількість мезофільних анаеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів. Контроль проводять спеціалісти виробничих лабораторій молокопереробних підприємств



Якісне визначення антибіотиків, сульфаніламідних та інших інгібіторів у молоці із застосуванням тест-систем згідно з ДСТУ 8397.

Гармонізовані з методами:

ДСТУ ISO 707, ДСТУ IDF 122C, ДСТУ ISO 6731, або ДСТУ ISO1211, ДСТУ ISO 9622, ДСТУ ISO 5538, ДСТУ ISO 11870 ДСТУ ISO 8968-1/IDF 20-1, ДСТУ ISO 8968 /IDF 20-2, ДСТУ ISO 8968-3/IDF 20-3, ДСТУ ISO 13969, ДСТУ ISO 13366-1, ДСТУ ISO 13366-2.ISO 4833, ДСТУ IDF 100B

4.6 За показниками безпечності молоко не повинно перевищувати максимально допустимі рівні залишків речовин.

Таблиця 3

Показники безпечності	Максимальні рівні	Методи контролю
Метали, мг/кг:		
свинець (Pb)	0,02	ГОСТ 26932, або ГОСТ 30178
кадмій (Cd)	0,03	ГОСТ 26933, або ГОСТ 30178
ртуть (Hg)	0,005	ГОСТ 26927, або ГОСТ 30178
** Пестициди, мг/кг (в перерахунку на жир)		
гексахлоран	0,05	ГОСТ 23452, ДСТУ EN1528-1, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000
ГХЦГ гамма-ізомер	0,05	
ДДТ	0,05	
** Антибіотики, од/г:		
тетрациклінова група	<0,01	МР №3049
стрептоміцин	<0,5	МР №3049
пеніцилін	<0,01	МР №3049
**Гормональні препарати, мг/кг:		
естрадіол – 17β	0,0002	МР № 2944 МР № 3208
діетилстильбестрол	не дозволяється	
Мікотоксини, мкг/кг:		
афлатоксин В ₁	0,1	

Контролюється наявність в молоці: максимальні рівні металів, мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків, гормонів, діоксинів і ПХБ, мелаїну і радіонуклідів.

Контроль проводять спеціалісти виробничих лабораторій молокопереробних підприємств та фахівці органів, які мають дозвіл на даний вид діяльності;



		<table><tr><td>афлатоксин М₁</td><td>0,05</td><td>ДСТУ EN 12955, МУ №4082, МР №2273, МР №2964</td></tr><tr><td colspan="3">Радіонукліди, Бк/кг:</td></tr><tr><td>стронцій⁹⁰</td><td>20</td><td rowspan="2">МВ 6.6.1-10.10.1.7.158</td></tr><tr><td>цезій¹³⁷</td><td>100</td></tr><tr><td colspan="3">*Діоксини і ПХБ</td></tr><tr><td>сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)</td><td>2,5 пг/г жиру</td><td rowspan="5">Контроль діоксинів та меламіну проводиться у випробувальних лабораторіях, акредитованих на відповідність вимог стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT)» за методами зазначеними у сфері акредитації</td></tr><tr><td>сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)</td><td>5,5 пг/г жиру</td></tr><tr><td>сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)</td><td>40 нг/г жиру</td></tr><tr><td>*Меламін, мг/кг</td><td>2,5</td></tr><tr><td colspan="2">Примітка. *Контроль за вмістом меламіну в молоці у разі обґрунтованого припущення про можливість його наявності в продовольчій сировині, згідно Наказу 1140 п 4.18; Контроль діоксину у випадках погіршення епідеміологічної ситуації... Наказ 1140 п 4.13. **Визначення залишкових кількостей гормональних препаратів, антибіотиків, пестицидів проводиться на підставі інформації про їх застосування Наказ 1140 п 4.12, п. 4.15</td></tr></table>	афлатоксин М ₁	0,05	ДСТУ EN 12955, МУ №4082, МР №2273, МР №2964	Радіонукліди, Бк/кг:			стронцій ⁹⁰	20	МВ 6.6.1-10.10.1.7.158	цезій ¹³⁷	100	*Діоксини і ПХБ			сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	2,5 пг/г жиру	Контроль діоксинів та меламіну проводиться у випробувальних лабораторіях, акредитованих на відповідність вимог стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT)» за методами зазначеними у сфері акредитації	сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	5,5 пг/г жиру	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)	40 нг/г жиру	*Меламін, мг/кг	2,5	Примітка. *Контроль за вмістом меламіну в молоці у разі обґрунтованого припущення про можливість його наявності в продовольчій сировині, згідно Наказу 1140 п 4.18; Контроль діоксину у випадках погіршення епідеміологічної ситуації... Наказ 1140 п 4.13. **Визначення залишкових кількостей гормональних препаратів, антибіотиків, пестицидів проводиться на підставі інформації про їх застосування Наказ 1140 п 4.12, п. 4.15		
афлатоксин М ₁	0,05	ДСТУ EN 12955, МУ №4082, МР №2273, МР №2964																										
Радіонукліди, Бк/кг:																												
стронцій ⁹⁰	20	МВ 6.6.1-10.10.1.7.158																										
цезій ¹³⁷	100																											
*Діоксини і ПХБ																												
сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	2,5 пг/г жиру	Контроль діоксинів та меламіну проводиться у випробувальних лабораторіях, акредитованих на відповідність вимог стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT)» за методами зазначеними у сфері акредитації																										
сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	5,5 пг/г жиру																											
сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)	40 нг/г жиру																											
*Меламін, мг/кг	2,5																											
Примітка. *Контроль за вмістом меламіну в молоці у разі обґрунтованого припущення про можливість його наявності в продовольчій сировині, згідно Наказу 1140 п 4.18; Контроль діоксину у випадках погіршення епідеміологічної ситуації... Наказ 1140 п 4.13. **Визначення залишкових кількостей гормональних препаратів, антибіотиків, пестицидів проводиться на підставі інформації про їх застосування Наказ 1140 п 4.12, п. 4.15																												
	Стаття 32. Вимоги до харчових продуктів 1. Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.	4.6 Оператори ринку харчових продуктів повинні ініціювати процедури з метою забезпечення, щоб молоко задовольняло такі критерії: За мікробіологічними показниками молоко повинно відповідати наступним критеріям: Таблиця 2	Контролюється наявність у молоці мікроорганізмів, бактерій, спор Контроль проводять спеціалісти виробничих лабораторій молокопереробних підприємств																									



	У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинено та заборонено.	Назва показника, одиниця вимірювання	Норма	Методи контролювання	та фахівці органів, які мають дозвіл на даний вид діяльності;
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), тис. КУО/см³	≤ 100 ⁽¹⁾	Згідно з ДСТУ 7357, ДСТУ 7089, ДСТУ ISO 4833, ДСТУ IDF 100B	
		Кількість соматичних клітин, тис/см³	≤ 400 ⁽²⁾	Згідно з ДСТУ ISO 13366-1, ДСТУ ISO 13366-2, ДСТУ 7672	
		Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , у 25 см³	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 7357 Регламент ЄС 2073	
		<i>Staphylococcus aureus</i> , у 0,1 см³	Не дозволено	ГОСТ 30347	
		<i>Listeria monocytogenes</i> , у 25 см³	Не дозволено	ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2	
		(¹) Рухоме геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць (²) Рухоме геометричне середнє за тримісячний період, принаймні одна проба на місяць, крім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва.			

4. Закон України «Про молоко та молочні продукти»				
2	Стаття 1. Терміни та їх визначення У цьому Законі наведені нижче терміни вживаються в такому значенні: молоко сире - продукт нормальної секреції молочних залоз однієї або	3.1 молоко сире - продукт нормальної секреції молочних залоз однієї або декількох здорових корів, овець, кіз, буйволиць, кобил, температура якого не перевищує 40 град. С і який не піддавався будь-якій обробці (далі - молоко)		



	декількох здорових корів, овець, кіз, буйволиць, кобил, температура якого не перевищує 40 град. С і який не піддавався будь-якій обробці (далі - молоко);		
--	---	--	--

№	Текст пункту постанови	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999 р. «Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999 р. «Про затвердження «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»			
1.1	Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999 р. «Про затвердження «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»	7.3 Стічні води від виробництва молока потрібно очищувати згідно з вимогами (Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999 р.)	

№	Текст пункту наказу	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
Наказ Мінагрополітики № 457 від 01.12.2015 р. «Про затвердження форм первинного обліку та інструкцій щодо їх заповнення», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 17 грудня 2015р. за № 1581/28026			
1.1	1. Затвердити такі, що додаються: 1) <u>Спеціалізовану товарну накладну на перевезення молочної сировини</u> (форма № 1-ТН (МС)); 2) <u>Інструкцію щодо заповнення Спеціалізованої товарної накладної на перевезення молочної сировини</u> (форма № 1-ТН (МС));	4.6 За мікробіологічними показниками молоко, на яке оформлюється супровідний документ виробника 10.2 Кожну партію молока супроводжують документом відповідно до вимог Наказа Мінагрополітики від 01.12.2015 р. № 457	
Наказ Мінагрополітики № 18 від 21.03.2002 «Про затвердження Ветеринарних та санітарних вимог до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих селянських господарствах»			
2.1	3. Вимоги до організації контролю якості та безпеки молока, що надходить на пункти закупівлі	4.3 Після доїння молоко потрібно очистити та охолодити до температури не вище 6 °С.	



3.3. Молоко одразу після доїння та прийому на пункті закупівлі має піддаватися охолодженню та фільтрації. Якщо молоко надходить на пункт після доїння корів через 24 години, то температура зберігання має бути не вище 4 град.С, через 18 годин - не вище 6 град.С та через 12 годин - не вище 8 град.С. В окремих випадках молоко, яке має температуру не вище +10 град.С, необхідно реалізовувати не пізніше як через 2 години після доїння. При щоденному здаванні молока пунктом закупівлі на молокопереробне підприємство температура його має бути не вище 8 град.С та за умови здавання не кожного дня (один раз на два дні) - не вище 6 град.С. Молоко має бути натуральним, незбираним, без сторонніх запахів та присмаків, без осаду та згустків й відразу ж після	4.3.1 Одразу після доїння молоко повинно бути поміщене в чисте місце, сконструйоване і обладнане таким чином, щоб уникнути забруднення. Молоко повинно одразу охолоджуватися до температури не вище, ніж 8°C у випадку щоденного збору або не вище 6°C, якщо збір не відбувається щоденно. 4.3.2 Під час транспортування повинна підтримуватися низька температура, і після прибуття до установи призначення температура молока не повинна бути вищою 10°C. 4.3.3 Оператори ринку харчових продуктів можуть не дотримуватися температурних вимог, встановлені в пунктах 4.3.1 і 4.3.2, якщо молоко: - обробляється впродовж двох годин після доїння; - з технологічних причин необхідна вища температура для виробництва певних молочних продуктів, і це дозволено компетентним органом. 4.3.4 Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб після прийняття переробною потужністю молоко швидко охолоджувалося до температури не вище 6°C та зберігалось при цій температурі до переробки. Однак оператори ринку харчових продуктів можуть утримувати молоко при вищих температурах, якщо: - переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю (з моменту доїння), - компетентний орган дозволяє вищу температуру з технологічних причин, пов'язаних із виготовленням певних молочних продуктів 8.1.2 Під час транспортування потрібно підтримувати такий режим охолодження, щоб під час приймання температура молока не перевищувала 10 °С. Заморожування молока не допускається. 8.2 Зберігання 8.2.1 Строк зберігання молока з моменту його отримання у господарствах до здавання на переробне підприємство (з урахуванням часу на транспортування) не повинен перевищувати:	
---	---	--



	доїння профільтрованим та охолодженим. Якщо молоко надходить на пункт після доїння корів через 24 години, то температура зберігання має бути не вище 4 град.С, через 18 годин - не вище 6 град.С та через 12 годин - не вище 8 град.С. В окремих випадках молоко, яке має температуру не вище +10 град.С, необхідно реалізовувати не пізніше як через 2 години після доїння. При щоденному здаванні молока пунктом закупівлі на молокопереробне підприємство температура його має бути не вище 8 град.С та за умови здавання не кожного дня (один раз на два дні) - не вище 6 град.С.	- 36 год за температури охолодження не вище ніж 6 °С; - 24 год за температури охолодження не вище ніж 8 °С.	
--	---	--	--

№	Текст пункту наказу	Текст пункту стандарту			Що і як контролюється
Наказ МОЗ України № 548 від 19.07.2012 р. «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів»					
1.1	1. Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів. Додаток 1 до Мікробіологічних критеріїв	Назва показника, одиниця вимірювання	Норма	Методи контролювання	Контролюється наявність у молоці мікроорганізмів/їхні токсини, метаболіти
		Патогенні мікроорганізми,	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 7357	



	для встановлення показників безпеки харчових продуктів	зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , у 25 см³																																						
		<i>Staphylococcus aureus</i> , у 0,1 см³	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347																																				
		<i>Listeria monocytogenes</i> , у 25 см³	Не дозволено	ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2																																				
Наказ МОЗ України № 1140 від 29.12.2012 р. «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини»																																								
2.1	1. Затвердити Державні санітарні норми та правила «Медичні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини» , IV. Гігієнічні вимоги безпеки та поживної цінності харчових продуктів	4.6 За показниками безпеки молоко не повинно перевищувати максимально допустимі рівні залишків речовин. Таблиця 3																																						
<table><tr><th>Показники безпеки</th><th>Максимальні рівні</th><th>Методи контролю</th></tr><tr><td colspan="3">Метали, мг/кг:</td></tr><tr><td>свинець (Pb)</td><td>0,02</td><td>ГОСТ 26932, або ГОСТ 30178</td></tr><tr><td>кадмій (Cd)</td><td>0,03</td><td>ГОСТ 26933, або ГОСТ 30178</td></tr><tr><td>ртуть (Hg)</td><td>0,005</td><td>ГОСТ 26927, або ГОСТ 30178</td></tr><tr><td colspan="3">** Пестициди, мг/кг (в перерахунку на жир)</td></tr><tr><td>гексахлоран</td><td>0,05</td><td rowspan="3">ГОСТ 23452, ДСТУ EN1528-1, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000</td></tr><tr><td>ГХЦГ гамма-ізомер</td><td>0,05</td></tr><tr><td>ДДТ</td><td>0,05</td></tr><tr><td colspan="3">** Антибіотики, од/г:</td></tr><tr><td>тетрациклінова група</td><td><0,01</td><td>МР №3049</td></tr><tr><td>стрептоміцин</td><td><0,5</td><td>МР №3049</td></tr><tr><td>пеніцилін</td><td><0,01</td><td>МР №3049</td></tr></table>		Показники безпеки	Максимальні рівні	Методи контролю			Метали, мг/кг:			свинець (Pb)	0,02	ГОСТ 26932, або ГОСТ 30178	кадмій (Cd)	0,03	ГОСТ 26933, або ГОСТ 30178	ртуть (Hg)	0,005	ГОСТ 26927, або ГОСТ 30178	** Пестициди, мг/кг (в перерахунку на жир)			гексахлоран	0,05	ГОСТ 23452, ДСТУ EN1528-1, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000	ГХЦГ гамма-ізомер	0,05	ДДТ	0,05	** Антибіотики, од/г:			тетрациклінова група	<0,01	МР №3049	стрептоміцин	<0,5	МР №3049	пеніцилін	<0,01	МР №3049
Показники безпеки	Максимальні рівні	Методи контролю																																						
Метали, мг/кг:																																								
свинець (Pb)	0,02	ГОСТ 26932, або ГОСТ 30178																																						
кадмій (Cd)	0,03	ГОСТ 26933, або ГОСТ 30178																																						
ртуть (Hg)	0,005	ГОСТ 26927, або ГОСТ 30178																																						
** Пестициди, мг/кг (в перерахунку на жир)																																								
гексахлоран	0,05	ГОСТ 23452, ДСТУ EN1528-1, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000																																						
ГХЦГ гамма-ізомер	0,05																																							
ДДТ	0,05																																							
** Антибіотики, од/г:																																								
тетрациклінова група	<0,01	МР №3049																																						
стрептоміцин	<0,5	МР №3049																																						
пеніцилін	<0,01	МР №3049																																						



**Гормональні препарати, мг/кг:		
естрадіол – 17β	0,0002	МР № 2944 МР № 3208
діетилстильбестрол	не дозволяється	
Мікотоксини, мкг/кг:		
афлатоксин В ₁	0,1	ДСТУ EN 12955, МУ №4082, МР №2273, МР №2964
афлатоксин М ₁	0,05	
Радіонукліди, Бк/кг:		
стронцій ⁹⁰	20	МВ 6.6.1-10.10.1.7.158
цезій ¹³⁷	100	
*Діоксини і ПХБ		
сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	2,5 пг/г жиру	Контроль діоксинів та меламіну проводиться у випробувальних лабораторіях, акредитованих на відповідність вимог стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT)» за методами зазначеними у сфері акредитації
сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	5,5 пг/г жиру	
сума PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)	40 нг/г жиру	
*Меламін, мг/кг	2,5	
Примітка. *Контроль за вмістом меламіну в молоці у разі обґрунтованого припущення про можливість його наявності в продовольчій сировині, згідно Наказу 1140 п 4.18; Контроль діоксину у випадках погіршення епідеміологічної ситуації... Наказ 1140 п 4.13. **Визначення залишкових кількостей гормональних препаратів, антибіотиків, пестицидів проводиться на підставі інформації про їх застосування Наказ 1140 п 4.12, п. 4.15		



№	Текст пункту директиви	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 853/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 29 квітня 2004 року, що встановлює спеціальні правила гігієни харчових продуктів тваринного походження			
1.1	ДОДАТОК І ВИЗНАЧЕННЯ 4. МОЛОКО 4.1. "Сире молоко" означає молоко, вироблене шляхом секреції молочної залози тварин, вирощених на фермі, яке не підігрівалось більше, ніж на 40°C, або до якого не застосовувалась жодна обробка, що має еквівалентний ефект ГЛАВА II: ВИМОГИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ I. ВИМОГИ ДО ТЕМПЕРАТУРИ 1. Власники харчових підприємств повинні забезпечити, щоб після прийому до установи обробки молоко швидко охолоджувалось до температури не вище, ніж 6°C і зберігалось при такій температурі до обробки. 2. Проте, власники харчових підприємств можуть зберігати молоко при вищій температурі, якщо: (а) обробка починається одразу після доїння або впродовж чотирьох годин після прийому до установи обробки; або (б) компетентний орган з технологічних причин дозволяє вищу температуру для виробництва певних молочних продуктів.	3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ 3.1 «Сире молоко» означає молоко, вироблене шляхом секреції молочної залози тварин, вирощених на фермі, яке не набувало температури більше ніж 40 °C або не пройшло жодної обробки, яка має еквівалентний ефект (далі - молоко); 4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ 4.3 Після доїння молоко потрібно очистити та охолодити до температури не вище 6 °C. 4.3.1 Одразу після доїння молоко повинно бути поміщене в чисте місце, сконструйоване і обладнане таким чином, щоб уникнути забруднення. Молоко повинно одразу охолоджуватися до температури не вище, ніж 8°C у випадку щоденного збору або не вище 6°C, якщо збір не відбувається щоденно. 4.3.2 Під час транспортування повинна підтримуватися низька температура, і після прибуття до установи призначення температура молока не повинна бути вищою 10°C. 4.3.3 Оператори ринку харчових продуктів можуть не дотримуватися температурних вимог, встановлені в пунктах 4.3.1 і 4.3.2, якщо молоко: - обробляється впродовж двох годин після доїння; - з технологічних причин необхідна вища температура для виробництва певних молочних продуктів, і це дозволено компетентним органом.	



	III. КРИТЕРІЇ ДЛЯ СИРОГО КОРОВ'ЯЧОГО МОЛОКА Оператори ринку харчових продуктів повинні ініціювати процедури з метою забезпечення, щоб сире молоко задовольняло такі критерії: (i) сире коров'яче молоко: <table><tr><td>Загальне бакзбруднення при 30oC (на мл)</td><td>≤ 100 000 (1)</td></tr><tr><td>Вміст соматичних клітин (на мл)</td><td>≤ 400 000 (2)</td></tr></table> (1) Рухоме геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць. (2) Рухоме геометричне середнє за тримісячний період, принаймні одна проба на місяць, крім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва.	Загальне бакзбруднення при 30oC (на мл)	≤ 100 000 (1)	Вміст соматичних клітин (на мл)	≤ 400 000 (2)	4.3.4 Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб після прийняття переробною потужністю молоко швидко охолоджувалося до температури не вище 6°C та зберігалось при цій температурі до переробки. Однак оператори ринку харчових продуктів можуть утримувати молоко при вищих температурах, якщо: - переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю (з моменту доїння), - компетентний орган дозволяє вищу температуру з технологічних причин, пов'язаних із виготовленням певних молочних продуктів. 4.5 Оператори ринку харчових продуктів повинні ініціювати процедури з метою забезпечення, щоб молоко задовольняло такі критерії: За мікробіологічними показниками молоко повинно відповідати наступним критеріям: Таблиця 2 <table><tr><td>Назва показника, одиниця вимірювання</td><td>Норма</td></tr><tr><td>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), тис. КУО/см³</td><td>≤ 100⁽¹⁾</td></tr><tr><td>Кількість соматичних клітин, тис/см³</td><td>≤ 400⁽²⁾</td></tr></table> (1) Рухоме геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць. (2) Рухоме геометричне середнє за тримісячний період, принаймні одна проба на місяць, крім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва.	Назва показника, одиниця вимірювання	Норма	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), тис. КУО/см³	≤ 100 ⁽¹⁾	Кількість соматичних клітин, тис/см³	≤ 400 ⁽²⁾	
Загальне бакзбруднення при 30oC (на мл)	≤ 100 000 (1)												
Вміст соматичних клітин (на мл)	≤ 400 000 (2)												
Назва показника, одиниця вимірювання	Норма												
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), тис. КУО/см³	≤ 100 ⁽¹⁾												
Кількість соматичних клітин, тис/см³	≤ 400 ⁽²⁾												



ПОСТАНОВА РАДИ (ЄС) № 2377/90 від 26 червня 1990 року, що встановлює метод Співтовариства для визначення максимально припустимих норм залишкових речовин ветеринарних лікарських препаратів у харчових продуктах тваринного походження

2.1			

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 2073/2005 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів



• **Виробництво цукру**

Чек-листи по стандартам на цукор

НАЗВА СТАНДАРТУ Цукор. Технічні умови

Код стандарту: УКНД 67.180.10, СОУ КЗПС 74.9-40997018-008:2018

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»			
1.1	6. Для цілей державного контролю використовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені національними стандартами України. У разі обґрунтування неможливості застосування таких стандартів або їх відсутності застосовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені відповідними міжнародними організаціями або законодавством Європейського Союзу. У разі відсутності зазначених методик використовуються інші методики, що розроблені і валідовані відповідно до вимог національних стандартів України або документів відповідних міжнародних організацій чи Європейського Союзу.	9.2 Органолептичні показники визначають згідно з ДСТУ 4624, фізико-хімічних: масової частки вологи – згідно з ДСТУ 3659, масової частки сахарози – згідно з ДСТУ 3661, кольоровості – згідно з ДСТУ 2075, масової частки феродомішок – згідно з ДСТУ 4244, масової частки золи – згідно з ДСТУ 2317, масової частки редукувальних речовин – згідно з ДСТУ 3945, гранулометричного складу – згідно з ДСТУ 4242, масової частки дріб'язку – згідно з ДСТУ 4627, визначання маси нетто – згідно з ДСТУ 4243, вміст крохмалю та продуктів його декструкції – згідно з ДСТУ 4866, гармонізовані з Методиками ІКУМСА – згідно з СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 002:2017, СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 003:2017, СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 004:2018, СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 005:2018, СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 006:2018, СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 007:2018. 9.3 Вміст токсичних елементів у цукрі визначають: ртуті – згідно з ГОСТ 26927, , свинцю – згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178, кадмію – згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178, миш'яку згідно з СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 006:2018, міді згідно з СОУ КЗПС – 74.9 -40997018 – 007:2018.	Контролюється наявність в цукрі феродомішок, золи, свинцю, кадмію, миш'яку, міді. Визначення кольоровості цукру, масової частки вологи, поляризації, редукувальних речовин. Контроль проводять спеціалісти, яким видано документ від ТК56.
	8. Для методик досліджень (випробувань) у харчових продуктах речовин, наявність яких не допускається, нормативно-правовими актами	Таблиця 5 – Допустимі рівні токсичних елементів	Контролюється наявність в цукрі та цукрових продуктах ртуті, свинцю, кадмію, миш'яку.



	встановлюються мінімально необхідні рівні визначення. Якщо результат досліджень (випробувань) з використанням такої методики не вказує на наявність відповідної речовини, вона вважається відсутньою в харчовому продукті. Якщо мінімально необхідний рівень визначення речовини, наявність якої в харчових продуктах не допускається, не встановлений в нормативно-правовому акті, вона вважається відсутньою в харчовому продукті у разі невизначення її за допомогою методики, яка включена в галузь акредитації (атестації) лабораторії, що проводить дослідження (випробування). Під час внесення методики в галузь акредитації перевіряється можливість її застосування для проведення випробувань (досліджень) за встановленими в нормативно-правових актах параметричними значеннями забруднюючих речовин, залишків пестицидів та ветеринарних препаратів	<table><tr><th>Назва показника</th><th>Допустимий рівень вмісту, мг/кг, не більше ніж</th></tr><tr><td>ртуть</td><td>0,01</td></tr><tr><td>миш'як</td><td>1,0</td></tr><tr><td>свинець</td><td>0,5</td></tr><tr><td>кадмій</td><td>0,05</td></tr></table>	Назва показника	Допустимий рівень вмісту, мг/кг, не більше ніж	ртуть	0,01	миш'як	1,0	свинець	0,5	кадмій	0,05	Контроль проводять спеціалісти, яким видано документ від ТК56.
Назва показника	Допустимий рівень вмісту, мг/кг, не більше ніж												
ртуть	0,01												
миш'як	1,0												
свинець	0,5												
кадмій	0,05												
5.	Стаття 32. Вимоги до харчових продуктів 1. Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинено та заборонено.	3.2.8 За мікробіологічними показниками цукор для окремих споживачів (ви-робництво продуктів дитячого харчування, молочних консервів та біофармацевтичної промисловості) повинен відповідати вимогам, які встановлені МБВ № 5061 [2] і зазначені у таблиці 4. Таблиця 4 – Мікробіологічні показники <table><tr><th>Назва показника</th><th>Значення</th></tr><tr><td>Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаероб-них мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж</td><td>1,0 × 10³</td></tr><tr><td>Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж</td><td>1,0 × 10</td></tr><tr><td>Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж</td><td>1,0 × 10</td></tr><tr><td>Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г</td><td>Не допускають</td></tr></table>	Назва показника	Значення	Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаероб-них мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0 × 10 ³	Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0 × 10	Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0 × 10	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	Не допускають	Контролюється наявність в цукрі мікроорганізмів, бактерій, дріжджів. Контроль проводять спеціалісти, яким видано документ від ТК56.
Назва показника	Значення												
Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаероб-них мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0 × 10 ³												
Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0 × 10												
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0 × 10												
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	Не допускають												



		Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25 г	Не допускають	
	Стаття 39. Вимоги до маркування харчових продуктів 1. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. 2. Маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача. 3. Усі харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою.	6 МАРКУВАННЯ 6.1 Споживчу тару маркують згідно з ДСТУ 4518. 6.2 Транспортну тару (ящики, групове пакування в папір) маркують наклеюванням на неї паперового ярлика або нанесенням фарби за допомогою трафарету. Під час маркування групового пакування в термозсідальну плівку паперовий ярлик не вкладають всередину упаковки. Транспортну тару (тканинні або поліпропіленові мішки) маркують прикріпленням до них ярлика з відходів білої або світлих тонів тканини або синтетичного нетканого матеріалу на основі лавсану, або з відходів перфокарткового паперу згідно з ГОСТ 7362, армованих на обрізках бавовняних та трикотажних тканин або з паперу масою 1 м² не менше 80 г, ламінованого поліетиленовою чи поліпропіленовою плівкою товщиною не менше 0,04 мм. Ярлик накладають на горловину мішка і прошивають одночасно з зашивкою мішка. 6.3 Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знаку “Оберігати від вологи”. Дозволено суміщати на одному ярлику дані, що характеризують продукт, та маніпуляційний знак розміром 15 мм × 25 мм. 6.4 Інформація, що її наносять на транспортну тару (мішки, ящики, групове пакування) повинна містити: - назву продукту із зазначенням сировини, з якої вироблений цукор; - назву і місцезнаходження (юридична адреса, країна) підприємства-виробника, його адресу і номер телефону; - товарний знак підприємства-виробника (за наявності); - масу брутто, нетто, кілограм для споживчої тари; - умови зберігання (відносна вологість);		Контролюється відповідність показників написаних на ярлику показникам продукту визначених в сертифікаті.



		– енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал) і поживна (харчова) цінність (вміст вуглеводів – грам) 100 г продукту; – дату виготовлення та фасування (рік); – позначку нормативного документа; – рік виготовлення та строк придатності до споживання; – позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт; – штрихове кодування згідно з ДСТУ 3145 для споживчої тари); – позначення щодо квоти „А”.	
2	Стаття 50. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування 1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов’язані забезпечити дотримання таких вимог: 1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення; 2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення; 3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки. 2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.	7 ПАКУВАННЯ 7.1 Кристалічний цукор першої, другої та третьої категорій і цукрову пудру фасують масою нетто від 0,25 кг до 2,0 кг в паперові, поліетиленові і поліпропіленові пакети або пакети з комбінованого матеріалу (папір з поліетиленовим або мікровосковим покриттям). Дозволено фасувати кристалічний цукор і цукрову пудру в пакети іншої маси нетто із значенням допустимих відхилів маси нетто від номінального значення згідно з Р 50-056 [10]. Під час фасування пудри дозволено додавати крохмаль до 2 % від маси продукту. Кристалічний цукор першої, другої та третьої категорій фасують масою нетто від 2,0 г до 100,0 г в художньо оформлені пакетики (порційне фасування), виготовлені з поліетилену, поліпропілену або комбінованого матеріалу, що забезпечують міцність пакетиків і дозволеного до використання центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров’я. 7.2 Поліетиленові пакети повинні бути виготовлені з поліетиленової плівки згідно з ГОСТ 10354, поліпропіленові – з поліпропіленової плівки згідно з ГОСТ 26996, паперові – з двох шарів паперу: внутрішнього та зовнішнього, що забезпечують міцність пакетів і дозволені до	Контролюється якість тари в яку фасують цукор



		використовування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Дозволено застосовувати поліетиленову або поліпропіленову плівку, дозволена до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. 7.3 Під час фасування кристалічного цукру в паперові пакети для внутрішнього шару використовують папір марок Д і Е-II згідно з ГОСТ 7247, обгортковий папір марок В і Д згідно з ГОСТ 8273, етикетковий папір марки А згідно з ГОСТ 7625 або інші рівноцінні за показниками якості марки паперу, що дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менше ніж 70 г. Для зовнішнього шару використовують папір марок Д і Е-II згідно з ГОСТ 7247, етикетковий папір марки А згідно з ГОСТ 7625 або інші рівноцінні за показниками марки паперу, придатні для маркування друкарським способом. Маса паперу 1 м² повинна бути не менше ніж 80 г. Дозволено фасувати кристалічний цукор в одношарові паперові пакети з обгорткового паперу марок В, Д, О згідно з ГОСТ 8273 або інші рівноцінні за показниками якості марки паперу, дозволеного до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менше ніж 80 г.	
--	--	---	--



№	Текст пункту наказу	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється																																												
2. Наказ Мінагрополітики №592 від 02.11.2017 "Про затвердження вимог до видів цукрів, призначених для споживання людиною»																																															
1.1	1. Напівбілий цукор Очищена та кристалізована цукроза належної товарної якості з такими характеристиками: (а) масова частка цукрози – не менше ніж 99,5% (поляризація) (б) масова частка інвертного – не більше ніж 0,1% цукру (в) масова частка вологи – не більше ніж 0,14% (втрати при висушуванні) (г) кольоровість у розчині – не більше ніж 150 одиниць ICUMSA. (в) масова частка кондукто- метричної золи (визначеної за методом вимірювання електропровідності розчину) – не більше ніж 0,04% 2. Цукор або білий цукор Очищена та кристалізована цукроза належної товарної якості з такими характеристиками: (а) масова частка цукрози – не менше ніж 99,7% (поляризація) (б) масова частка інвертного – не більше ніж 0,04% цукру (в) масова частка вологи – не більше ніж 0,06% (втрати при висушуванні) (г) тип забарвлення – не більше ніж дев'ять балів, визначених згідно з пунктом (а) частини II. (д) кольоровість у розчині – не більше ніж 67,5 одиниць ICUMSA.	Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники кристалічного цукру <table><tr><th rowspan="2">Назва показника</th><th colspan="4">Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри</th></tr><tr><th>екстра</th><th>екстра</th><th>білий</th><th>напівбілий</th></tr><tr><th>категорія</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr><tr><td>Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж</td><td>99,7</td><td>99,7</td><td>99,61</td><td>99,5</td></tr><tr><td>Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж</td><td>0,04</td><td>0,04</td><td>0,05</td><td>0,065</td></tr><tr><td>Масова частка вологи, %, не більше ніж:</td><td>0,06</td><td>0,06</td><td>0,1</td><td>0,1</td></tr><tr><td>кристалічного цукру</td><td>0,06</td><td>0,06</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>сахарози для шампанського цукрової пудри</td><td>0,2</td><td>0,2</td><td>0,2</td><td>-</td></tr><tr><td>Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж: %</td><td>0,027 6</td><td>0,04 -</td><td>0,04 -</td><td>0,05 -</td></tr></table>	Назва показника	Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри				екстра	екстра	білий	напівбілий	категорія	1	2	3	4	Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7	99,7	99,61	99,5	Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04	0,04	0,05	0,065	Масова частка вологи, %, не більше ніж:	0,06	0,06	0,1	0,1	кристалічного цукру	0,06	0,06	-	-	сахарози для шампанського цукрової пудри	0,2	0,2	0,2	-	Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж: %	0,027 6	0,04 -	0,04 -	0,05 -	Контролюється відповідність цукру тій чи іншій категорії
Назва показника	Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри																																														
	екстра	екстра	білий	напівбілий																																											
категорія	1	2	3	4																																											
Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7	99,7	99,61	99,5																																											
Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04	0,04	0,05	0,065																																											
Масова частка вологи, %, не більше ніж:	0,06	0,06	0,1	0,1																																											
кристалічного цукру	0,06	0,06	-	-																																											
сахарози для шампанського цукрової пудри	0,2	0,2	0,2	-																																											
Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж: %	0,027 6	0,04 -	0,04 -	0,05 -																																											



(в) масова частка кондукто- – не більше ніж метричної золи (визначеної 0,04% за методом вимірювання електропровідності розчину) 3. Екстра білий цукор Продукт з характеристиками, зазначеними в пункті 2(а), (б) і (в), та стосовно яких загальна кількість балів, визначених відповідно до положень частини II, не перевищує восьми і є не більшою ніж: – чотирьох для типу забарвлення, – шести для вмісту золи, – трьох для кольоровості в розчині. 4. Цукровий розчин (¹) Водний розчин цукрози з такими характеристиками: (а) масова частка сухої – не менше ніж 62% речовини (б) масова частка – не більше ніж 3% у інвертного цукру перерахуванні на (співвідношення фруктози суху речовину до декстрази: 1,0 ± 0,2) (в) масова частка – визначена згідно з кондукто-метричної золи (пунктом (б) частини II визначеної за методом вимірювання електропровідності розчину) (г) кольоровість у розчині – не більше ніж 45 одиниць ICUMSA.	балів				
	Кольоровість в розчині, не більше ніж:	25,0 3	45,0 8	60,0 -	104,0 -
	одиниць ICUMSA балів умовних одиниць	-	-	0,8	1,5
	Тип кольоровості, не більше ніж одиниць ICUMSA балів умовних одиниць	45.0 4	60.0 9		
	Масова частка феродомішок, %, не більше ніж	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003
	Величина окремих часток феродомішок, в найбільшому лінійному вимірі, мм, не більше ніж	0,5	0,5	0,5	0,5



Гармонізація з Директивами ЄС

№	Текст пункту директиви	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
1. Директива Ради ЄС № 2001/11/ЄС від 20 грудня 2001 року "Щодо певних видів цукру, що призначені для споживання людиною"			
1.1	1. Напівбілий цукор Очищена та кристалічна сахароза відповідної торгівельної якості з такими характеристиками: а) поляризація - не менше ніж 99.5⁰ в) вміст інвертного цукру - не більше ніж 0.1% на вагу с) втрати при висиханні - не більше ніж 0.1% на вагу 2.Цукор або білий цукор Очищена та кристалічна сахароза відповідної торгівельної якості з такими характеристиками: а) поляризація - не менше ніж 99.7⁰ в) вміст інвертного цукру - не більше ніж 0.04% на вагу с) втрати при висиханні - не більше ніж 0.06% на вагу д) тип кольору - не більше ніж дев'ять пунктів, визначених відповідно до пункту (а) частини В 3.Екстра білий цукор Продукт, маючи характеристики, зазначені у підпункті 2(а), (в), та (с) та відповідно до чого загальну кількість пунктів, визначених згідно з положенням частини В, не перевищує восьми, і не більше ніж: - чотири для типу кольору, - шість для вмісту золи, - три для кольору в розчині.	Примітка 1. Кристалічний цукор для вироблення молочних консервів, продуктів дитячого харчування і біофармацевтичної промисловості за показниками якості повинен відповідати нормам не нижче ніж для цукру другої чи третьої категорій. Примітка 2. У разі визначання показників золи і кольоровості цукру в балах приймають: що по золі 1 балу відповідає 0,0018 % (обчислюється за методом Міжнародної комісії з уніфікації методів аналізу цукру ICUMSA); по кольоровості в розчині 1 балу відповідає 7,5 одиниць (обчислюється за методом Міжнародної комісії з уніфікації методів аналізу цукру ICUMSA); по типу кольоровості 1 балу відповідає – 0.5одиниць (обчислюється за методом Брауншвейського інституту технологій сільського господарства та цукрової промисловості). Примітка 3. Масова частка вологи кристалічного цукру, призначеного для пакування в м'які спеціалізовані контейнери і для тривалого зберігання, під час відвантажування не повинна бути більше ніж 0,10 %. Примітка 4. Масова частка золи в сахарозі для шампанського - не більше ніж 0,03 %.	Контролюється відповідність цукру тій чи іншій категорії



Гармонізація зі стандартами Кодексу Аліментаріус (КА)

№	Текст пункту стандарту КА	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється																																																	
2. Стандарт КА CODEX STAND 212 -1999 (CCS 2001)																																																				
1.1	Назва Опис Білий цукор, очищений і кристалічна сахароза (сахароза) з поляризації не менш 99.7 °Z. Плантаційний або білий цукор (або будь-яке інше еквівалентне назва, прийнята в Країна походження, в якій він продається) Очищений і кристалізацію сахарози (сахароза) з поляризації не менше 99,5 °Z. Цукрова пудра (цукрову пудру) дрібно розпорошеного білого цукру з додаванням або без додавання агент проти злежування М'який білий цукор дрібне зерно очищений вологий цукор, білого кольору з плюс сахароза інвертний цукор, вміст не менше 97,0% м/м. М'який коричневий цукор дрібне зерно очищений вологий цукор, від світло-до темно-коричневого кольору з сахарозою плюс інвертний вмістом цукру не менш чим 88.0% м/м	Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники кристалічного цукру <table><tr><th rowspan="2">Назва показника</th><th colspan="4">Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри</th></tr><tr><th>екстра</th><th>екстра</th><th>білий</th><th>напівбілий</th></tr><tr><th>категорія</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr><tr><td>Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж</td><td>99,7</td><td>99,7</td><td>99,61</td><td>99,5</td></tr><tr><td>Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж</td><td>0,04</td><td>0,04</td><td>0,05</td><td>0,065</td></tr><tr><td>Масова частка води, %, не більше ніж:</td><td>0,06</td><td>0,06</td><td>0,1</td><td>0,1</td></tr><tr><td>кристалічного цукру</td><td>0,06</td><td>0,06</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>сахарози для шампанського цукрової пудри</td><td>0,2</td><td>0,2</td><td>0,2</td><td>-</td></tr><tr><td>Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж:</td><td>0,027</td><td>0,04</td><td>0,04</td><td>0,05</td></tr><tr><td></td><td>6</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>	Назва показника	Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри				екстра	екстра	білий	напівбілий	категорія	1	2	3	4	Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7	99,7	99,61	99,5	Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04	0,04	0,05	0,065	Масова частка води, %, не більше ніж:	0,06	0,06	0,1	0,1	кристалічного цукру	0,06	0,06	-	-	сахарози для шампанського цукрової пудри	0,2	0,2	0,2	-	Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж:	0,027	0,04	0,04	0,05		6	-	-	-	Контролюється поляризації цукру
Назва показника	Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри																																																			
	екстра	екстра	білий	напівбілий																																																
категорія	1	2	3	4																																																
Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7	99,7	99,61	99,5																																																
Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04	0,04	0,05	0,065																																																
Масова частка води, %, не більше ніж:	0,06	0,06	0,1	0,1																																																
кристалічного цукру	0,06	0,06	-	-																																																
сахарози для шампанського цукрової пудри	0,2	0,2	0,2	-																																																
Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж:	0,027	0,04	0,04	0,05																																																
	6	-	-	-																																																



			% балів					
			Кольоровість в розчині, не більше ніж:	25,0 3	45,0 8	60,0 -	104,0 -	
			одиниць ICUMSA балів умовних одиниць	-	-	0,8	1,5	
			Тип кольоровості, не більше ніж одиниць ICUMSA балів умовних одиниць	45.0 4	60.0 9			
			Масова частка феродомішок, %, не більше ніж	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	
			Величина окремих часток феродомішок, в найбільшому лінійному вимірі, мм, не більше ніж	0,5	0,5	0,5	0,5	



НАЗВА СТАНДАРТУ Цукор. Метод визначення поляризації
Код стандарту: СОУ КЗПС 74.9-40997018-003:2018, УКНД 67.180.10

№	Текст статті	Текст пункту стандарту	Що і як контролюється
Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»			
1.1	6. Для цілей державного контролю використовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені національними стандартами України. У разі обґрунтування неможливості застосування таких стандартів або їх відсутності застосовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені відповідними міжнародними організаціями або законодавством Європейського Союзу. У разі відсутності зазначених методик використовуються інші методики, що розроблені і валідовані відповідно до вимог національних стандартів України або документів відповідних міжнародних організацій чи Європейського Союзу.	Даний метод використовується в аналізах при укладанні контрактів на поставку цукру і може застосовуватись для білих цукрів та інших білих рафінованих продуктів з низькою кольоровістю і каламутністю, що не потребують освітлення і мають втрати при висушуванні не більше 0,1 %. Білі цукри, поляризація яких не може бути виміряна без освітлення, мають аналізуватися згідно з методом ICUMSA GS1/2/3-1 для цукру-сирцю. [2] Цим методом аналізують цукор, що має низьку кольоровість та каламутність, та аналізуються без освітлення розчином свинцю.	Даним методом контролюється відповідність показників якості цукру (1-4 категорія цукру) по кольоровості. Контроль проводять спеціалісти, яким видано документ від ТК56.
	8. Для методик досліджень (випробувань) у харчових продуктах речовин, наявність яких не допускається, нормативно-правовими актами встановлюються мінімально необхідні рівні визначення. Якщо результат досліджень (випробувань) з використанням такої методики не вказує на наявність відповідної речовини, вона вважається відсутньою в харчовому продукті. Якщо мінімально необхідний рівень визначення речовини, наявність якої в харчових продуктах не допускається, не встановлений в нормативно-правовому акті, вона вважається відсутньою в харчовому продукті у разі невизначення її за	4.1 «Нормальний цукровий розчин» визначається як 26,0060 чистої цукрози, яку зважено у вакуумі і розчинено у воді при 20 °С до кінцевого об'єму 100 мл. Це відповідає наважці 26 г, яку зважено в повітрі і розчинено у воді при 20 °С до кінцевого об'єму 100 мл. [4, 5] 4.2 Основою точки 100 °Z Міжнародної цукрової шкали є обертання площини поляризації світла нормального розчину чистої цукрози (пункт 3.1) при довжині хвилі зеленої лінії ізотопу ртуті Hg¹⁹⁸ (546,2271 нм у вакуумі) при 20 °С в кюветі 200 мм. Це обертання площини поляризації світла складає 40,777 ± 0,001°. Для інших довжин хвиль	Визначається методика проведення досліджень. Контроль проводять спеціалісти, яким видано документ від ТК56.



	допомогою методики, яка включена в галузь акредитації (атестації) лабораторії, що проводить дослідження (випробування). Під час внесення методики в галузь акредитації перевіряється можливість її застосування для проведення випробувань (досліджень) за встановленими в нормативно-правових актах параметричними значеннями забруднюючих речовин, залишків пестицидів та ветеринарних препаратів	дійсна формула Бюннагеля (Bünnagel) для дисперсії обертання площини поляризації цукрози. [6] Для відфільтрованої жовтої лінії спектру натрію, 589,4400 нм у вакуумі, точка 100 °Z відповідає $34,626 \pm 0,001^\circ$. Для приладів із кварцовим клином ефективну довжину хвилі зафіксовано на значенні 587 нм, при цьому точка 100 °Z відповідає $34,934 \pm 0,001^\circ$. Це значення для обертання площини поляризації не має практичної ваги, однак слугує для обчислень значень для цукру контрольної кварцової пластини в приладах із кварцовим клином. [7]	
3. Наказ Мінагрополітики №592 від 02.11.2017 "Про затвердження вимог до видів цукрів, призначених для споживання людиною»			
1.1	1. Напівбілий цукор Очищена та кристалізована цукроза належної товарної якості з такими характеристиками: (а) масова частка цукрози – не менше ніж (поляризація) 99,5% (б) масова частка інвертного – не більше ніж цукру 0,1% (в) масова частка вологи – не більше ніж (втрати при висушуванні) 0,14% (г) кольоровість у розчині – не більше ніж 150 одиниць ICUMSA. (в) масова частка кондукто- – не більше ніж метричної золи (визначеної 0,04% за методом вимірювання електропровідності розчину) 2. Цукор або білий цукор Очищена та кристалізована цукроза належної товарної якості з такими характеристиками:	4.1 «Нормальний цукровий розчин» визначається як 26,0060 чистої цукрози, яку зважено у вакуумі і розчинено у воді при 20 °C до кінцевого об'єму 100 мл. Це відповідає наважці 26 г, яку зважено в повітрі і розчинено у воді при 20 °C до кінцевого об'єму 100 мл. [4, 5] 4.2 Основою точки 100 °Z Міжнародної цукрової шкали є обертання площини поляризації світла нормального розчину чистої цукрози (пункт 3.1) при довжині хвилі зеленої лінії ізотопу ртуті Hg^{198} (546,2271 нм у вакуумі) при 20 °C в кюветі 200 мм. Це обертання площини поляризації світла складає $40,777 \pm 0,001^\circ$. Для інших довжин хвиль дійсна формула Бюннагеля (Bünnagel) для дисперсії обертання площини поляризації цукрози. [6] Для відфільтрованої жовтої лінії спектру натрію, 589,4400 нм у вакуумі, точка 100 °Z відповідає $34,626 \pm 0,001^\circ$. Для приладів із кварцовим клином ефективну довжину хвилі зафіксовано на значенні 587 нм, при цьому точка 100 °Z відповідає $34,934 \pm$	Даний метод дає підтвердження поляризації цукру і визначає до якої категорії відноситься цукор, який досліджують. Контролюють спеціалісти, яким видано доручення від ТК56.



(а) масова частка цукрози (поляризація) – не менше ніж 99,7% (б) масова частка інвертного цукру – не більше ніж 0,04% (в) масова частка вологи (втрати при висушуванні) – не більше ніж 0,06% (г) тип забарвлення – не більше ніж дев'ять балів, визначених згідно з пунктом (а) частини II. (д) кольоровість у розчині – не більше ніж 67,5 одиниць ICUMSA. (е) масова частка кондуктометричної золи (визначеної за методом вимірювання електропровідності розчину) – не більше ніж 0,04% 3. Екстра білий цукор Продукт з характеристиками, зазначеними в пункті 2(а), (б) і (в), та стосовно яких загальна кількість балів, визначених відповідно до положень частини II, не перевищує восьми і є не більшою ніж: – чотирьох для типу забарвлення, – шести для вмісту золи, – трьох для кольоровості в розчині. 4. Цукровий розчин ⁽¹⁾ Водний розчин цукрози з такими характеристиками: (а) масова частка сухої речовини – не менше ніж 62%	0,001°. Це значення для обертання площини поляризації не має практичної ваги, однак слугує для обчислень значень для цукру контрольної кварцової пластини в приладах із кварцовим клином. [7] Метод являє собою фізичний аналіз, що включає три основні етапи: - Приготування нормального розчину проби аналізованого цукру у воді у мірній колбі місткістю 100 мл. ; - Визначення маси розчину для обчислення об'ємної поправки [1]; - Визначення поляризації шляхом вимірювання обертання площини поляризації світла розчином у порівнянні з обертанням площини поляризації світла нормального розчину чистої цукрози.	
---	--	--



	(б) масова частка інвертного цукру (співвідношення фруктози до декстрази: $1,0 \pm 0,2$) – не більше ніж 3% у перерахуванні на суху речовину (в) масова частка кондукто-метричної золи (визначеної за методом вимірювання електропровідності розчину) – визначена згідно з пунктом (б) частини II (г) кольоровість у розчині – не більше ніж 45 одиниць ICUMSA.		
--	---	--	--

2. Директива Ради ЄС № 2001/11/ЄС від 20 грудня 2001 року "Щодо певних видів цукру, що призначені для споживання людиною"			
1.1	1. Напівбілий цукор Очищена та кристалічна сахароза відповідної торгівельної якості з такими характеристиками: а) поляризація - не менше ніж 99.5^0 в) вміст інвертного цукру - не більше ніж 0.1% на вагу с) втрати при висиханні - не більше ніж 0.1% на вагу 2. Цукор або білий цукор Очищена та кристалічна сахароза відповідної торгівельної якості з такими характеристиками: а) поляризація - не менше ніж 99.7^0 в) вміст інвертного цукру - не більше ніж 0.04% на вагу с) втрати при висиханні - не більше ніж 0.06% на вагу д) тип кольору - не більше ніж дев'ять пунктів, визначених відповідно до пункту (а) частини В 3. Екстра білий цукор	4.1 «Нормальний цукровий розчин» визначається як 26,0060 чистої цукрози, яку зважено у вакуумі і розчинено у воді при $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до кінцевого об'єму 100 мл. Це відповідає наважці 26 г, яку зважено в повітрі і розчинено у воді при $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до кінцевого об'єму 100 мл. [4, 5] 4.2 Основою точки $100\text{ }^{\circ}\text{Z}$ Міжнародної цукрової шкали є обернення площини поляризації світла нормального розчину чистої цукрози (пункт 3.1) при довжині хвилі зеленої лінії ізотопу ртуті Hg^{198} (546,2271 нм у вакуумі) при $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ в кюветі 200 мм. Це обернення площини поляризації світла складає $40,777 \pm 0,001^{\circ}$. Для інших довжин хвиль дійсна формула Бюннагеля (Bünnagel) для дисперсії обернення площини поляризації цукрози. [6] Для відфільтрованої жовтої лінії спектру натрію, 589,4400 нм у вакуумі, точка $100\text{ }^{\circ}\text{Z}$ відповідає $34,626 \pm 0,001^{\circ}$. Для приладів із кварцовим клином ефективну довжину хвилі зафіксовано на значенні 587 нм, при цьому точка $100\text{ }^{\circ}\text{Z}$ відповідає $34,934 \pm 0,001^{\circ}$. Це значення для обернення площини поляризації не має практичної ваги, однак слугує для	Контролюється поляризація цукру.



	Продукт, маючи характеристики, зазначені у підпункті 2(а), (в), та (с) та відповідно до чого загальну кількість пунктів, визначених згідно з положенням частини В, не перевищує восьми, і не більше ніж: - чотири для типу кольору, - шість для вмісту золи, - три для кольору в розчині.	обчислень значень для цукру контрольної кварцової пластини в приладах із кварцовим клином. [7]	
--	--	---	--

3. Стандарт КА CODEX STAND 212 -1999 (CCS 2001)			
1.1	Назва Опис Білий цукор, очищений і кристалічна сахароза (сахароза) з поляризації не менш 99,7 °Z. Плантаційний або білий цукор (або будь-яке інше еквівалентне назва, прийнята в Країна походження, в якій він продається) Очищений і кристалізацію сахарози (сахароза) з поляризації не менше 99,5 °Z. Цукрова пудра (цукрову пудру) дрібно розпорошеного білого цукру з додаванням або без додавання агент проти злежування М'який білий цукор дрібне зерно очищений вологий цукор, білого кольору з плюс сахароза інвертний цукор, вміст не менше 97,0% м/м. М'який коричневий цукор дрібне зерно очищений вологий цукор, від світло-до темно-коричневого кольору з сахарозою плюс інвертний вмістом цукру не менш чим 88,0% м/м	4.1 «Нормальний цукровий розчин» визначається як 26,0060 чистої цукрози, яку зважено у вакуумі і розчинено у воді при 20 °C до кінцевого об'єму 100 мл. Це відповідає наважці 26 г, яку зважено в повітрі і розчинено у воді при 20 °C до кінцевого об'єму 100 мл. [4, 5] 4.2 Основою точки 100 °Z Міжнародної цукрової шкали є обертання площини поляризації світла нормального розчину чистої цукрози (пункт 3.1) при довжині хвилі зеленої лінії ізотопу ртуті Hg¹⁹⁸ (546,2271 нм у вакуумі) при 20 °C в кюветі 200 мм. Це обертання площини поляризації світла складає 40,777 ± 0,001°. Для інших довжин хвиль дійсна формула Бюннагеля (Bünnagel) для дисперсії обертання площини поляризації цукрози. [6] Для відфільтрованої жовтої лінії спектру натрію, 589,4400 нм у вакуумі, точка 100 °Z відповідає 34,626 ± 0,001°. Для приладів із кварцовим клином ефективну довжину хвилі зафіксовано на значенні 587 нм, при цьому точка 100 °Z відповідає 34,934 ± 0,001°. Це значення для обертання площини поляризації не має практичної ваги, однак слугує для обчислень значень для цукру контрольної кварцової пластини в приладах із кварцовим клином. [7]	Контролюється відповідність показників поляризації цукру