



**МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
(Мінекономіки)**

вул. М. Грушевського 12/2, м. Київ, 01008 тел. (044)200-47-53, факс (044)253-63-71
E-mail: meconomy@me.gov.ua, <http://www.me.gov.ua>, код ЄДРПОУ 37508596

На № _____ від _____

**Державна регуляторна
служба України**

Щодо погодження проекту наказу

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України відповідно до вимог статті 21 Закону України “Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності” надсилає на погодження проект наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження” (далі – проект наказу), розроблений відповідно до статті 7 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

Просимо погодити зазначений проект наказу в найкоротший строк.

- Додатки:
1. Проект наказу на 145 арк. в 1 прим.
 2. Пояснювальна записка до проекту наказу на 7 арк. в 1 прим.
 3. Аналіз регуляторного впливу на 17 арк. в 1 прим.
 4. Копія оприлюдненого повідомлення про оприлюднення проекту наказу на 1 арк. в 1 прим.

Міністр

Ігор ПЕТРАШКО

Мікадзе 200-47-73*4104



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



2601-06/45444-03 від 22.07.2020



**МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
(Мінекономіки)**

Н А К А З

№ _____

Київ

**Про затвердження Гігієнічних
вимог до виробництва та обігу
харчових продуктів тваринного
походження**

Відповідно до статті 7 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, пункту 9 Положення про Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2014 р. № 459 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 11 вересня 2019 р. № 838),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, що додаються.



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



2601-06/45444-03 від 22.07.2020

2. Директорату безпеки харчових продуктів забезпечити подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України в установленому порядку.

3. Цей наказ набирає чинності через один рік з дня його офіційного опублікування.

4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України згідно з розподілом обов'язків.

**Міністр розвитку економіки,
торгівлі та сільського
господарства України**

Ігор ПЕТРАШКО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку
економіки, торгівлі та сільського
господарства України

№ _____

Гігієнічні вимоги

до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Ці Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження (далі – Гігієнічні вимоги), встановлюють належну гігієнічну практику виробництва, переробки, зберігання, транспортування та введення в обіг харчових продуктів тваринного походження.

2. Ці Гігієнічні вимоги доповнюють та деталізують загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами, що містяться в розділі VII Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

3. Ці Гігієнічні вимоги є обов’язковими до виконання операторами ринку харчових продуктів, які здійснюють зазначену діяльність, незалежно від їх форми власності та підпорядкування.



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B0400000049DA2D0026A47E00

Підписувач Мороз Микола Анатолійович

Дійсний з 21.01.2020 0:00:00 по 21.01.2022 0:00:00



Мінекономіки

2601-06/44887-26 від 20.07.2020
18:50:59

4. Ці Гігієнічні вимоги не застосовують до операторів ринку харчових продуктів, що:

1) здійснюють первинне виробництво;

2) здійснюють виробництво харчових продуктів тваринного походження, їх зберігання, поводження з ними для особистого споживання;

3) здійснюють виробництво, реалізацію та/або обіг композитних продуктів, крім перероблених харчових продуктів тваринного походження, що входять до складу таких композитних продуктів, виробництво та поводження з якими здійснюють відповідно до цих Гігієнічних вимог;

4) здійснюють пряме постачання невеликих обсягів первинної продукції кінцевим споживачам або місцевим (локальним) закладам роздрібної торгівлі, що постачають її безпосередньо кінцевим споживачам;

5) здійснюють пряме постачання невеликих обсягів м'яса свійської птиці та зайцеподібних, забитих на потужностях, кінцевим споживачам, або місцевим (локальним) закладам роздрібної торгівлі, що постачають таке м'ясо безпосередньо кінцевим споживачам у вигляді свіжого м'яса;

б) є мисливцями, які постачають невеликі обсяги диких тварин або м'яса диких тварин безпосередньо кінцевим споживачам або місцевим (локальним) закладам роздрібної торгівлі, що постачають їх безпосередньо кінцевим споживачам;

7) здійснюють роздрібну торгівлю харчовими продуктами тваринного походження, якщо:

такі операції полягають лише у зберіганні або транспортуванні харчових продуктів тваринного походження. До зберігання та транспортування харчових продуктів тваринного походження в будь-якому випадку застосовують температурні режими та умови транспортування м'яса, встановлені в додатку 1 до цих Гігієнічних вимог;

харчові продукти тваринного походження постачають виключно від закладів роздрібної торгівлі до інших закладів роздрібної торгівлі та, відповідно

до чинного законодавства України така діяльність є незначною (дрібною, мало дохідною), локалізованою та обмеженою.

II. ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ

1. У цих Гігієнічних вимогах наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

1) бійня – потужність будь-якої форми власності, що відповідає чинним ветеринарно-санітарним вимогам і призначена для забою тварин (птиці), м'ясо яких призначене для споживання людиною, зняття шкіри та видалення внутрішніх органів, первинної переробки, виробництва, зберігання та реалізації сировини тваринного походження;

2) великі дикі тварини – наземні ссавці, природним середовищем існування яких є дика природа, у тому числі ті, які перебувають у неволі чи напіввільних умовах;

3) витримування (повторне заселення) – переміщення живих двостулкових молюсків у райони моря, лагуни або естуарію на час, необхідний для зменшення забруднення, щоб зробити їх придатними для споживання людиною. Витримування не включає спеціальні операції з переміщення двостулкових молюсків в райони, які є більш придатними для їх подальшого вирощування або відгодівлі.

4) внутрішні органи – серце, легені з трахеєю, печінка, нирки, стравохід, шлунок, кишечник, селезінка, сечовий міхур та статеві органи, що видалені з туші;

5) м'ясні продукти (готові до вживання м'ясні продукти) – харчові продукти тваринного походження, які утворюються в результаті перероблення м'яса і відрізняються тим, що вони готові до безпосереднього вживання людиною;

б) двостулкові молюски – пластинчастозяброві молюски, із фільтрувальним типом живлення класу “Lamellibranchiata (Bivalvia)”;

7) дикі тварини – копитні, зайцеподібні та інші наземні ссавці, які є об'єктами полювання з метою отримання харчових продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною, у тому числі ссавці, що їх утримують на огороженій території в умовах природної волі (вільного виходу), схожих до тих, в яких живуть дикі тварини; дикі птахи, що на них полюють з метою отримання харчових продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною;

8) дикі (промислові) тварини, вирощені на потужності – безкілеві птахи та наземні ссавці, вирощені на потужності, крім свійських копитних тварин;

9) дрібне прибережне рибальство – рибальство, що здійснюють із риболовецьких суден загальною довжиною менше ніж 12 метрів без використання рибпромислового знаряддя, зазначеного в пункті 6 глави 1 розділу X цих Гігієнічних вимог;

10) дрібні дикі тварини – птахи та зайцеподібні, що вільно живуть у дикій природі;

11) дублення – оброблення шкіри з використанням рослинних дубильних речовин, солей хрому або інших речовин (солі алюмінію, заліза, кремнію, альдегідів, хінонів тощо), а також інших синтетичних дубильних речовин;

12) жаб'ячі лапки – задня частина тіл тварин, що належить до виду "RNA" родини "Жаб'ячі (Ranidae)", розділена поперечним розрізом за передніми кінцівками, випатрана й очищена від шкіри;

13) желатин – природний розчинний білок, гелеутворюючий або не гелеутворюючий, отриманий в результаті часткового гідролізу колагену, виробленого з кісток, шкір, шкур, сухожилів та м'язів тварин;

14) зайцеподібні – кролі, зайці та гризуни;

15) збирач двостулкових молюсків – будь-яка фізична або юридична особа, яка збирає живих двостулкових молюсків за допомогою будь-яких засобів в районах їх вирощування або збирання (територіях виробництва) з метою обробки та введення в обіг;

16) ідентифікаційна позначка – позначка овальної форми, яка містить експлуатаційний або реєстраційний номер потужності, що наноситься оператором ринку харчових продуктів, який здійснює виробництво та первинне пакування та/або пакування у транспортну тару (упаковку) харчових продуктів тваринного походження;

17) колаген – протеїновий продукт, отриманий із кісток, шкір, шкур та сухожилів тварин;

18) кондиціонування двостулкових молюсків – зберігання живих двостулкових молюсків, які походять із районів вирощування класу А, потужностей з очищення або потужностей зі збирання та відправлення, у резервуарах або в будь-яких інших ємностях, що містять чисту морську воду, або у природніх водоймах (у природньому середовищі) з метою видалення піску, бруду або слизу, збереження або покращення їх органолептичних показників та забезпечення належного життєздатного стану перед первинним пакуванням або пакуванням у транспортну тару (упаковку);

19) морські біотоксини – отруйні речовини, що їх накопичують двостулкові молюски, зокрема, внаслідок живлення планктоном, що містить токсини;

20) м'ясні напівфабрикати – свіже м'ясо, у тому числі м'ясо, подрібнене на шматочки, до якого додано харчові продукти, спеції або добавки, або яке оброблене у спосіб, що є недостатнім для зміни внутрішньої структури м'язових волокон м'яса та позбавлення його характеристик, властивих свіжому м'ясу;

21) м'ясні продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки м'яса або в результаті подальшої переробки цих перероблених продуктів у спосіб, який забезпечує відсутність характеристик свіжого м'яса під час розрізання такого продукту;

22) м'ясо – їстівні частини забитих свійських копитних тварин, свійської птиці, зайцеподібних, великих та дрібних диких тварин, диких тварин, вирощених на потужності, рибних продуктів, включно з кров'ю;

23) м'ясо механічного обвалювання (далі – ММО) – продукт, отриманий шляхом відділення залишків м'яса від м'ясоносних кісток після обвалювання або відділення м'яса від тушок свійської птиці за допомогою механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м'язових волокон;

24) м'ясо птиці – усі їстівні частини птиці;

25) м'ясо равликів – харчовий продукт отриманий шляхом видалення м'язової тканини з мушлі;

26) м'ясо свійської птиці без упаковки – м'ясо свійської птиці, що пропонується для продажу кінцевому споживачу без упаковки або упаковується на місці продажу на вимогу споживача;

27) потужність із переробки м'яса – потужність (об'єкт) будь-якої форми власності, призначена та обладнана для переробки м'яса та інших продуктів забою, а також виробництва, зберігання та реалізації м'ясних продуктів;

28) напівпатрана тушка птиці – тушка з видаленим кишечником з клоакою, яєчником, яйцепроводом, яйцем (за наявності);

29) нутрощі – органи грудної, черевної та тазової порожнин, а також трахея та стравохід, а у птиці – і м'язовий шлунок (зоб).

30) оброблені шлунки, міхурі та кишки – очищені шлунки, міхурі та кишки, що їх піддавали солінню, нагріванню або сушінню;

31) патрана тушка птиці – тушка з вилученими внутрішніми органами, зобом та стравоходом, а також з відділеними головою, шиєю зі шкірою або без, лапами (ногами), з відділеною або ні кистю крила;

32) первинне виробництво рибних продуктів – розведення, утримання, вирощування, добування (вилов) та збирання живих рибних продуктів з метою подальшого введення їх в обіг;

33) перероблені рибні продукти – продукти, отримані в результаті переробки рибних продуктів або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів;

34) підготовлені рибні продукти – неперероблені рибні продукти, піддані процесам, що впливають на їх анатомічну цілісність, наприклад, патрання,

відділення голови, нарізання скибочками, філетування та дрібне нарізання (подрібнення);

35) подрібнене (січене) м'ясо – м'ясо, відділене від кісток та подрібнене на фрагменти з вмістом солі менше ніж один відсоток.

36) потужність з очищення живих двостулкових молюсків – потужність з резервуарами, в які подається чиста морська вода і в яких живі двостулкові молюски розміщуються на час, необхідний для зменшення забруднення, щоб зробити їх придатними для споживання людиною;

37) потужність з обробки диких тварин – потужність, на якій диких тварин та їх м'ясо, отриманих після полювання, підготовляють для подальшого введення в обіг;

38) потужність з розбирання та обвалювання м'яса – потужність, на якій здійснюється розбирання, відділення м'яса від кісток та/або обвалювання м'яса та пакування свіжого м'яса (кінцевого продукту) у первинну та транспортну упаковку;

39) потужність зі збирання та відправлення двостулкових молюсків – потужність, що знаходиться на березі або в морі, призначена для приймання, кондиціювання, миття, очищення, сортування, первинного та вторинного пакування живих двостулкових молюсків, придатних для споживання людиною;

40) птиця – птахи, які вирощуються у неволі, включаючи птахів, що не вважаються домашніми, але вирощуються як домашні тварини, за винятком птахів, що належать до ряду безкілевих;

41) рибні продукти – об'єкти промислового рибальства або об'єкти аквакультури (крім живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, рептилій і жаб), включаючи їх їстівні форми, частини та отримані з них продукти;

42) продукт механічного обвалювання риби – продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від рибних продуктів з використанням механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м'язових волокон;

43) свійська птиця – птахи, вирощені на потужності, включаючи птицю, яку не вважають свійською, проте її вирощують як свійських тварин, крім безкілевих птахів;

44) равлики – наземні черевоногі видів “*Helix pomatia* Linné”, “*Helix aspersa* Muller”, “*Helix lucorum*” та види родини “Ахатініди (*Achatinidae*)”;

45) район вирощування (територія виробництва) двостулкових моллюсків – акваторія (водний простір) внутрішніх морських вод, територіального моря та виключної (морської) економічної зони України, де проводиться розведення, утримання та вирощування двостулкових моллюсків із застосуванням спеціальних технологічних пристроїв;

46) район витримування (територія повторного заселення) двостулкових моллюсків – частина моря, лагуни або естуарію, який використовується виключно для природного очищення живих двостулкових моллюсків;

47) рибоморозильне судно – судно, що призначене, спеціально обладнане та його використовують для заморожування рибних продуктів, якому, у відповідних випадках, передують підготовча робота, у тому числі, знекровлення, відділення голови, патрання та видалення плавців, після якої, якщо необхідно, здійснюється первинне пакування або пакування у транспортну тару (упаковку);

48) рибпромислове судно – потужність, призначена та спеціально обладнана для здійснення рибальства, зокрема, вилову, приймання, обробки та/або переробки, у тому числі філетування, нарізання скибочками, знімання шкіри (білування), видалення мушель, очищення від луски, подрібнення тощо, після чого яких здійснюється первинне пакування або пакування у транспортну тару (упаковку) та, у разі потреби, охолодження або заморожування, а також перевантаження, транспортування, зберігання рибних продуктів;

49) свіже (сире) м’ясо – м’ясо, яке не було оброблене у спосіб, що сприяє його зберіганню, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, включаючи м’ясо у вакуумній упаковці або в упаковці з регульованим газовим середовищем;

50) рибні продукти – неперероблені рибні продукти, цілі або підготовлені, включаючи рибні продукти у вакуумній упаковці або в упаковці з регульованим газовим середовищем, які не були оброблені у спосіб, що сприяє їх зберіганню, крім охолодження;

51) свійські копитні тварини (свійські копитні) – велика рогата худоба (включно з видами “Bubalus” і “Bison”), свині, вівці, кози та свійські непарнокопитні, які утримуються людиною;

52) субпродукти – свіже м’ясо, крім м’яса туші, в тому числі внутрішні органи (нутрощі), голови, ноги, хвости, вим’я, кров, м’ясна обрізь, отримані під час перероблення тварин;

53) субпродукти птиці – внутрішні органи (потрухи), шия, голова, ноги по гомілково-стопний і крила по ліктьовий суглоби. До потрухів відносяться: печінка без жовчного міхура, серце з перикардом або без нього, м’язовий шлунок без вмісту і кутикули;

54) топлений тваринний жир – жир, отриманий в результаті витоплювання м’яса, включно з кістками, і призначений для споживання людиною;

55) туша тварини – тіло забитої тварини до, під час та після знімання шкіри, скобління, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста;

56) тушка птиці – тіло забитої птиці після знекровлення, общипування та патрання; однак видалення нирок залишається необов’язковим; випотрошена тушка пропонується для продажу кінцевому споживачу з потрухами або без потрухів, до яких належать серце, печінка, м’язовий шлунок і шия, вкладені до черевної порожнини;

57) фільтратори – водні тварини, що харчуються дрібними планктонними організмами або зваженими часточками (детрит), що відціджуються з води;

58) швидкозаморожені харчові продукти тваринного походження – харчові продукти тваринного походження, що пройшли процес швидкого заморожування, під час здійснення якого температура харчового продукту тваринного походження досягає зони максимальної кристалізації якнайшвидше, залежно від типу харчового продукту тваринного походження, та, після

термічної стабілізації, досягає температури – 18°C або нижче, яку безперервно підтримують на цьому рівні в усіх точках харчового продукту тваринного походження; на маркуванні таких харчових продуктів тваринного походження необхідно зазначати, що вони є швидкозамороженими;

59) шкварки – білковмісні залишки процесу витоплювання жиру після часткового відділення жиру та води.

2. Інші терміни вживають у цих Гігієнічних вимогах у значеннях, наведених у Законах України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”, “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”, “Про ветеринарну медицину”, “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, “Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції”, “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”, “Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів”, “Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них”, “Про аквакультуру”, “Про мисливське господарство та полювання”.

ІІІ. ВИМОГИ ДО ОПЕРАТОРІВ РИНКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Глава 1. Загальні вимоги

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані дотримуватися цих Гігієнічних вимог, а також інших вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів тваринного походження.

2. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг харчові продукти тваринного походження, якщо вони:

1) отримані з потужностей, вироблені та/або їх зберігають на потужностях, що отримали експлуатаційний дозвіл або зареєстровані згідно зі статтями 23 та 25 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, відповідно;

2) мають позначку придатності та/або ідентифікаційну позначку відповідно до вимог законодавства.

3. Оператори ринку харчових продуктів наносять позначку придатності та/або ідентифікаційну позначку на харчові продукти тваринного походження відповідно до Інструкції із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів, затвердженої наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02 лютого 2010 р. № 46, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 07 квітня 2010 р. за № 278/17573 (далі – Інструкції із застосування позначки придатності), та вимог до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення.

4. Операторам ринку харчових продуктів заборонено видаляти позначки придатності та ветеринарні штампи, нанесені відповідно до законодавства, з туш, напівтуш, четвертин та інших продуктів забою. У випадку, коли м'ясо розрізають, переробляють або піддають іншим видам обробки крім охолодження, замороження та розмороження, позначка придатності може бути видалена під час, або безпосередньо перед таким процесом.

5. Для усунення поверхневого забруднення з харчових продуктів тваринного походження операторам ринку дозволено використовувати виключно питну та/або чисту води.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Кожна тварина або партія тварин, що прибувають на бійню має:

1) бути належним чином ідентифікована, чиста, клінічно здорова, відповідати вимогам щодо благополуччя тварин;

2) супроводжуватися ветеринарним документом, виданим відповідно до Порядку видачі ветеринарних документів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 листопада 2013 р. № 857;

3) походити з господарства або території, де не заборонено переміщення тварин або відсутні інші обмеження, пов'язані із захистом здоров'я людей та/або тварин.

3. У випадку недотримання будь-якої з вимог, зазначених у пункті 2 цієї глави, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані повідомити відповідного державного ветеринарного інспектора і вжити належних коригувальних дій для усунення відповідних порушень.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність з утримання тварин, за 24 години до відправлення тварин на бійню надають інформацію про харчовий ланцюг оператору ринку харчових продуктів, що здійснює діяльність із забою тварин, для її перевірки.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані надати державному ветеринарному інспектору інформацію про харчовий ланцюг невідкладно після її отримання від операторів ринку харчових продуктів, яким належать потужності, з яких походить тварина, але в будь-якому разі не пізніше ніж за 24 години до прибуття тварини на бійню. Державний ветеринарний інспектор не має права дозволяти забій тварини без перевірки ним інформації про харчовий ланцюг, крім випадків, передбачених у пункті 7 цієї глави.

Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані повідомити державному ветеринарному інспектору будь-яку інформацію, що викликає підозру щодо наявності будь-якого захворювання у тварини або її стану здоров'я, до проведення її передзабірного ветеринарного огляду.

6. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані негайно повідомити державного ветеринарного інспектора про прибуття тварин на бійню без супровідних ветеринарних документів та інформації про харчовий ланцюг. Здійснювати забій таких тварин без нагляду державного ветеринарного інспектора заборонено.

7. Якщо інформація про харчовий ланцюг не надана вчасно з технічних або інших поважних причин, державний ветеринарний інспектор має право дозволити забій тварини за відсутності такої інформації. У такому разі відповідна туша тварини зберігається окремо від іншого м'яса та може бути визнана придатною для споживання людиною не раніше отримання і перевірки державним ветеринарним інспектором інформації про харчовий ланцюг. Запис про надання дозволу на забій тварини за відсутності інформації про харчовий ланцюг вноситься державним ветеринарним інспектором до відповідного журналу обліку та/або інформаційно-телекомунікаційної системи компетентного органу.

8. У разі ненадання інформації про тварину, призначену для забою, її забивають окремо від інших тварин, а отримане м'ясо визнають непридатним для споживання людиною.

9. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані перевірити наявність супровідних документів, що супроводжують свійських однокопитних тварин. У разі прийняття тварин на бійню для забою оператор ринку, що здійснює діяльність із забою тварин, зобов'язаний передати супровідні документи на тварин державному ветеринарному інспектору.

10. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов'язані забезпечити належні умови проведення передзабійного ветеринарного огляду та ветеринарно-санітарної експертизи відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства

аграрної політики України від 07 червня 2002 р. № 28, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. за № 524/6812. За результатами проведення передзабійного ветеринарного огляду та ветеринарно-санітарної експертизи та визнання м'яса та інших продуктів забою придатними до споживання людиною на тушу, напівтуші та четвертини наносять позначку придатності відповідно до Інструкції із застосування позначки придатності.

Глава 3. Вимоги щодо здійснення моніторингу температурного режиму під час транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. З метою здійснення моніторингу температурного режиму під час транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження та обліку його результатів оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зобов'язані обладнати транспортні засоби, холодильні склади та інші потужності для зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження засобами вимірювальної техніки (термометрами), що проходять перевірку та калібрування відповідно до вимог чинного законодавства України.

3. Моніторинг температурного режиму здійснюють регулярно, через рівні проміжки часу. Частоту моніторингу визначають залежно від особливостей зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, але не рідше ніж 1 раз на 12 годин, про що оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, роблять відповідні записи.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зберігають всі відповідні документи, що дають можливість підтвердити відповідність засобів вимірювальної техніки встановленим вимогам законодавства.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зберігають датовані записи показників температурного режиму впродовж трьох місяців після дати завершення мінімального терміну придатності або дати “вжити до...”, нанесеної на маркуванні, якщо інше не передбачено рекомендаціями галузевих об’єднань виробників, затвердженими центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

6. Під час зберігання харчових продуктів тваринного походження у закритих шафах-вітринах або прилавках-вітринах або в іншому холодильному, морозильному обладнанні, для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншу форму передачі, а також під час локальної дистрибуції, температуру повітря дозволено вимірювати за допомогою одного засобу вимірювальної техніки (термометру), розташованого в полі видимості споживача та/або відповідального працівника оператора ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження.

7. У випадку зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження з метою реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншу форму передачі, у тому числі у відкритих прилавках-вітринах для роздрібною торгівлі, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зобов’язані дотримуватися таких вимог:

1) чітко позначити межу максимального рівня наповнення прилавку-вітрини;

2) засіб вимірювальної техніки (термометр) має визначати температуру на рівні межі максимального рівня наповнення відкритого прилавку-вітрини, зі зворотного боку від напрямку потоку (подачі) повітря.

8. У випадку використання в закладах роздрібно́ї торгівлі для зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження холодильного обладнання або потужності об'ємом менше ніж 10 м^3 , оператор ринку харчових продуктів, що здійснює транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, має право вимірювати температуру за допомогою одного засобу вимірювальної техніки (термометра), розташованого в полі видимості споживача та/або відповідального працівника оператора ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження.

IV. М'ЯСО СВІЙСЬКИХ КОПИТНИХ ТВАРИН

Глава 1. Гігієнічні вимоги до транспортування живих копитних тварин на бійні

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування живих копитних тварин на бійні, зобов'язані дотримуватись Правил транспортування тварин, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р. № 1402, та вимог цієї глави.

2. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування живих копитних тварин, забезпечують дотриманням вимог щодо благополуччя тварин під час гуртування (збирання) і транспортування тварин.

3. Тварин, які проявляють симптоми або інші ознаки хвороби, або походять зі стада, про яке відомо, що воно заражене збудником хвороби,

небезпечної для здоров'я тварин та громадського здоров'я, транспортують на бійні лише за наявності дозволу територіального органу компетентного органу.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до боєнь, де здійснюють забій свійських копитних тварин

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов'язані забезпечити, щоб конструкція, планування та розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання на бійнях, призначених для забою свійських копитних тварин, відповідали вимогам цієї глави.

2. Бійні повинні бути забезпечені:

1) приміщеннями для передзабійного утримання тварин, що забезпечує дотриманням належних гігієнічних вимог, або, якщо дозволяють кліматичні умови, місця передзабійного утримання (карантинний двір, карантинне приміщення), які легко чистити і дезінфікувати;

2) обладнанням для миття та напування тварин і, у разі необхідності, їх годування;

3) дренажною системою для відведення стічних вод, що не ставить під загрозу безпечність харчових продуктів тваринного походження та навколишнє середовище.

3. На бійнях обладнують відокремлені приміщення (ізолятори), що зачиняються, або, якщо дозволяють кліматичні умови, загоны для тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання, з окремою дренажною системою, розташовані у спосіб, що виключає зараження інших тварин.

4. Розмір приміщень для передзабійного утримання тварин має забезпечувати дотримання вимог щодо їх благополуччя. Розташування таких приміщень має сприяти здійсненню передзабійного ветеринарного огляду, а також перевірці ідентифікації тварин або їх груп.

5. З метою уникнення забруднення м'яса, бійні мають бути забезпечені:

1) достатньою кількістю приміщень, придатних для здійснення належних операцій, пов'язаних із забоєм свійських копитних тварин;

2) окремими приміщеннями для випорожнення та очищення шлунків і кишок, крім випадків, коли здійснення зазначених операцій передбачає можливість їх розмежування в часі;

3) обладнанням, що запобігає виникненню контакту між м'ясом та іншими продуктами забою з підлогою, стінами та іншими конструкціями і нерухомими частинами обладнання;

4) лінією забою (якщо її експлуатують), сконструйованою у спосіб, що забезпечує безперервний перебіг процесу забою та виключає перехресне забруднення між різними її частинами ліній. Якщо в одному приміщенні експлуатують декілька ліній забою, необхідно забезпечити належне їх розмежування з метою запобігання перехресному забрудненню;

5) обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82 °C або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

6) обладнанням для миття рук, що використовується персоналом, який працює з неупакованим м'ясом, оснащеним змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає поширення забруднення;

7) холодильними камерами, що зачиняються, для зберігання м'яса та інших продуктів забою, щодо яких існують підозри про наявність хвороб або очікують на отримання результатів лабораторних досліджень (випробувань), а також окремими камерами, що зачиняються, для зберігання м'яса та інших продуктів забою, визнаних непридатними для споживання людиною;

8) окремими потужностями (місцями) з належним обладнанням для очищення, миття та дезінфікування транспортних засобів для перевезення живої худоби;

9) потужностями, що зачиняються, призначеними для забою тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання.

Наявність зазначеної потужності на бійні не є обов'язковою, якщо забій підозрілих на захворювання тварин здійснюють на іншій бійні, що має експлуатаційний дозвіл, виданий територіальним органом компетентного органу, або якщо забій здійснюють у забійному цеху після забою здорових тварин (у кінці зміни) у порядку, визначеному територіальним органом компетентного органу.

10) спеціальним відведеним місцем для зберігання гною та вмісту шлунково-кишкового тракту тварин;

11) належним чином обладнаною кімнатою, що зачиняється, для використання виключно державним ветеринарним інспектором територіального органу компетентного органу.

6. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин мають забезпечити розмежування у просторі або в часі здійснення таких операцій:

- 1) оглушення та знекровлення;
- 2) у випадку забою свиней – обшпарювання, видалення щетини, міздрування та обпалювання;
- 3) патрання і подальше розбирання туші та видалення внутрішніх органів;
- 4) поводження з чистими кишками та шлунками;
- 5) підготовку та очищення інших внутрішніх органів, зокрема, поводження з головами тварин, очищених від шкіри, якщо цього не здійснюють на забійній лінії;
- 6) пакування внутрішніх органів;
- 7) відвантаження (відправлення) м'яса та інших продуктів забою.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин, зобов'язані

забезпечити, щоб потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин відповідали вимогам цієї глави.

2. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає забруднення м'яса, зокрема шляхом:

- 1) організації безперервного перебігу виробничих процесів;
- 2) забезпечення розмежування між різними виробничими партіями.

3. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин повинні бути забезпечені:

1) приміщеннями для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса, крім випадків, коли зберігання таких видів м'яса розмежоване в часі, або у спосіб, що пакувальний матеріал та спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса;

2) цехами з розбирання або обвалювання м'яса, обладнаними у спосіб, що забезпечує дотримання вимог глави 5 цього розділу;

3) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, оснащеними змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

4) обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82 °C або альтернативної системи, за допомогою якої досягається відповідний ефект.

Глава 4. Гігієнічні вимоги до забою свійських копитних тварин

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Тварин забивають після їх надходження на бійню, без необґрунтованих та невиправданих затримок. За рішенням державного ветеринарного інспектора та з міркувань забезпечення благополуччя тварин, перед забоєм допускається витримування тварин.

3. Заборонено використовувати для споживання людиною м'ясо тварин, які загинули або були вбиті в інший спосіб, ніж внаслідок забою на бійні, крім м'яса тварин, зазначених у пункті 5 цієї глави.

4. До боєнь допускають лише живих забійних тварин.

5. До потужностей з розбирання та обвалювання м'яса допускають:

1) тварин, забитих під час вимушеного забою (санітарного забою) за межами бійні відповідно до вимог глави 6 цього розділу;

2) тварин, забитих на місці вирощування відповідно до вимог розділу VI цих Гігієнічних вимог;

3) великих диких тварин, з якими поводяться відповідно до вимог глави 2 розділу VII цих Гігієнічних вимог.

6. М'ясо тварин, забитих на бійні внаслідок нещасного випадку, дозволено використовувати для споживання людиною, якщо за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи не виявлено жодних патологічних змін, крім пошкоджень, спричинених нещасним випадком.

7. Тварин або, у відповідних випадках, партії тварин, що надходять на забій, необхідно ідентифікувати у спосіб, що дає можливість простежити їх походження.

8. Тварини мають бути чистими.

9. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов'язані дотримуватися вказівок державного ветеринарного інспектора, призначеного компетентним органом або його територіальним органом відповідно до Порядку надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16 березня 2018 р. № 141, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 27 березня 2018 р. за № 368/31820.

10. Тварин, допущених до місця забою, забивають без необґрунтованих та невикористаних затримок.

11. Оглушення, знекровлення, білування, патрання та подальше видалення внутрішніх органів тварин необхідно проводити без необґрунтованих та невикористаних затримок та у спосіб, що виключає забруднення м'яса. При цьому необхідно дотримуватися таких вимог:

1) під час знекровлення трахею і стравохід залишають цілими та неушкодженими, крім випадків, коли тварин забивають відповідно до релігійних звичаїв;

2) під час білування та зняття шерстного покриву:

уникають контакту між зовнішньою поверхнею шкіри та тушою;

персонал, обладнання, що контактує із зовнішньою поверхнею шкіри та шерстним покривом, не повинні торкатися м'яса;

3) вживають заходів, що виключають витік вмісту шлунково-кишкового тракту під час та після патрання, а також забезпечують завершення патрання якнайшвидше після оглушення;

4) видалення вимені не має призводити до забруднення туші молоком або молозивом.

12. З туш та інших частин тіла, призначених для споживання людиною, необхідно повністю зняти шкіру, крім туш свиней, голів овець, кіз та телят, морд і губ у великої рогатої худоби, копит великої рогатої худоби, овець, та кіз.

З головами, включаючи морду і губи, та копитами поводяться у спосіб, що виключає забруднення.

13. У випадку забою свиней без видалення шкіри необхідно негайно видалити щетину та ошпарити тушу окропом. Ризик забруднення м'яса водою, що використовують для ошпарювання, необхідно мінімізувати. Після ошпарювання туші свиней необхідно ретельно промити питною водою.

14. На тушах тварин не має бути видимих фекальних забруднень. Будь-яке видиме забруднення необхідно невідкладно видалити шляхом обрізання або в інший спосіб, що має еквівалентний ефект.

15. Туші та внутрішні органи не мають контактувати з підлогою, стінами або робочими поверхнями.

16. До завершення здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи частини забитих тварин, що підлягають такій експертизі, мають відповідати таким вимогам:

1) ідентифіковані у спосіб, що дає можливість встановити тушу, до якої вони належали до забою;

2) не мають контактувати із жодною іншою тушою або нутрощами, включаючи такі, що вже пройшли післязабійну ветеринарно-санітарну експертизу.

17. Обидві нирки необхідно вилучити з їх жирового покриття. У випадку великої рогатої худоби, свиней та непарнокопитних (однокопитних) необхідно також видалити навколонишкову (периренальну) капсулу.

18. Якщо туша однієї або декількох дотичних тварин були визнані непридатними для споживання людиною за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи, кров та/або інші внутрішні органи відповідної тварини та інших тварин, у разі якщо вони зібрані до одного контейнера, необхідно визнати непридатним для споживання людиною.

19. Після здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи здійснюють такі заходи:

1) у великої рогатої худоби, свиней та непарнокопитних необхідно видалити мигдалини із дотриманням гігієнічних вимог;

2) частини, непридатні для споживання людиною, необхідно якнайшвидше вилучити з чистої зони потужності;

3) м'ясо, стосовно якого існують підозри щодо невідповідності вимогам у сфері безпечності харчових продуктів, а також м'ясо, визнане непридатним для споживання людиною, та неїстівні внутрішні органи не мають контактувати з м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

4) нутрощі або їх частини, що залишилися в туші, крім нирок, необхідно видалити повністю та якнайскоріше.

20. Після завершення забою та здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м'ясо необхідно зберігати згідно з вимогами, встановленими у главі 8 цього розділу.

21. При подальшому поводженні з продуктами забою дотримуються таких вимог:

1) шлунки необхідно ошпарити або очистити; проте, у випадку шлунків молодих жуйних тварин, призначених для виробництва сичугів, шлунки необхідно лише випорожнити;

2) кишки необхідно випорожнити та очистити;

3) з голів та копит свійських копитних тварин знімають шкіру або ошпарюють та видаляють щетину. За умови узгодження з державним ветеринарним інспектором візуально чисті копита можна транспортувати не білованими на потужність, що має експлуатаційний дозвіл, де їх будуть білувати, ошпарювати та знімати шерстний покрив з метою подальшого перероблення копит на харчовий продукт тваринного походження.

22. Якщо потужність має експлуатаційний дозвіл на здійснення забою тварин або на поводження з тушами диких тварин, вирощених на потужності, та диких тварин, оператор ринку харчових продуктів, що здійснює діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов'язаний вживати запобіжних заходів з метою виключення перехресного забруднення шляхом розмежування в часі або просторі операцій, що їх здійснюють під час забою, та поводження з різними видами тварин. На потужності мають бути окремі приміщення для приймання і зберігання неочищених від шкіри туш диких тварин, вирощених на потужності, та туш диких тварин.

23. За відсутності на бійні окремої потужності, призначеної для забою тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання, потужності, що їх використовують для забою таких тварин, необхідно очищувати, мити та дезінфікувати під наглядом державного ветеринарного інспектора перед поновленням забою інших видів тварин.

Глава 5. Гігієнічні вимоги під час розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Туші свійських копитних тварин на бійнях дозволено розбирати на напівтуші або четвертини, а напівтуші – не більш як на три оптові відруби.

Подальше розбирання та обвалювання м'яса здійснюють на потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.

3. Роботу з м'ясом організують у спосіб, що виключає або мінімізує забруднення.

З цією метою оператори ринку харчових продуктів, зокрема, забезпечують:

1) поступове надходження м'яса, призначеного для розбирання, до робочих цехів по мірі необхідності;

2) утримання м'яса під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, нарізання кубиками, пакування в первинну упаковку та транспортну тару (упаковку) за температури не вище $+3^{\circ}\text{C}$ для внутрішніх органів та $+7^{\circ}\text{C}$ для іншого м'яса, а температури навколишнього середовища – не вище $+12^{\circ}\text{C}$, або застосовувати альтернативну систему, що має еквівалентний охолоджуючий ефект;

3) вжиття запобіжних заходів з метою виключення перехресного забруднення, а саме, якщо необхідно, шляхом розмежування в часі та просторі операцій, що їх здійснюють із різними видами тварин.

4. М'ясо також дозволено розбирати та обвалювати перед досягненням температури, вказаної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави за умови дотримання вимог пунктів 4 – 6 глави 8 цього розділу.

5. М'ясо також можна розбирати й обвалювати перед досягненням температури, зазначеної в підпункті 2 пункті 3 цієї глави, якщо потужність з розбирання та обвалювання м'яса і бійня розташована на одному об'єкті.

У цьому випадку м'ясо необхідно переміщувати до цеху з розбирання та обвалювання безпосередньо із забійного цеху або після періоду вичікування в холодильних або морозильних камерах.

Відразу після розбирання та обвалювання та, у відповідних випадках, пакування, м'ясо необхідно охолодити до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави.

5. Туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані більш як на три оптові відруби, розбирають та обвалюють перед досягненням ними температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави, якщо їх транспортували відповідно до вимог пункту 6 глави 8 цього розділу. У цьому випадку розбирати або обвалювати м'ясо необхідно за температур навколишнього середовища, що забезпечують поступове та безперервне пониження температури м'яса.

Відразу після розбирання та, у відповідних випадках, пакування м'ясо необхідно охолодити до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави.

Глава 6. Гігієнічні вимоги до вимушеного забою свійських копитних тварин за межами бійні

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечити, щоб м'ясо свійських копитних, вимушено забитих за межами бійні, використовували для споживання людиною лише у випадку, якщо воно відповідає вимогам цієї глави.

2. У разі якщо тварина зазнала нещасного випадку внаслідок якого транспортування тварини на бійню може порушувати вимоги щодо благополуччя тварин, вона може бути забита у порядку вимушеного забою за межами бійні після здійснення передзабійного ветеринарного огляду.

3. Забиту та знекровлену тварину необхідно транспортувати на бійню з дотриманням гігієнічних вимог та без невиправданих або необґрунтованих затримок. На місці вимушеного забою за межами бійні дозволено видаляти

шлунок та кишки свійських копитних тварин без подальшого розбирання туші під наглядом державного ветеринарного інспектора. Будь-які видалені нутрощі транспортують на бійню разом із забитою твариною та ідентифікують їх як такі, що належать цій тварині.

4. Якщо між забоєм та прибуттям на бійню минає більше ніж дві години, тушу необхідно заморозити. Якщо це дозволяють кліматичні умови, активне охолодження може не застосовуватися.

5. Туші вимушено забитих за межами бійні тварин мають супроводжувати заява щодо інформації про харчовий ланцюг вимушено забитої тварини та заява офіційного ветеринарного лікаря або державного ветеринарного інспектора, складені за формою згідно з додатком 3 до Вимог до змісту, форми та порядку надання інформації про харчовий ланцюг, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13 червня 2018 р. № 270, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 серпня 2018 р. за № 964/32416.

6. Вимушено забита тварина має бути визнана придатною для споживання людиною за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи, проведеної на бійні відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07 червня 2002 р. № 28, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. за № 524/6812, а також будь-яких додаткових досліджень, проведення яких є необхідним у випадку вимушеного забою тварин.

7. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані дотримуватися вказівок щодо використання м'яса та інших продуктів забою, що надаються державним ветеринарним інспектором за результатами здійснення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.

8. Операторам ринку харчових продуктів заборонено вводити в обіг м'ясо, отримане від свійських копитних тварин, забитих під час вимушеного забою,

яке не має нанесеної спеціальної позначки придатності, відмінної від позначки придатності та ідентифікаційної позначки.

Глава 7. Гігієнічні вимоги до забою свиней, великої та дрібної рогатої худоби на потужностях в місці вирощування

1. Оператори ринку харчових продуктів мають право здійснювати забій свиней, великої та дрібної рогатої худоби на території потужностей в місці вирощування лише за наявності експлуатаційного дозволу та відповідно до вимог цієї глави.

2. Компетентний орган забезпечує присутність державного ветеринарного інспектора на потужності в місці вирощування під час передзабійного та післязабійного огляду.

3. Оператор ринку харчових продуктів зобов'язаний заздалегідь, не пізніше ніж за 2 робочі дні, поінформувати територіальний орган компетентного органу про заплановану дату і час здійснення забою. Забій повинен проходити лише в присутності державного ветеринарного інспектора чи його помічника.

4. На потужності в місці вирощування мають бути місця для формування та утримання сформованої групи тварин, з метою проведення передзабійного ветеринарного огляду та передзабійного утримання.

5. На потужності в місці вирощування необхідно мати відповідно обладнанні приміщення, придатні для проведення в них забою тварин та подальшого поводження з продуктами забою з дотриманням ветеринарно-санітарних та гігієнічних вимог.

6. Бійня може бути розміщена безпосередньо на потужності в місці вирощування на відстані, що забезпечує дотримання ветеринарно-санітарних вимог. На такій бійні дозволяється забій тварин одного виду, які належать одному оператору ринку харчових продуктів та розміщені в межах одного населеного пункту, або однієї територіальної громади та перебувають у власності оператора ринку харчових продуктів не менше 1 місяця. На бійнях,

розташованих на території потужності в місці вирощування, заборонено забивати тварин, які належать іншим операторам ринку харчових продуктів.

7. На бійні необхідно забезпечити водопостачання, знезараження відходів, належну каналізацію та очистку стоків, недопущення неприємних запахів тощо. Бійню огороджують парканом висотою не нижче 1,6 м, а при в'їзді обладнують постійно діючий дезінфекційний бар'єр.

8. Забій та подальше поводження з продуктами забою проводиться за умови дотримання правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.

Глава 8. Гігієнічні вимоги до зберігання і транспортування м'яса свійських копитних тварин

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі зберігання та транспортування м'яса свійських копитних тварин, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Відразу після проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м'ясо на бійні необхідно охолодити відповідно до температурної кривої охолодження, що забезпечує стале зниження температури у товщі м'яса до рівня не вище +3 °С для внутрішніх органів та +7 °С для іншого м'яса.

У процесі охолодження м'ясо можна розбирати та обвалювати відповідно до вимог пункту 5 глави 5 цього розділу.

3. Під час охолодження необхідно забезпечити достатню вентиляцію з метою запобігання утворенню конденсату на поверхні м'яса.

4. Температура м'яса має досягнути значення, вказаного в пункті 2 цієї глави, перед транспортуванням і зберігатися на визначеному рівні під час транспортування. При цьому необхідно здійснювати такі заходи:

1) транспортування м'яса для виробництва певної продукції можна також здійснювати до досягнення температури, зазначеної в пункті 2 цієї глави, за наявності дозволу територіального органу компетентного органу та за умов, що:

таке транспортування здійснюють із дотриманням вимог, визначених територіальними органами компетентного органу у місці відправлення та в місці призначення для транспортування з однієї конкретної потужності на іншу;

м'ясо залишає бійню або потужність із розбирання та обвалювання м'яса, розташовані на одному об'єкті, негайно, а транспортування триває не довше 2 годин;

оператор ринку харчових продуктів обґрунтовує таке транспортування технологічними причинами;

2) транспортування туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розділених на три оптові відруби, отриманих від овець, кіз, великої рогатої худоби та свиней можна розпочинати перед досягненням температури, зазначеної в пункті 2 цієї глави, за умови дотримання таких вимог:

оператори ринку харчових продуктів здійснюють моніторинг та реєстрацію температури в рамках процедур, заснованих на принципах системи НАССР;

оператори ринку харчових продуктів, що відвантажують (відправляють) та транспортують туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані на три оптові відруби, мають документально підтверджений дозвіл територіального органу компетентного органу за місцем відвантаження (відправлення), що дає право застосовувати це часткове відступлення від вимоги щодо температури транспортування;

транспортний засіб для перевезення туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розділених на три оптових відруби, обладнаний засобами вимірювальної техніки для моніторингу і реєстрації температури повітря, за якої здійснюють транспортування, при цьому територіальний орган компетентного органу під час здійснення заходів державного контролю перевіряє дотримання вимог щодо часу і температури транспортування, зазначених в абзаці 9 цього підпункту;

транспортний засіб транспортує туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані на три оптові відруби, лише з однієї бійні за один рейс;

внутрішня температура туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розібраних на три оптові відруби, на які поширюється дія цього часткового відступлення від вимог щодо температури транспортування, перед початком транспортування має дорівнювати $+15^{\circ}\text{C}$, якщо їх планують транспортувати в одній камері з тушами, напівтушами, четвертинами або напівтушами, розібраними на три оптові відруби, що відповідають температурним вимогам у пункті 2 цієї глави;

вантаж має супроводжувати інформація оператора ринку харчових продуктів, в якій необхідно зазначити: тривалість охолодження перед завантажуванням; час початку завантажування туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розібраних на три оптові відруби; температуру поверхні станом на час початку завантажування; максимальну температуру повітря, за якої можна транспортувати туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані на три оптових відруби; максимально дозволений час транспортування; дату надання дозволу та назву територіального органу компетентного органу, що надав дозвіл на часткове відступлення від вимог щодо температури транспортування;

оператор ринку харчових продуктів в місці призначення зобов'язаний повідомити територіальний орган компетентного органу перед отриманням вперше туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розібраних на три оптові відруби, що не досягли зазначеної в пункті 2 цієї глави температури перед транспортуванням;

м'ясо необхідно транспортувати відповідно до температурних режимів та умов транспортування м'яса, зазначених у додатку 1 до цих Гігієнічних вимог.

5. М'ясо, призначене для заморожування, заморожують без необґрунтованих та невиправданих затримок, якщо необхідно, з урахуванням періоду стабілізації перед заморожуванням.

6. Незапаковане м'ясо необхідно зберігати та транспортувати окремо від запакованого м'яса, крім випадків коли запаковане і незапаковане м'ясо зберігають і транспортують у різний час або у спосіб, що пакувальний матеріал,

спосіб зберігання або транспортування не становлять джерело забруднення м'яса.

V. М'ЯСО ПТИЦІ ТА ЗАЙЦЕПОДІБНИХ

Глава 1. Гігієнічні вимоги до транспортування живої птиці та зайцеподібних на бійні

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування живої птиці та зайцеподібних на бійні, зобов'язані забезпечити дотримання зазначених у цій главі вимог.

2. Тварин, що проявляють симптоми або інші ознаки хвороб або походять зі стада, про яке відомо, що воно заражене збудником хвороби, небезпечної для здоров'я тварин та громадського здоров'я, дозволено транспортувати на бійню лише за погодженням із територіальним органом компетентного органу.

3. Клітки або транспортні контейнери для транспортування тварин на бійні виготовляють із некорозійних матеріалів. Конструкція кліток або транспортних контейнерів має сприяти їх очищенню і дезінфекції. Відразу після розвантажування та, за необхідності, перед повторним використанням, усе обладнання та засоби, що їх використовували для гуртування (збирання) і транспортування живих тварин, необхідно очистити, вимити та продезінфікувати.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до боєнь, що здійснюють забій птиці та зайцеподібних

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечити, щоб конструкція, планування та розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання на бійнях, призначених для забою свійської птиці або зайцеподібних відповідали вимогам цієї глави.

2. На бійнях мають бути окремі приміщення або закриті ділянки для приймання тварин та здійснення їх передзабірного ветеринарного огляду.

3. З метою виключення забруднення м'яса, на бійнях необхідно забезпечити:

1) достатню кількість приміщень, придатних для здійснення відповідних виробничих операцій;

2) окремі приміщення для патрання та подальшого обвалювання туш тварин/тушок птиці, у тому числі додавання спецій до цілих тушок птиці, крім випадків, коли здійснення таких операцій розмежовано в часі;

3) розмежування у просторі або в часі здійснення таких операцій:

оглушення та знекровлення;

зняття пір'я та шкіри, а також будь-які операції з ошпарювання тушок птиці;

відвантаження (відправлення) м'яса;

4) наявність у достатній кількості обладнання та інвентарю, що запобігає контакту між м'ясом та підлогою, стінами та нерухомими частинами обладнання і конструкціями;

5) лінії забою (у тих випадках, коли їх застосовують), спроектовані у спосіб, що сприяє безперервному перебігу процесу забою та виключає перехресне забруднення у процесі забою та перероблення. У випадках, коли в одному приміщенні експлуатують декілька ліній забою, необхідно забезпечити розмежування таких ліній з метою запобігання перехресному забрудненню між ними;

6) обладнання для здійснення дезінфекції інструментів гарячою водою з температурою не нижче +82 °C або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

7) обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, має бути оснащено змішувачами, спроектованими у спосіб, що виключає поширення забруднення.

8) наявність охолоджувальних камер, що зачиняються, для тимчасового зберігання м'яса та інших продуктів забою, щодо яких існують підозри щодо наявності хвороб та очікують результати лабораторних досліджень (випробувань), а також окремих охолоджувальних камер, що зачиняються, для тимчасового зберігання м'яса, визнаного непридатним для споживання людиною;

9) окремі місця з відповідним обладнанням для очищення, миття та дезінфікування обладнання, призначеного для транспортування тварин, у тому числі транспортної тари та транспортних засобів;

10) наявність обладнаної кімнати, що зачиняється, для використання виключно державним ветеринарним інспектором територіального органу компетентного органу.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса птиці та зайцеподібних

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м'яса птиці та зайцеподібних, зобов'язані забезпечити, щоб потужності з розбирання та обвалювання м'яса птиці та зайцеподібних відповідали таким вимогам:

1) конструкція потужностей виключає забруднення м'яса, зокрема шляхом: організації безперервного перебігу технологічного процесу; забезпечення розмежування між різними етапами виробництва;

2) наявність потужностей для окремого зберігання упакованого і неупакованого м'яса, крім випадків, коли їх зберігають у різні проміжки часу або у спосіб, що матеріал пакування та спосіб зберігання не є джерелом забруднення м'яса;

3) наявність потужностей для розбирання та обвалювання м'яса, обладнаних відповідно до вимог глави 5 цього розділу;

4) обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, має бути оснащено змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає поширення забруднення;

5) наявність потужностей для проведення дезінфекції інструментів гарячою водою з температурою не нижче +82 °C або альтернативну систему, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

б) оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м'яса птиці та зайцеподібних, зобов'язані забезпечити наявність окремих потужностей для здійснення таких операцій:

патрання гусаків та качок, що їх розводили для виробництва фуа-гра та оглушили, знекровили та з яких видалили пір'я на потужності в місці вирощування,

патрання тушок птиці, які не були не випатрані раніше.

Глава 4. Гігієнічні вимоги до забою птиці та зайцеподібних

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою птиці та зайцеподібних, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. До приміщення бійні дозволено переміщувати лише живу птицю та зайцеподібних, призначених для забою, крім:

1) випатраних із затримкою гусаків та качок, що їх розводили для виробництва фуа-гра, та птиці, якщо їх було забито на потужності в місці вирощування відповідно до вимог глави 6 цього розділу;

2) диких (промислових) тварин, вирощених на потужності та забитих у місці їх вирощування відповідно до розділу VI цих Гігієнічних вимог;

3) дрібних диких тварин, забитих на забійно-санітарному пункті потужності в місці їх вирощування, відповідно до глави 3 розділу VII цих Гігієнічних вимог.

3. М'ясо тварин, крім зазначених в пункті 2 цієї глави, заборонено використовувати для споживання людиною, якщо вони забиті не на бійні

4. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані дотримуватися інструкцій державного ветеринарного інспектора територіального органу компетентного органу, щоб забезпечити здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи відповідно до встановлених законодавством України вимог.

5. Якщо бійня отримала експлуатаційний дозвіл на здійснення забою різних видів тварин або на поводження з безкільовою птицею вирощеними на потужностях, та дрібними дикими тваринами, необхідно вжити заходів з метою виключення перехресного забруднення шляхом розмежування в часі або у просторі здійснення операцій з різними видами тварин.

На бійні необхідно облаштувати місця для окремого приймання і зберігання туш безкілевих птахів, вирощених потужностях та забитих у місці їх вирощування, та дрібних диких тварин.

6. Птицю та зайцеподібних, переміщених до забійної зали, забивають без необґрунтованих та невиправданих затримок.

7. Оглушення, знекровлення, видалення пір'я, зняття шкіри, патрання та інші операції з перероблення тушок птиці та зайцеподібних здійснюють без необґрунтованих і невиправданих затримок та у спосіб, що виключає забруднення м'яса. Зокрема, вживають заходів, щоб виключити вилив вмісту шлунково-кишкового тракту тварин під час патрання.

8. Після проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи:

1) негайно видаляють частини туш тварин/тушок птиці, визнаних непридатними для споживання людиною, із чистої зони бійні;

2) м'ясо, щодо якого існують підозри або яке визнали непридатним для споживання людиною, та неістівні субпродукти не мають контактувати з м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

3) нутрощі або їх частини, що залишаються всередині туші, крім нирок, видаляють повністю та негайно.

9. Після проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи та патрання, туші забитих тварин очищують та якнайшвидше охолоджують до температури не вище +4 °С, крім випадків, коли м'ясо розрізають ще теплим.

10. Якщо туші охолоджують шляхом занурення їх у холодну воду:

1) вживають усіх можливих запобіжних заходів з метою виключення забруднення тушок, у тому числі враховуючи такі параметри, як вага тушки, температура води, об'єм і напрямок її течії та час охолодження.

2) забезпечують повне випорожнення, очищення та дезінфікування обладнання за необхідності, але не рідше ніж один раз на день.

11. Заборонено забивати на бійні тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання, а також тварин, забитих у рамках програм боротьби із хворобами або контрольних програм, крім встановлених законодавством випадків.

У такому разі забій здійснюють під наглядом державного ветеринарного інспектора.

Потужності очищують та дезінфікують перед їх подальшим використанням, а також вживають інших заходів з метою запобігання виникненню забруднення.

Глава 5. Гігієнічні вимоги під час та після розбирання й обвалювання м'яса птиці та зайцеподібних

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м'яса птиці та зайцеподібних, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Технологічний процес організують у спосіб, що виключає або мінімізує забруднення, а саме:

1) м'ясо, призначене для розбирання, має надходити до виробничих цехів поступово;

2) під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, нарізання кубиками, поміщення в первинне пакування та транспортну упаковку (тару) температура м'яса має становити не вище +4 °С, а температура навколишнього середовища – не вище +12 °С. Дозволено застосовувати альтернативну систему, яка має еквівалентний ефект.

3) необхідно вживати запобіжних заходів з метою уникнення перехресного забруднення, у разі необхідності, шляхом розмежування у просторі або в часі здійснення операцій з різними видами тварин.

3. Розбирання та обвалювання м'яса можна здійснювати до моменту, коли воно досягне температури не вище +4 °С, а температура повітря – не вище +12 °С, у випадках, коли потужність із розбирання та обвалювання м'яса і бійня розташовані на одному об'єкті, та за умови, що м'ясо переміщують до цехів, де його розбирають та обвалюють безпосередньо із приміщення бійні або після періоду охолодження або витримування в холодильній або морозильній камері.

4. Після розбирання та обвалювання та, якщо необхідно, пакування, м'ясо необхідно охолодити до температури не вище +4 °С, а температуру повітря – не вище +12 °С.

5. Перед транспортуванням м'ясо має досягнути температури не вище +4 °С, яку необхідно утримувати на цьому рівні під час всього транспортування.

Печінку для виробництва фуа-гри дозволено транспортувати за температури вище +4 °С за умови, якщо:

1) таке транспортування здійснюють відповідно до вимог територіального органу компетентного органу щодо перевезення м'яса з однієї конкретної потужності на іншу;

2) м'ясо залишає бійню або потужність з розбирання та обвалювання негайно після завершення технологічного процесу, а транспортування триває не довше двох годин.

6. М'ясо птиці та зайцеподібних, призначене для заморожування, заморожують без необґрунтованих та невиправданих затримок.

7. Неупаковане м'ясо зберігають і транспортують окремо від упакованого м'яса, крім випадків, коли їх зберігають або транспортують у різний час або в такий у спосіб, щоб пакувальний матеріал та спосіб зберігання або транспортування не становлять джерела забруднення м'яса.

Глава 6. Гігієнічні вимоги до забою птиці на потужностях у місці вирощування

1. Оператори ринку харчових продуктів мають право здійснювати забій птиці, зазначеної в підпункті 1 пункту 2 глави 4 цього розділу, на потужностях у місці вирощування лише за наявності експлуатаційного дозволу та відповідно до вимог цієї глави.

2. Територіальний орган компетентного органу здійснює заходи державного контролю на потужності в місці вирощування згідно із встановленими законодавством вимогами.

3. Оператор ринку харчових продуктів зобов'язаний заздалегідь, не пізніше ніж за 2 робочі дні, інформує територіальний орган компетентного органу про заплановану дату і час здійснення забою. Забій здійснюють лише у присутності державного ветеринарного інспектора.

4. На потужностях у місці вирощування мають бути місця для формування та утримання сформованої групи птиці з метою проведення передзабійного ветеринарного огляду та передзабійного утримання.

5. На потужностях у місці вирощування мають бути належним чином обладнані місця, придатні для здійснення в них забою птиці та подальшого поводження із продуктами забою з дотриманням ветеринарно-санітарних та гігієнічних вимог.

6. Забитих тварин транспортують на бійню у супроводі заяви державного ветеринарного інспектора за формою згідно з додатком 3 до Вимог до змісту, форми та порядку надання інформації про харчовий ланцюг, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13 червня 2018 р. № 270, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 серпня 2018 р. за № 964/32416.

7. Непатрану птицю, що її розводили для виробництва фуа-гри, транспортують на бійню або на потужність з розбирання та обвалювання м'яса негайно та, якщо необхідно, у замороженому стані. Патрання такої птиці здійснюють впродовж 24 годин з моменту забою під наглядом державного ветеринарного інспектора.

Глава 7. Речовини, що утримують вологу

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечити, що м'ясо птиці, піддане обробці з метою сприяння утриманню води, не вводять в обіг у вигляді свіжого м'яса, а вводять в обіг як м'ясний напівфабрикат, або використовують для виробництва перероблених продуктів.

Глава 8. Класифікація м'яса птиці

1. Для віднесення до класів А та В тушки птиці та їх частини мають бути:

- 1) цілі, без пошкоджень, беручи до уваги упакування;
- 2) чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові;
- 3) без стороннього запаху;
- 4) без видимих плям крові, за винятком дрібних та незначних;
- 5) без поламаних кісток, що стирчать;
- 6) без слідів серйозних ударів.

Якщо птиця пропонується до реалізації та/або іншої форми передачі як свіжа, вона не має мати жодних ознак попереднього охолодження або заморожування.

2. Для віднесення до класу А тушка птиці та їх частини мають додатково відповідати таким критеріям:

1) бути правильної форми, грудинка добре розвинута, широка, довга та м'ясиста, ніжки мають бути м'ясисті. На курчатах, молодих качках чи каченятах та індиках має бути тонкий нормальний шар жиру на грудинці, на спині та стегнах. На півнях, курках, качках та гусенятах допускається тонший шар жиру. На гусах повинен бути присутній шар жиру від середнього до тонкого;

2) допускається на грудинці, ніжках, спині, суглобах та кінцівках крил наявність незначної кількості невеликих пір'їнок, кореневих кінцівок пір'я та волосяного покриву (ниткоподібні пера). У разі ошпарювання свійської птиці,

качок, індиків та гусок незначна кількість пір'я допускається на інших частинах;

3) певні пошкодження та знебарвлення дозволені за умови, що вони малих розмірів та непомітні, а також не присутні на грудинці чи на ніжках. Кінцівки крил можуть бути відсутні. Слабкі почервоніння допускаються на кінцівках крил та фолікулах;

4) на заморожених або швидкозаморожених тушках птиці не допускаються сліди морозопіків, за винятком випадкових, невеликих та непомітних, які не присутні на грудях або ніжках.

3. Тушки птиці та їх частини, що не відповідають вимогам, зазначеним у пункті 2 цієї глави, відносять до класу В.

Глава 9. Порядок прийняття рішень щодо невідповідності м'яса птиці та зайцеподібних окремим положенням Розділу V.

1. Рішення про невідповідність м'яса птиці та зайцеподібних положенням глави 8 розділу V цих Гігієнічних вимог приймають лише в цілому щодо партії, що її перевіряють.

2. Зразок, що складається з певної кількості одиниць м'яса птиці та зайцеподібних, відбирають випадково з кожної партії, що інспектують на бійнях, переробних потужностях, гуртових та роздрібних складах або на будь-якій стадії торгівлі, під час транспортування або в разі імпорту під час розмитнення.

Таблиця 1

Розмір партії (штуки)	Розмір зразка (штуки)	Допустима кількість дефектних одиниць	
		усього	відхилення у межах кожного виду
1	2	3	4
від 100 до 500	30	5	2

від 501 до 3200	50	7	3
більше ніж 3200	80	10	4

3. Під час перевірки партії з м'ясом птиці класу А дозволяється загальна допустима кількість дефектних одиниць, зазначених у колонці 3 таблиці 1 у пункті 2 цього розділу. Для філе грудинки ці дефектні одиниці можуть також включати філе з хрящем (м'який кінчик грудини) до 2 % ваги.

Однак кількість дефектних одиниць не має перевищувати значень, вказаних у колонці 4 таблиці 1 у пункті 2 цього розділу.

Дефектною вважають одиницю стосовно фуа-гри, якщо її вага становить менше ніж 240 г – для печінки качки та менше ніж 385 г – для печінки гуски.

4. Під час перевірки партії класу В допустима кількість дефектних одиниць подвоюється.

5. Якщо перевірена партія не відповідає встановленим критеріям, її продаж або імпорт заборонено до отримання доказів відповідності партії вимогам розділів II та X цих Гігієнічних вимог. Партія, визнана такою, що не відповідає вимогам глави 8 розділу V цих Гігієнічних вимог, може за рішенням власника бути відправлена на переробку та/або сортування.

Глава 10. Гігієнічні вимоги до тушок птиці для продажу кінцевому споживачу

1. Тушка птиці може бути представлена кінцевому споживачу в такому вигляді:

- 1) напівпатрана (без кишок, зв'язана);
- 2) з нутрощами (з другим шлуночком, печінкою, серцем та шиєю);
- 3) без нутрощів (без другого шлуночка, печінки, серця та шиї). Слово “патрана” додається обов'язково.

2. У всіх тушок птиці із залишеною головою також необхідно лишати трахею, стравохід та воло.

3. Нутроці включають лише серце, шию, другий шлуночок, печінку, а також інші частини, що їх вважають їстівними. Печінка має бути без жовчного міхура. Другий шлуночок має бути без рогоподібної плівки, його вміст має бути видалений. Серце може бути з перикардом або без нього. Якщо шию залишають з'єднаною з тушкою, її не вважають нутроцями. Якщо один із зазначених чотирьох органів зазвичай не включають до складу тушки під час продажу, його відсутність зазначають у маркуванні.

Глава 11. Пакування

1. Розфасоване заморожене або швидкозаморожене м'ясо свійської птиці має містити одну тушку птиці або одну або більше одиниць частин тушки птиці одного виду.

2. Упаковку розфасованого замороженого чи швидкозамороженого м'яса птиці класифікують за категоріями номінальної маси таким чином:

1) тушки:

менше ніж 1100 г: класи з кроком 50 г (1050 - 1000 - 950 тощо);

від 1100 до 2400 г: класи з кроком 100 г (1100 - 1200 - 1300 тощо);

більше ніж 2400 г: класи з кроком 200 г (2400 - 2600 - 2800 тощо);

2) частини тушок:

менше ніж 1100 г: класи з кроком 50 г (1050 - 1000 - 950 тощо);

дорівнює та більше ніж 1100 г: класи з кроком 100 г (1100 - 1200 - 1300 тощо).

3. Упаковка розфасованого товару, зазначеного в пункті 1 цієї глави, має відповідати таким вимогам:

1) фактичний вміст повинен бути в середньому не менше ніж номінальна маса;

2) пропорція упаковок, які мають негативне відхилення за масою більше допустимого негативного відхилення, що встановлено у пункті 7 цієї глави, має

бути незначною для партій розфасованого товару для лабораторних досліджень (випробувань), визначених у пункті 8 цієї глави;

3) в обіг заборонено допускати упаковки, які мають негативне відхилення вдвічі більше за вказане у пункті 7 цієї глави.

4. Перевірка упаковок розфасованого товару проводиться шляхом відбору зразків та передбачає:

1) перевірку, яка покриває фактичний вміст кожної упаковки відібраних зразків;

2) перевірку середнього фактичного вмісту упаковки відібраних зразків.

Партія упаковок вважається прийнятною, якщо результати обох перевірок відповідають критеріям прийняття, встановленим пунктами 8 та 9 цієї глави.

5. Партія, що підлягає перевірці, повинна складатися з однакових упаковок, однакової номінальної маси, однакового типу та одного виробничого циклу, упакованих на одній потужності.

Розмір партії обмежується встановленою нижче кількістю:

якщо упаковку перевіряють наприкінці пакувальної лінії, кількість у кожній партії має дорівнювати максимальній потужності пакувальної лінії за годину без будь-яких обмежень щодо розмірів партії;

в інших випадках розмір партії обмежується 10 000 штук.

6. З кожної партії випадково відбирається кількість упаковок, що зазначена в таблиці 2.

Таблиця 2

Розмір партії (штуки)	Розмір зразка (штуки)
від 100 до 500	30
від 501 до 3200	50
більше ніж 3200	80

Лабораторні дослідження (випробування) для партій розміром менше ніж 100 упаковок проводяться без руйнування упаковки.

7. Допустимі відхилення фактичної маси від номінальної для розфасованого м'яса птиці зазначені в таблиці 3.

Таблиця 3

Номінальна маса (г)	Допустиме відхилення в бік меншої маси (г)	
	Тушки	
1	2	3
Менше ніж 1100	25	25
Від 1100 до 2400	50	50
2400 та більше	100	50

8. Для перевірки фактичного вмісту кожної упаковки у зразку мінімально прийнятний вміст розраховується шляхом віднімання допустимого негативного відхилення для визначеного шляхом лабораторних досліджень (випробувань) вмісту від номінальної маси упаковки.

Упаковка у зразках, фактичний вміст яких менший мінімально прийнятному вмісту, вважаються дефектними.

Партія упаковок розфасованого товару вважається прийнятною або бракованою, якщо кількість виявлених дефектних одиниць у зразку менша або дорівнює критерію прийнятності або дорівнює або більша за критерій бракування відповідно до таблиці 4.

Таблиця 4

Розмір зразка (штуки)	Кількість дефектних упаковок (штуки)	критерій прийняття	критерій бракування
1	2	3	
30	2	3	
50	3	4	
80	5	6	

9. Для перевірки на середній фактичний вміст партія вважається прийнятною, якщо середній фактичний вміст упаковки, що складають зразок, більший за критерій прийняття, зазначений у таблиці 5.

Таблиця 5

Розмір зразка (штуки)	Критерій прийняття для середнього фактичного вмісту
30	$x \geq Q_n - 0,503 \times s$
50	$x \geq Q_n - 0,379 \times s$
80	$x \geq Q_n - 0,295 \times s$

Де	
x	- середній фактичний вміст упаковки(маса нетто);
Q _n	- номінальна маса;
s	- стандартне відхилення фактичного вмісту (маси нетто) упаковки в партії.

Глава 12. Маркування

1. Маркування м'яса птиці, що призначене для кінцевого споживача, не має вводити в оману.

2. Для розфасованого м'яса свійської птиці в маркуванні має бути вказана така додаткова інформація:

- 1) клас А або Б, визначений відповідно до цих Гігієнічних вимог;
- 2) реєстраційний номер бійні або переробної потужності, крім випадків, коли оброблення та відділення м'яса з кісток здійснюють за місцем продажу;
- 3) у разі імпорту м'яса птиці зазначають найменування країни, де здійснено забій птиці;
- 4) для свіжого м'яса птиці зазначають загальну ціну та ціну за одиницю ваги на етапі роздрібної торгівлі;

5) умови, в яких м'ясо птиці продають відповідно до чинного законодавства, та рекомендована температура зберігання

3. Частини тушок, а саме: нерозділені нижні частини, грудні частини (грудини), ніжки, ніжки курчат з частиною спинки (четвертини задні), стегна, гомілки, крила, нерозділені крила, філе, пропонують для продажу кінцевому споживачу зі шкірою або без шкіри. Відсутність шкіри на частинах тушок, а саме: нерозділені нижні частини, грудні частини (грудини), ніжки, ніжки курчат з частиною спинки (четвертини задні), стегна, гомілки, крила, або присутність шкіри на частинах тушок, а саме: нерозділені нижні частини, грудні частини (грудини), ніжки, ніжки курчат з частиною спинки (четвертини задні), стегна, гомілки, крила, філе, зазначається на маркуванні.

4. У маркуванні за рішенням оператора ринку можуть зазначати метод охолодження, метод утримання та годівлі птиці з урахуванням положень цих Гігієнічних вимог.

5. Маркування здійснюється відповідно до Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

Глава 13. Інформування споживачів про методи утримання та годівлі птиці, що впливають на якість м'яса птиці

1. У маркуванні для позначення методу утримання та годівлі птиці, за винятком органічного виробництва, не можуть використовуватися інші терміни, крім визначених нижче, що можуть зазначатися лише у разі дотримання умов, визначених у додатку 2 до цих Гігієнічних вимог:

- 1) “Відгодовано... % ...”;
- 2) “Екстенсивне утримування” або “Вирощено у приміщенні”;
- 3) “Вільний вигул”;
- 4) “Традиційний вільний вигул”;
- 5) “Вільний вигул - повна свобода”.

Якщо в маркуванні зазначається про виробництво в умовах вільного виходу (підпункти 3 - 5 цього пункту), для м'яса птиці з качок та гусей, яких утримують для виробництва фуа-гри, також зазначається “з виробництва фуа-гри”.

2. Зазначення віку забою або тривалості періоду відгодовування дозволяється лише, коли використовується один із термінів, зазначених у пункті 1 цієї глави, та для віку не менше вказаного в пунктах 2, 3 або 4 додатка 2 до цих Гігієнічних вимог. Це положення не застосовується до курчат з вагою тушки птиці менше ніж 650 г без потруху (другого шлунку, печінки, серця, шиї, голови та лап) та курчат вагою від 650 г до 750 г, якщо вік їх забою не перевищує 28 днів.

3. На потужностях, де утримують птицю відповідно до умов, визначених у додатку 2 до цих Гігієнічних вимог, необхідно вести облік кількості птахів за типом виробництва із зазначенням кількості введених в обіг птиць, найменування і місцезнаходження покупців та кількості й джерел постачання кормів, який зберігають щонайменше 6 місяців після введення в обіг птиці або її забою.

На потужностях, які використовують системи “вільного виходу”, також ведуть облік дат надання першого доступу до виходу.

4. На потужностях, що виробляють корми або постачають корми на потужності, що здійснюють відгодівлю, визначеним у підпункті 1 пункту 1 цієї глави, необхідно вести облік, у якому вказують склад кормів. Інформацію з цього обліку зберігають протягом 6 місяців після введення в обіг птиці або її забою.

5. Інкубаторні станції зберігають інформацію стосовно обліку порід птиці щонайменше протягом 6 місяців після введення її в обіг.

6. Перевірки стосовно відповідності вимогам пунктів 1 - 6 цього розділу здійснюються з такою частотою:

1) на потужності в місці вирощування – один раз за цикл;

- 2) на потужностях з переробки кормів або тих, що здійснюють їх обіг, — один раз на рік;
- 3) на бійнях – чотири рази на рік;
- 4) на інкубаторних станціях – один раз на рік.

Глава 14. Вимоги до вмісту води у м'ясі птиці

1. У заморожених та швидкозаморожених тушках птиці вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень, які визначаються згідно з додатком 3 (крапельний метод) або додатком 4 (хімічний метод) до цих Гігієнічних вимог. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані здійснювати відбір зразків та проведення лабораторних досліджень (випробувань) на вбирання води протягом охолодження та на її вміст у заморожених та швидкозаморожених тушках птиці, а також здійснювати реєстрацію та зберігання результатів цих досліджень (випробувань) протягом одного року.

2. У свіжих, заморожених та швидкозаморожених частинах тушок птиці, що перелічені нижче, вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень, визначених згідно з додатком 5 до цих Гігієнічних вимог:

- 1) куряче філе грудинки з дужкою або без неї, без шкіри;
- 2) куряча грудинка зі шкірою;
- 3) курячі стегенця, гомілки, ніжки, ніжки з частиною спини, одна ніжка, зі шкірою;
- 4) філе індичої грудинки без шкіри;
- 5) індича грудинка зі шкірою;
- 6) індичі гомілки, стегенця, ніжки зі шкірою;
- 7) м'ясо ніжки індички без кістки, без шкіри.

3. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою та переробки м'яса (незалежно від того, чи об'єднані вони з бійнями) зобов'язані проводити перевірки не рідше одного разу за робочу зміну

тривалістю вісім годин на вбирання води тушками курчат та індичок, призначених для виробництва свіжих, заморожених та свіжозаморожених частин тушок птиці.

У разі охолодження повітрям тушок індички такі перевірки необов'язкові. Граничні значення, встановлені у пункті 10 додатка 5 до цих Гігієнічних вимог, також застосовують до тушок індичок.

Оператор ринку харчових продуктів зобов'язаний документувати результати перевірок та зберігати їх впродовж одного року.

У разі охолодження повітрям тушок курчат результати перевірок документують та зберігають протягом шести місяців, а частота перевірок може бути зменшена до однієї на місяць.

Недотримання критеріїв, встановлених у додатках 3 – 6 до цих Гігієнічних вимог, призводить до відновлення кратності перевірок.

4. Перевірки вмісту води повинні проводитися не менше одного разу на три місяці шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених частин тушок птиці на потужностях, що виробляють таку продукцію, згідно з додатком 6 до цих Гігієнічних вимог.

У разі відповідності протягом року критеріям, встановленим у додатку 6 до цих Гігієнічних вимог, частота перевірок зменшується до однієї на шість місяців. Невідповідність цим критеріям призводить до відновлення перевірок, встановлених у першому абзаці цього пункту.

5. Положення пунктів 3 – 6 глави 15 цього розділу застосовують до частин тушок птиці, зазначених у пункті 2 цієї глави.

Глава 15. Частота проведення перевірок щодо вмісту води та дії у випадку виявлення невідповідності м'яса птиці вимогам цих Гігієнічних вимог

1. Оператори ринку харчових продуктів здійснюють на бійнях регулярні перевірки згідно з додатком 5 до цих Гігієнічних вимог щодо вбирання води чи перевірки згідно з додатком 3 до цих Гігієнічних вимог щодо втрати води при розмерзанні, але не менше одного разу за восьми годинну робочу зміну.

Якщо такі перевірки виявлять, що обсяг ввібраної води більший за загальний дозволений вміст води відповідно до умов цих Гігієнічних вимог, і з урахуванням вбирання води тушками птиці протягом стадій їх обробки, які не є предметом перевірок, а також у разі коли обсяг ввібраної води більший за рівні, визначені у пункті 10 додатка 6 або у пункті 7 додатка 3, необхідно невідкладно здійснити відповідні заходи коригування у технологічному процесі бійні/потужності з розбирання та обвалювання м'яса.

2. У будь-яких випадках, зазначених в абзаці другому пункту 1 цієї глави, один раз на два місяці проводяться перевірки на вміст води відповідно до пункту 1 глави 11 цього розділу шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених курчат з кожної бійні/потужності з розбирання та обвалювання м'яса згідно з додатком 5.

3. Під час проведення перевірок, зазначених у пунктах 1 та 2 цієї глави, у певних випадках можна застосовувати пункти 1 та 10 додатка 5 більш суворо щодо певних боєнь/потужностей з розбирання та обвалювання м'яса, якщо це викликано необхідністю забезпечити загальний дозволений рівень води.

У всіх випадках, коли партія заморожених чи швидкозаморожених курчат вважалася такою, що не відповідає вимогам, зазначеним у цій главі, необхідно продовжувати тестування з мінімальною частотою проведення перевірок лише після трьох послідовних перевірок з негативними результатами згідно з додатком 3 або 4, які повинні проводитися шляхом відбору зразків у три різні дні виробництва протягом чотирьох тижнів.

4. Якщо у разі охолодження повітрям результати перевірок свідчать про відповідність критеріям, визначеним у додатках 3 та 5, протягом шестимісячного періоду, частота перевірок зменшується до однієї перевірки на місяць.

5. Якщо результати перевірок перевищують допустимі межі, відповідна партія вважається такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам.

6. Якщо відповідна партія після арбітражного дослідження (випробування) вважається такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам, вживаються

належні заходи, спрямовані на те, щоб дозволити продаж цього товару лише за умови, що на упакованні тушок буде зазначено “Вміст води перевищує встановлений законодавством рівень”. Цю фразу необхідно наносити на помітному місці таким чином, щоб бути легко видимою, розбірливою та незмивною. Літери мають бути не менше 1 см заввишки.

VI. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН, ВИРОЩЕНИХ НА ПОТУЖНОСТЯХ

1. На виробництво та введення в обіг м'яса парнокопитних диких ссавців (*Cervidae* та *Suidae*), вирощених на потужності, поширюються положення розділу IV цих Гігієнічних вимог, крім випадків, коли компетентний орган вважатиме його таким, що не відповідає вимогам.

2. На виробництво та введення в обіг м'яса безкілевої птиці поширюються положення розділу V цих Гігієнічних вимог. У разі необхідності територіальний орган компетентного органу може прийняти рішення про застосування положень, зазначених у розділі IV цих Гігієнічних вимог, до виробництва та введення в обіг м'яса безкілевої птиці. З метою виконання зазначених положень на потужностях мають бути наявні приміщення, що відповідають розміру диких тварин.

3. Оператори ринку харчових продуктів мають право здійснювати забій дикої безкілевої птиці та парнокопитних тварин, вирощених на потужностях, у місці їх походження при умові дотримання таких вимог:

1) під час транспортування та забою тварин забезпечено дотримання законодавства про благополуччя тварин;

2) стадо або зграя проходить регулярні ветеринарні огляди;

3) оператор ринку харчових продуктів, що є власником тварин, подав до територіального органу компетентного органу відповідне клопотання про надання дозволу на здійснення забою тварин;

4) територіальний орган компетентного органу заздалегідь поінформовано про дату і час забою тварин;

5) на потужності створено умови, що передбачають здійснення передзабійного ветеринарного огляду тварин або їх груп;

б) потужності пристосовані для забою, знекровлення та, якщо безкілева птиця підлягає скубанню, потужності пристосовані для скубання тварин;

7) забитих та знекровлених тварин транспортують на бійні, потужності з розбирання та обвалювання м'яса з дотриманням гігієнічних правил та без необґрунтованих і невиправданих затримок. Якщо транспортування триває понад двох годин, тварин можуть заморожувати. Патрання здійснюється на місці під наглядом державного ветеринарного інспектора.

8) забитих тварин транспортують на бійні, потужності з розбирання та обвалювання м'яса у супроводі заяви оператора ринку харчових продуктів, який вирощував тварин, в якій зазначається ідентифікація тварин, інформація про введення ветеринарних препаратів та інші застосовані лікувальні заходи, дати введення ветеринарних препаратів або застосування лікувальних заходів, та період вичікування (каренції).

4. Територіальний орган компетентного органу може дозволити засвідчувати правильність здійснення процедури забою і знекровлення, зазначати дату і час забою лише в заяві оператора ринку харчових продуктів, згаданій в підпункті 8 пункту 3 цього розділу за умови, що:

1) господарство розташоване в регіоні, до якого не застосовуються обмежувальні ветеринарні заходи відповідно до законодавства України;

2) оператор ринку харчових продуктів продемонструє належний рівень компетенції для здійснення забою тварин без спричинення їм будь-якого надмірного болю, виснаження або страждань. З цією метою оператор ринку харчових продуктів зобов'язаний довести, що поводження з тваринами та догляд за ними, обмеження свободи тварин перед їх оглушенням та забоєм, оцінювання ефективності оглушення, забій та знекровлення тварин, підвішування тварин здійснюють працівники, які мають відповідні знання та кваліфікацію.

5. Оператори ринку харчових продуктів також мають право забивати бізонів на потужності за умови дотримання вимог пункту 3 цього розділу за виняткових обставин.

VII. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН

Глава 1. Навчання мисливців з питань гігієнічних вимог щодо поводження з м'ясом диких тварин

1. Особи, які полюють на диких тварин з метою введення м'яса або продукції з них в обіг для споживання людиною, зобов'язані володіти достатніми знаннями про вирощування диких тварин, їх захворювання, поводження з дикими тваринами, їх м'ясом та шкурами після полювання з метою проведення первинного огляду диких тварин на місці полювання. У групі мисливців має бути принаймні одна особа, яка має такі знання (далі – навчена особа).

2. Навченою особою також може бути лісник, мисливський інспектор або егер, що охороняє диких тварин від браконьєрів, якщо він або вона входить до групи мисливців або знаходиться в безпосередній близькості від місця полювання. У цьому випадку мисливець повинен показати впольованих диких тварин ліснику, мисливському інспектору або егеру, що охороняє мисливських тварин від браконьєрів, і повідомити його про будь-яку нетипову поведінку, що її спостерігали перед полюванням на тварину.

3. Організації (об'єднання, асоціації) мисливців проводять навчання мисливців, що має охоплювати, серед іншого, такі теми:

- 1) анатомія, фізіологія і природна поведінка мисливських тварин;
- 2) нетипова поведінка і патологічні зміни в мисливських тварин внаслідок хвороб, забруднення навколишнього середовища або інших факторів, що можуть вплинути на здоров'я людини після споживання м'яса таких тварин;
- 3) гігієнічні вимоги та належні методи поводження, перевезення, патрання, видалення внутрішніх органів диких тварин тощо після їх умертвіння;

4) законодавство, що регламентує питання введення в обіг м'яса та інших продуктів забою мисливських тварин, здоров'я та благополуччя тварин, громадського здоров'я.

4. Після проходження навчання територіальний орган компетентного органу проводить іспит для мисливців, з метою підтвердження засвоєних знань.

5. Компетентний орган сприяє організаціям (об'єднанням, асоціаціям) мисливців в організації та проведенні таких навчань.

Глава 2. Поводження з великими дикими тваринами

1. Особи, які здійснюють поведження з великими дикими тваринами, зобов'язані забезпечити виконання вимог цієї глави.

2. Після умертвіння з великих диких тварин необхідно якнайшвидше видалити внутрішні органи і шлунково-кишковий тракт та, якщо необхідно, знекровити їх.

3. Навчена особа повинна оглянути туші та видалені внутрішні органи з метою визначення будь-яких ознак, що можуть вказувати на те, що їх м'ясо становить потенційний ризик для здоров'я людини. Огляд необхідно здійснювати якнайшвидше після умертвіння.

4. М'ясо великих диких тварин можна вводити в обіг лише за умови, що тушу тварини транспортують до потужності з обробки диких тварин якнайшвидше після огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави. Внутрішні органи необхідно перевозити разом із тушою згідно з вимогами пункту 5 цієї глави. Внутрішні органи необхідно ідентифікувати як такі, що належать до певної туші.

5. Якщо під час огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, не виявлено жодних патологічних змін (аномальних характеристик), перед умертвінням тварини не проявляли нетипової поведінки та відсутні підозри щодо забруднення навколишнього середовища, навчена особа повинна додати до туші тварини пронумеровану заяву за формою згідно з додатком 7, в якій він

або вона зазначає ці факти. У заяві навчена особа також зазначає дату, час та місце умертвіння тварини.

Заяву можна додавати до кількох туш диких тварин за умови, що кожна зазначена в ній туша є належним чином ідентифікованою, а заява містить ідентифікаційний номер кожної туші, із зазначенням відповідної дати, часу та місця умертвіння.

Усі туші диких тварин, зазначені в одній заяві, можна надсилати до однієї потужності з обробки диких тварин.

Туші тварин, сприйнятливих до трихінельозу (свині, однокопитні тощо), транспортують на потужність з обробки диких тварин разом із головою (крім кліків), внутрішніми органами та діафрагмою. Голови та внутрішні органи диких тварин інших видів не потрібно транспортувати на потужність з обробки диких тварин разом із тушами.

Компетентний орган має право дозволити направляти голови тварин, чутливих до трихінельозу, на потужності для виробництва мисливських трофеїв, що отримали експлуатаційний дозвіл в установленому законодавством порядку. Навчена особа зазначає таку потужність в заяві. Копію заяви надсилають на потужність.

У випадку отримання позитивних результатів дослідження туш на трихінельоз, компетентний орган зобов'язаний здійснити офіційний захід контролю з метою перевірки належного поводження з головою на потужності для виробництва мисливських трофеїв.

Мисливці також зобов'язані дотримуватися вимог законодавства, зокрема, з метою здійснення моніторингу максимально допустимих рівнів окремих залишків та речовин у харчових продуктах відповідно до законодавства України.

6. Навчена особа, яка проводила огляд туш тварин, зазначений в пункті 3 цієї глави, зобов'язана повідомити територіальному органу компетентного органу про будь-які виявлені патологічні зміни (аномальні характеристики), нетипову поведінку диких тварин перед умертвінням або підозру щодо

забруднення навколишнього середовища, що не дали йому або їй змоги скласти заяву, зазначену в пункті 5 цієї глави.

У цьому випадку голову (крім бивнів, кликів і рогів) та всі нутрощі (крім шлунково-кишкового тракту) транспортують разом із тушою тварини до потужності з обробки диких тварин.

7. У випадку відсутності навченої особи для проведення огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, голову (крім бивнів, кликів і рогів) та всі внутрішні органи (крім шлунково-кишкового тракту) транспортують разом із тушою тварини до потужності з обробки диких тварин.

8. Охолодження необхідно розпочинати впродовж відповідного обґрунтованого часу після умертвіння; м'ясо охолоджують до температури не вище +7 °С. Якщо цього дозволяють кліматичні умови, активне охолодження можна не застосовувати.

9. Під час транспортування туш великих диких тварин до потужності з обробки диких тварин необхідно уникати нагромадження туш тварин до купи.

10. Державний ветеринарний інспектор зобов'язаний здійснити ветеринарно-санітарну експертизу туш та внутрішніх органів великих диких тварин, що їх доставляють на потужність з обробки диких тварин.

11. Великих диких тварин, із незнятою шкірою можна білувати та вводити в обіг лише за таких умов:

1) перед білуванням туші великих диких тварин зберігають і обробляють окремо від інших туш тварин та харчових продуктів, а також не заморожують;

2) після білування здійснюється ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та інших продуктів забою великих диких тварин відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 червня 2002 р. № 28, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. за № 524/6812;

12. Розбирання та обвалювання м'яса великих диких тварин здійснюється відповідно до вимог глави 5 розділу IV цих Гігієнічних вимог.

Глава 3. Поводження з дрібними дикими тваринами

1. Особи, які здійснюють поведження із дрібними дикими тваринами, зобов'язані забезпечити виконання вимог цієї глави.

2. Навчена особа повинна проводити огляд відразу після умертвіння з метою визначення будь-яких ознак, що можуть вказувати на те, що м'ясо дрібних диких тварин становить потенційний ризик для громадського здоров'я.

3. Якщо під час огляду навчена особа виявляє певні нетипові ознаки, спостерігає відхилення в поведінці перед умертвінням або якщо існує підозра щодо забруднення довкілля, навчена особа повинна поінформувати про це територіальний орган компетентного органу.

4. М'ясо дрібних диких тварин дозволено вводити в обіг лише за умови, що тушу транспортують до потужності з обробки диких тварин якнайшвидше після огляду, зазначеного в пункті 2 цієї глави.

5. Після умертвіння м'ясо дрібних диких тварин охолоджують до температури не вище +4 °C. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження можна не застосовувати.

6. Патрання необхідно здійснювати або завершити без необґрунтованих або невиправданих затримок після прибуття на потужність з обробки диких тварин, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу дає дозвіл вчиняти інакше.

7. Державний ветеринарний інспектор зобов'язаний здійснити ветеринарно-санітарну експертизу м'яса та інших продуктів забою дрібних диких тварин, доставлених на потужність з обробки диких тварин.

8. Розбирання та обвалювання м'яса дрібних диких тварин відповідно до вимог глави 5 розділу V цих Гігієнічних вимог.

VIII. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПОДРІБНЕНОГО (СІЧЕНОГО) М'ЯСА, М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА М'ЯСА МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ

Глава 1. Гігієнічні вимоги до потужностей, що виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання

Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання, зобов'язані забезпечувати виконання вимог цієї глави.

1. Потужності, що виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати і м'ясо механічного обвалювання, мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає забруднення м'яса і м'ясних продуктів, зокрема, шляхом забезпечення поточності операцій, а також розмежування різних виробничих партій.

2. На потужностях, що виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати і м'ясо механічного обвалювання, мають бути камери для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, крім випадків, коли їх зберігають у різний час або в такий спосіб, що пакувальний матеріал та спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса або м'ясних продуктів.

3. На потужностях, що виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати і м'ясо механічного обвалювання, мають бути камери, обладнані у спосіб, що забезпечує дотримання температурних режимів та умов транспортування м'яса, встановлених у додатку 1 до цих Гігієнічних вимог.

4. Обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, має бути оснащено змішувачами, спроектованими у спосіб, що виключає поширення забруднення.

5. Потужності мають бути обладнані приладами для дезінфікування інструментів гарячою водою з температурою не нижче +82 °С, або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до сировини, що її використовують для виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання, зобов'язані гарантувати, що використовувана для їх виробництва сировина відповідає вимогам цієї глави.

2. Сировина, що її використовують для виробництва подрібненого (січеного) м'яса, має:

- 1) відповідати характеристикам та вимогам щодо свіжого м'яса;
- 2) походити зі скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові та сполучні

тканини.

3. Заборонено використовувати як сировину для виробництва подрібненого (січеного) м'яса:

- 1) відходи від розбирання та обвалювання м'яса або відходи м'ясної обрізі (крім невеликих обрізків та шматків м'яса, отриманих від цілих м'язів, придатних для споживання людиною);

- 2) ММО;

- 3) м'ясо, що містить уламки кісток або шкіру;

- 4) м'ясо голови, крім жувальних м'язів, нем'язову частину "linea alba" (лінеа альба), область зап'ястка і тулуба, вишкрібки кісток (кісної тканини) і м'язи діафрагми (якщо серозу не було видалено).

4. Для виготовлення м'ясних напівфабрикатів та м'ясних продуктів використовують наведену нижче сировину:

- 1) свіже м'ясо;
- 2) м'ясо, що відповідає вимогам пунктів 2 та 3 цієї глави.

5. В якості сировини для виготовлення м'ясних напівфабрикатів та м'ясних продуктів, призначених для споживання людиною виключно після попередньої термічної обробки, використовують:

1) м'ясо, отримане в результаті мелення або подрібнення (січення) м'яса, що відповідає вимогам пунктів 2 та 3, крім підпункту 1 пункту 3 цієї глави;

2) м'ясо механічного обвалювання, що відповідає вимогам підпункту 4 пункту 4 глави 3 цього розділу;

6. Сировина, що її використовують для виробництва м'яса механічного обвалювання, має відповідати характеристикам та вимогам щодо свіжого м'яса.

7. Для виробництва м'яса механічного обвалювання заборонено використовувати такі матеріали:

- 1) голови, лапи та шкіру шиї птиці;
- 2) кістки голови, копита, хвости, стегнові, великогомілкові, малогомілкові, плечові, променеві та ліктьові кістки інших тварин.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів і м'яса механічного обвалювання

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Роботу з м'ясом необхідно організувати у спосіб, що виключає або мінімізує забруднення.

З цією метою оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання, зобов'язані забезпечити охолодження м'яса птиці до температури не вище +4 °С, внутрішніх органів –

до температури не вище +3 °С, іншого м'яса – до температури не вище +7 °С. М'ясо має надходити до цехів попередньої підготовки поступово.

3. Виробництво подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів має відповідати таким вимогам:

1) крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу дає дозвіл обвалювати м'ясо безпосередньо перед меленням, заморожене м'ясо або м'ясо глибокого заморожування, що використовується для приготування подрібненого (січеного) м'яса, або м'ясних напівфабрикатів, необхідно обвалювати перед заморожуванням.

Таке м'ясо дозволено зберігати лише протягом обмеженого проміжку часу.

2) подрібнене (січене) м'ясо виготовляють з охолодженого м'яса птиці впродовж не більше 3 днів від моменту забою; подрібнене (січене) м'ясо виготовляють з охолодженого м'яса інших тварин впродовж не більше 6 днів з моменту їх забою; подрібнене (січене) м'ясо виготовляють впродовж не більше 15 днів від моменту забою тварин у випадку обваленої, вакуумованої яловичини та телятини;

3) відразу після виробництва подрібнене (січене) м'ясо та м'ясні напівфабрикати необхідно запакувати в первинну упаковку або транспортну тару (упаковку) та:

охолодити до внутрішньої температури не вище +2 °С у випадку подрібненого (січеного) м'яса та +4 °С – у випадку м'ясних напівфабрикатів; або

заморозити до внутрішньої температури не вище -18 °С.

Зазначені температурні режими необхідно підтримувати під час зберігання і транспортування подрібненого (січеного) м'яса та м'ясних напівфабрикатів.

4. До виробництва та використання м'яса механічного обвалювання, виробленого з використанням технологій, які не змінюють структуру кісток, що їх використовують у виробництві м'яса механічного обвалювання, та вміст кальцію в якому не є значно вищим, ніж той, що міститься у подрібненому (січеному) м'ясі, застосовують такі вимоги:

1) сировина для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю для виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів і ММО, має бути вироблена не більше ніж за сім днів до обвалювання; в інших випадках сировина для обвалювання має бути вироблена не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Тушки птиці мають бути вироблені не більше, ніж за три дні до обвалювання.

2) механічне відокремлення здійснюють відразу після обвалювання м'яса.

3) якщо ММО не було використано відразу після виробництва, його необхідно упакувати в первинну упаковку або транспортну тару (упаковку) та охолодити до внутрішньої температури не вище +2 °С або заморозити до внутрішньої температури не вище -18 °С. Зазначені температурні режими необхідно підтримувати під час зберігання та транспортування;

4) за умови підтвердження потужністю шляхом проведення лабораторних досліджень (випробувань) відповідності ММО Мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633, ММО можна використовувати для виготовлення м'ясних напівфабрикатів, призначених для споживання людиною, за умови попереднього термічного оброблення, а також м'ясних продуктів;

5) ММО, що не відповідає критеріям, зазначеним у підпункті 4 цього пункту, дозволено використовувати лише для виробництва м'ясних продуктів, що підлягають термічному обробленню з дотриманням температурних режимів, які забезпечують знешкодження (зnezараження), на потужностях, що отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до Порядку видачі експлуатаційного дозволу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 листопада 2015 р. № 930;

б) масова частка кальцію в ММО не має перевищувати 0,1% (100 мг/100 г або 1000 мкг/г).

5. Для виробництва та використання м'яса механічного обвалювання, виробленого з використанням інших технологій, ніж технології, зазначені в пункті 3 цієї глави, застосовують такі вимоги:

1) сировина для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю для виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів і ММО, має бути вироблена не більше ніж за сім днів до обвалювання; в інших випадках сировина для обвалювання має бути вироблена не більше ніж за п'ять днів до обвалювання.

Тушки птиці мають бути вироблені не більше, ніж за три дні до обвалювання.

2) якщо механічне відокремлення не здійснюють відразу після обвалювання м'яса, м'ясоносні кістки зберігають і транспортують за температури не вище +2 °С, або, якщо вони заморожені – за температури не вище -18 °С;

3) м'ясоносні кістки, отримані від заморожених туш, заборонено заморожувати повторно;

4) якщо ММО не використовують протягом години після виробництва, його негайно охолоджують до температури не вище +2°С.

5) якщо після охолодження ММО не переробляють протягом 24 годин, його заморожують протягом 12 годин після виробництва; при цьому його внутрішню температуру протягом 6 годин опускають до рівня не вище -18 °С.

6) заморожене ММО перед зберіганням або транспортуванням запаковують у первинне пакування або транспортну тару (упаковку); заморожене ММО заборонено зберігати довше трьох місяців; впродовж всього періоду зберігання та транспортування його температуру необхідно підтримувати на рівні не вище -18°С.

7) ММО дозволено використовувати лише для виробництва м'ясних продуктів, що підлягають термічному обробленню з дотриманням температурних режимів, які забезпечують знешкодження (зnezараження) на потужностях, що отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до Порядку

видачі експлуатаційного дозволу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 листопада 2015 р. № 930.

6. Подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та ММО заборонено заморозувати повторно після розморожування.

Глава 4. Вимоги до маркування подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання

1. Первинна упаковка для подрібненого (січеного) м'яса, виготовленого з м'яса свійської птиці або однокопитних, а також для м'ясних напівфабрикатів, що містять м'ясо механічного обвалювання, призначених для постачання кінцевому споживачу, має містити маркування, що відповідає вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

2. Маркування має містити зазначення, що ці продукти підлягають обов'язковому термічному обробленню (приготуванню) перед споживанням.

Глава 5. Гігієнічні вимоги до виробництва м'ясних продуктів

1. Операторам ринку харчових продуктів заборонено використовувати для виробництва м'ясних продуктів такі органи (частини тіл) тварин:

- 1) статеві органи самок або самців (крім яєчок/сім'яників);
- 2) сечові органи (крім нирок і сечового міхура);
- 3) глотковий хрящ, трахею та екстра-лобулярні (часточкові) бронхи;
- 4) очі та повіки;
- 5) зовнішні слухові проходи;
- 6) рогову тканину;

7) голову (крім гребеня, вух, борідки та карункул), стравохід, зоб, кишки та статеві органи свійської птиці.

2. Усе м'ясо, у тому числі подрібнене (січене) м'ясо і м'ясні напівфабрикати, що їх використовують у виробництві м'ясних продуктів, має відповідати вимогам до свіжого м'яса.

ІХ. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

Глава 1. Загальні положення

1. Вимоги цього розділу застосовують до виробництва та обігу:

1) живих двостулкових моллюсків;

2) живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських червононогих крім гігієнічних вимог до потужностей з очищення, що містяться у глави 7 цього розділу.

2. Положення про класифікацію районів вирощування, що містяться у главі 3 цього розділу, не застосовують до виробництва морських червононогих та голкошкірих, які не є фільтраторами.

3. Положення глав 2 – 12 цього розділу застосовують до тварин, зібраних в районах вирощування, класифікованих територіальним органом компетентного органу відповідно до вимог законодавства України.

4. Положення глави 13 цього розділу застосовують до гребінцевих, зібраних поза межами районів вирощування.

5. Положення глав 9, 10, пункту 3 глави 11, глав 12, 13 цього розділу застосовують до роздрібної торгівлі.

Глава 2. Загальні гігієнічні вимоги до введення в обіг живих двостулкових моллюсків

1. Живих двостулкових моллюсків дозволено вводити в обіг з метою роздрібної торгівлі виключно через потужності зі збирання та відправлення, де на них необхідно нанести ідентифікаційну позначку відповідно до вимог глави 11 цього розділу.

2. Оператори ринку харчових продуктів мають право приймати партії живих двостулкових молюсків лише за умови дотримання вимог, зазначених в пунктах 3 – 8 цієї глави.

3. Під час переміщення оператором ринку харчових продуктів партій живих двостулкових молюсків між потужностями, до моменту та в момент прибуття на потужність зі збирання та відправлення або на переробну потужність таку продукцію має супроводжувати ветеринарний документ, виданий посадовими особами компетентного органу, відповідно до Правил заповнення, зберігання, списання ветеринарних документів та вимог до їх обліку, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01 серпня 2014 р. № 288, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 03 жовтня 2014 р. за № 1202/25979.

4. Супровідний документ, на переміщення партій живих двостулкових молюсків, що надходять із районів вирощування, має містити таку інформацію:

- 1) найменування та місцезнаходження збирача живих двостулкових молюсків;
- 2) дату збирання;
- 3) точний опис розташування району вирощування та/або його кодний номер;
- 4) епізоотичний стан району вирощування;
- 5) вид молюсків та їх кількість;
- 6) пункт призначення партії живих двостулкових молюсків.

5. У випадку переміщення партій живих двостулкових молюсків, що надходять із районів витримування, супровідний документ, крім інформації, зазначеної в пункті 4 цієї глави, має також містити такі відомості:

- 1) розташування району витримування;
- 2) тривалість процесу витримування.

6. У випадку переміщення партій живих двостулкових молюсків, що надходять із потужності з очищення, супровідний документ, крім інформації, зазначеної в пункті 4 цієї глави, має також містити такі відомості:

- 1) місцезнаходження потужності з очищення;
- 2) тривалість процесу очищення;
- 3) дата прибуття партії живих двостулкових молюсків на потужність з очищування та дата, коли відповідна партія живих двостулкових молюсків залишила потужність з очищення.

7. Оператори ринку харчових продуктів, що надсилають партії живих двостулкових молюсків, зобов'язані заповнити відповідні розділи супровідного документа так, щоб відомості можна було легко прочитати та неможливо змінити.

8. Оператори ринку харчових продуктів, що отримують партії живих двостулкових молюсків, зобов'язані зазначити у супровідному документі відмітку з датою отримання відповідної партії або зафіксувати дату отримання в інший спосіб.

9. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані зберігати копію супровідного документа стосовно кожної надісланої та отриманої партії живих двостулкових молюсків не менше дванадцяти місяців після її відвантаження (відправлення) або отримання.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до районів вирощування живих двостулкових молюсків

1. Збирачі мають право збирати живих двостулкових молюсків лише в районах вирощування з постійним місцем розташування та фіксованими межами, яким територіальний орган компетентного органу присвоїв клас "А", "В" або "С" залежно від рівня їх фекального забруднення, у встановленому законодавством порядку.

2. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу "А", для безпосереднього споживання людиною за умови, що вони відповідають вимогам глави 9 цього розділу.

3. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг живих

двостулкових моллюсків, зібраних у районах вирощування класу “В”, для споживання людиною лише після оброблення на потужностях з очищення або після витримування. Живі двостулкові моллюски походженням із районів за результатами лабораторного дослідження (випробування) на наявність *E. coli* на 100 г м’яса та міжстулкової рідини не повинні перевищувати (п’ять пробірок, три розведення найбільш вірогідна кількість (MPN): 4600).

4. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг живих двостулкових моллюсків, зібраних у районах вирощування класу “С”, для споживання людиною лише після витримування протягом тривалого періоду згідно з вимогами глави 5 цього розділу. Живі двостулкові моллюски з цих територій за результатами лабораторного дослідження (випробування) на наявність *E. coli* на 100 г м’яса та міжстулкової рідини не повинні перевищувати (п’ять пробірок, три розведення найбільш вірогідна кількість (MPN): 4600).

5. Після очищення або витримування живі двостулкові моллюски, вирощені в районах класу “В” або “С”, мають відповідати вимогам глави 9 цього розділу.

6. Живих двостулкових моллюсків, вирощених у районах класу “А”, “В” або “С”, які не пройшли очищення або витримування, необхідно переміщувати до переробних потужностей, де їх очищують від піску, бруду або слизу та обробляють з метою видалення патогенних мікроорганізмів.

7. Для видалення патогенних мікроорганізмів дозволено використовувати такі методи оброблення:

- 1) стерилізація в герметично закритих ємностях;
- 2) термічне оброблення, що передбачає:

занурення в окроп на час, необхідний для підняття внутрішньої температури м’яса моллюска до рівня не нижче 90 °С, та підтримувати цю мінімальну температуру впродовж не менше 90 с;

варіння впродовж 3 – 5 хв у закритій ємності за температури 120 °С – 160 °С та тиску 2 – 5 кг/см² із подальшим очищенням моллюсків від стулочок і заморожуванням їх м’яса до температури -20 °С у товщі продукту;

пропарювання під тиском у закритих ємностях впродовж 3 – 5 хв за температури м'яса моллюска не нижче 90 °С у товщі продукту.

Застосовувана методологія має бути валідована. На потужностях мають бути запроваджені процедури, засновані на принципах системи НАССР, що дають можливість перевірити рівномірний розподіл тепла.

8. Операторам ринку харчових продуктів заборонено вирощувати живих двостулкових моллюсків або збирати їх у районах, що не пройшли класифікацію територіальним органом компетентного органу або мають невідповідний санітарно-епідеміологічний або гігієнічний стан.

Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані враховувати будь-яку інформацію, що стосується придатності районів для вирощування та збирання живих двостулкових моллюсків, у тому числі інформацію, отриману в результаті здійснення власних заходів контролю, передбачених системою НАССР, а також заходів державного контролю, здійснених територіальним органом компетентного органу.

З метою визначення методів оброблення зібраних живих двостулкових моллюсків, оператори ринку харчових продуктів зобов'язані використовувати інформацію, зазначену у другому абзаці цього пункту, зокрема інформацію про екологічні та погодні умови.

9. Під час класифікації районів вирощування територіальний орган компетентного органу зобов'язаний визначити:

1) перелік джерел забруднення антропогенного та/або тваринного походження, що потенційно можуть спричинити забруднення району вирощування;

2) кількість органічних забруднюючих речовин, що виділяються протягом різних періодів року з урахуванням сезонних змін, кількості людей та тварин в зоні виробництва (збору), показників опадів, очищення стічних вод тощо;

3) показники обігу забруднюючих речовин з урахуванням існуючих моделей, вимірювання глибин, вивчення циклу припливів на території виробництва (збору);

4) у плані державного контролю (моніторингу) показники за якими треба здійснювати відбір зразків живих двостулкових молюсків у районах вирощування з урахуванням результатів досліджень отриманих раніше, а також визначити кількості зразків відбору, розташування точок відбору зразків та частоти їх відбору із забезпеченням репрезентативності лабораторних досліджень (випробувань) для відповідної території.

Глава 4. Гігієнічні вимоги до збирання живих двостулкових молюсків та поводження з ними після збирання

1. Оператори ринку харчових продуктів, що збирають живих двостулкових молюсків або здійснюють поводження з ними відразу після їх збирання, зобов'язані забезпечити дотримання викладених у цій главі вимог.

2. Для збирання живих двостулкових молюсків та подальшого поводження з ними необхідно використовувати методи, що не призводять до додаткового забруднення або надмірного пошкодження стулок або тканин живих двостулкових молюсків або не призводять до змін, що можуть мати істотний вплив на їх придатність для оброблення шляхом очищення, перероблення або витримання.

Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані, зокрема:

1) належним чином захищати живих двостулкових молюсків від роздавлювання, подряпин або вібрацій;

2) не піддавати живих двостулкових молюсків впливу екстремальних температур;

3) не занурювати повторно живих двостулкових молюсків у воду, що може спричинити додаткове забруднення;

4) здійснювати кондиціонування у природних об'єктах, розташованих у районах, яким територіальний орган компетентного органу присвоїв клас "А".

3. Конструкція транспортних засобів має забезпечувати належний відтік води, а також найкращі можливі умови для виживання і дієвий захист від забруднення.

Глава 5. Гігієнічні вимоги до витримування живих двостулкових молюсків

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із витримування живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Для витримування живих двостулкових молюсків оператори ринку харчових продуктів мають право використовувати лише райони, визнані придатними територіальним органом компетентного органу.

Межі таких районів необхідно чітко позначати буями, стовпами або іншими стаціонарними засобами.

Необхідно дотримуватися мінімальної відстані між районами витримування, між районами витримування і районами вирощування, з метою мінімізації ризиків поширення забруднення.

3. Умови для витримування мають забезпечувати оптимальні умови для очищення.

Зокрема, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із витримування живих двостулкових молюсків, зобов'язані:

1) використовувати методи поводження з живими двостулковими молюсками, призначеними для витримування, що сприяють відновленню біофільтрувальної здатності (фільтрувального годування) після їх занурення у природну воду;

2) витримувати живих двостулкових молюсків зі щільністю, що дає можливість їх очищувати;

3) занурювати живих двостулкових молюсків у морську воду в районах витримування на відповідний строк, встановлений залежно від температури води; такий період має становити не менше двох місяців, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу дозволяє встановлювати коротший строк на основі аналізу ризиків, здійсненого оператором ринку харчових продуктів;

4) забезпечити достатнє відокремлення місць для витримування в межах одного району, щоб запобігти змішуванню партій; під час витримування необхідно використовувати систему “пусто-зайнято”, за якої нову партію можна закладати лише після повного вилучення попередньої партії.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що експлуатують райони для витримування, зобов'язані здійснювати безперервний облік джерел надходження живих двостулкових молюсків, періодів їх витримування, районів витримування, що їх використовують, та подальших пунктів призначення партій після витримування.

Оператори ринку харчових продуктів повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації територіальному органу компетентного органу на його вимогу.

Глава 6. Гігієнічні вимоги до конструкцій потужностей зі збирання та відправлення, а також потужностей з очищення живих двостулкових молюсків

1. Потужності, розташовані на березі, мають бути захищеними від затоплення регулярними припливами або від стікання води з навколишніх територій.

2. Резервуари та ємності для зберігання води мають відповідати таким вимогам:

1) внутрішні поверхні мають бути гладкими, міцними та тривкими, водонепроникними та легкими для очищення;

2) конструкція резервуарів та ємностей має забезпечувати повне стікання води;

3) розташування отвору для забору води має виключати забруднення водопостачання.

3. Очисні резервуари на потужностях з очищення мають бути придатними для вміщення потрібного обсягу і типу живих двостулкових молюсків, що підлягають очищенню.

Глава 7. Гігієнічні вимоги до потужностей з очищення живих двостулкових молюсків

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із очищення живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Перед початком очищення живих двостулкових молюсків необхідно промити від бруду та накопиченого сміття чистою водою.

3. Функціонування системи очищення має давати можливість живим двостулковим молюскам швидко відновлювати та здійснювати біофільтрувальну діяльність, виключати забруднення відходами, запобігати повторному забрудненню, а також залишатися після очищення живими та у придатному стані для первинного пакування, зберігання і транспортування перед введенням в обіг.

4. Кількість живих двостулкових молюсків, призначених для очищення, не має перевищувати місткості потужності з очищення живих двостулкових молюсків.

Живих двостулкових молюсків необхідно безперервно очищувати протягом періоду, достатнього для досягнення відповідності гігієнічним стандартам, зазначеним у главі 9 цього розділу, та Мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633.

5. В очисному резервуарі дозволено розміщувати декілька партій живих двостулкових молюсків одного виду. Тривалість їх очищення залежить від партії, що потребує найдовшого часу для очищення.

6. Конструкція ємностей, що їх використовують для утримання живих двостулкових молюсків у системах очищення, має забезпечувати вільне протікання чистої морської води.

Товщина шарів живих двостулкових молюсків не має перешкоджати розкриттю стулок під час очищення.

7. Під час очищення живих двостулкових молюсків в очисному резервуарі заборонено тримати ракоподібних, рибу або морських тварин інших видів.

8. На кожну упаковку з очищеними живими двостулковими молюсками, яких надсилають до потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, необхідно наносити етикетку, на якій необхідно зазначити, що всі молюски є очищеними.

Глава 8. Гігієнічні вимоги до потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків

1. Оператори ринку харчових продуктів, що експлуатують потужності зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Поводження з живими двостулковими молюсками, зокрема, кондиціонування, сортування, пакування в первинну упаковку та транспортну тару (упаковку), не має спричиняти забруднення продукції або впливати на життєздатність молюсків.

3. Перед відвантаженням (відправленням) мушлі живих двостулкових молюсків необхідно ретельно промити чистою водою.

4. Живі двостулкові молюски мають надходити з:

- 1) районів вирощування класу "А";
- 2) районів витримування;
- 3) потужностей з очищення;
- 4) інших потужностей зі збирання та відправлення.

5. Вимоги, встановлені в пунктах 2 та 3 цієї глави, також застосовують до потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, розташованих на борту суден.

Молюски, з якими здійснюють поводження на таких потужностях, мають походити з районів вирощування класу “А” або з районів витримування.

Глава 9. Гігієнічні вимоги для живих двостулкових молюсків

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечити дотримання Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633, та відповідність живих двостулкових молюсків, що їх вводять в обіг для споживання людиною, встановленим у цій главі стандартам.

2. Живі двостулкові молюски мають відповідати органолептичним показникам, що асоціюються зі свіжістю та життєздатністю, стулки мають бути очищеними від бруду, мати належну реакцію на простукування (перкусію) та нормальну кількість міжстулкової рідини.

3. Загальний вміст морських біотоксинів у живих двостулкових молюсках, вимірний в цілому тілі або в будь-якій окремій їстівній частині, не має перевищувати таких меж:

- 1) для паралітичної отрути молюсків (PSP) — 800 мкг/кг;
- 2) для амнестичної отрути молюсків (ASP) — 20 міліграмів домоєвої кислоти на кілограм;
- 3) для окадаєвої кислоти, дінофізітоксинів та пектенотоксинів разом — 160 мікрограмів еквівалентів окадаєвої кислоти на кілограм;
- 4) для есотоксинів — 3,75 міліграмів еквівалента есотоксину на кілограм;
- 5) для азаспірасидів — 160 мікрограмів еквівалента азаспірасиду на кілограм.

2. Вимоги підпункту 2 пункту 3 цієї глави не застосовують до виробництва (збирання) живих двостулкових молюсків, що належать до видів “*Pecten maximus*” та “*Pecten jacobaeus*”, із концентрацією домоєвої (домоїнової) кислоти в цілому тілі, що перевищує 20 мг/кг, але є менше ніж 250 мг/кг, за умови дотримання таких вимог до їх вирощування (збирання):

1) заборонено вирощувати (збирати) двостулкових молюсків видів “Pecten maximus” та “Pecten jacobaeus” під час виявлення амнестичної отрути молюсків (ASP) у водах відповідних районів вирощування;

2) обмежений режим вирощування (збирання) двостулкових молюсків із концентрацією домоевої (домоїнової) кислоти в цілому тілі вище 20 мг/кг може бути дозволений, якщо два послідовні дослідження проб, відібраних з різницею не більше семи днів, засвідчують, що концентрація домоевої (домоїнової) кислоти в цілому тілі молюску є нижчою 250 мг/кг, а концентрація домоевої (домоїнової) кислоти в частинах молюска, призначених для споживання людиною, що їх досліджують окремо, є нижче 4,6 мг/кг. Дослідження всього тіла проводять на гомогенаті із 10 молюсків. Дослідження їстівних частин проводять на гомогенаті з 10 індивідуальних (окремих) частин.

3) територіальний орган компетентного органу визначає місця для відбору проб, щоб переконатися, що продукт відповідає параметрам, зазначеним у підпункті 2 цього пункту. Після того, як вирощування (збирання) дозволено, проби для дослідження на вміст домоевої (домоїнової) кислоти (ціле тіло та окремо аддуктор і статеві залози) відбирають як мінімум щотижня. Збирання дозволено продовжувати, якщо результати дослідження відповідають вимогам, зазначеним у підпункті 2 цього пункту.

4) після вирощування (збирання) живих двостулкових молюсків транспортують у контейнерах або транспортних засобах, опломбованих під контролем територіального органу компетентного органу, безпосередньо від районів вирощування до потужностей, що мають експлуатаційний дозвіл, з метою здійснення специфічної підготовки цих молюсків, що передбачає видалення печінково-підшлункової залози, м'яких тканин або будь-яких інших забруднених частин, що не відповідають вимогам підпункту 2 цього пункту. Перелік таких потужностей має бути наявний в територіальному органі компетентного органу;

5) кожна партія живих двостулкових молюсків супроводжується відповідним ветеринарним документом, виданим державним ветеринарним

інспектором територіального органу компетентного органу який містить інформацію, зазначену в пункті 3 глави 2 цього розділу, а також інформацію стосовно анатомічних частин, що їх можна переробляти з метою споживання людиною;

б) після повного видалення печінково-підшлункової залози, м'яких тканин та будь-яких інших забруднених (заражених) частин, аддуктор та/або статеві залози, призначені для споживання людиною, не мають містити амнестичної отрути моллюсків (ASP) на рівні, який можна виявити методом ВЕРХ, що перевищує 20 мг/кг домоєвої (домоїнової) кислоти.

3. Територіальний орган компетентного органу досліджує кожну партію кінцевого продукту. Якщо вміст домоєвої (домоїнової) кислоти у пробі перевищує 20 мг/кг, всю партію знищують під контролем територіального органу компетентного органу.

4. Печінково-підшлункову залозу, м'які тканини та будь-які інші токсичні частини, в яких вміст домоєвої (домоїнової) кислоти перевищує 20 мг/кг, знищують під контролем територіального органу компетентного органу.

5. Територіальний орган компетентного органу забезпечує, щоб оператори ринку харчових продуктів застосовували заходи контролю (внутрішній контроль) з метою забезпечення дотримання вимог підпункту 2 пункту 2 цієї глави.

Глава 10. Первинне пакування та пакування живих двостулкових моллюсків у транспортну тару (упаковку)

1. Устриць необхідно пакувати в первинну упаковку або транспортну тару (упаковку) опуклою стулкою донизу.

2. Індивідуальна споживча упаковка живих двостулкових моллюсків має бути закритою та залишатися закритою після відвантаження (відправлення) з потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових моллюсків до моменту їх виставлення на продаж кінцевим споживачам.

Глава 11. Нанесення ідентифікаційної позначки та маркування

1. Етикетка, у тому числі ідентифікаційна позначка, має бути водонепроникною.

2. Крім загальних вимог до ідентифікаційної позначки на етикетці необхідно зазначати таку інформацію:

- 1) вид живих двостулкових молюсків (звичайне і наукове найменування);
- 2) дата пакування, що містить принаймні день і місяць.

Оператори ринку харчових продуктів мають право змінювати дату мінімального терміну зберігання на маркуванні на напис: “Ці тварини мають бути живими під час продажу”.

3. Заклади роздрібної торгівлі зобов’язані зберігати етикетку, нанесену на упаковку живих двостулкових молюсків, не запакованих в індивідуальне споживчу упаковку, мінімум 60 днів від дати розділення вмісту упаковки.

Глава 12. Інші гігієнічні вимоги

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі зберігання та транспортування живих двостулкових молюсків, зобов’язані забезпечити їх утримання за температури, що не має негативного впливу на їх безпечність або життєздатність.

2. Живих двостулкових молюсків заборонено повторно занурювати у воду або обприскувати водою після їх пакування для роздрібної торгівлі та відвантаження (відправлення) з потужності зі збирання та відправлення.

Глава 13. Гігієнічні вимоги до гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, вирощених за межами класифікованих районів вирощування (територій виробництва)

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі збирання гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, за межами класифікованих районів вирощування або

поводження з такими гребінцевими та/або такими морськими червононогими, та/або голкошкірими, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Гребінцевих, морських червононогих та голкошкірих, які не є фільтраторами, можна вводити в обіг лише за умови, що їх збирали та з ними поводилися відповідно до гігієнічних вимог до збирання живих двостулкових молюсків та поведження з ними після збирання, що містяться у главі 4 цього розділу, та якщо вони відповідають гігієнічним стандартам для живих двостулкових молюсків, встановленим у главі 9 цього розділу, що, підтверджується системою внутрішнього аудиту (власних заходів контролю) операторів ринку харчових продуктів.

3. На додаток до вимог пункту 2 цієї глави гребінцевих можна вводити в обіг за умови, що їх було вирощено в районах, класифікованих територіальним органом компетентного органу.

4. Гребінцевих, морських червононогих та голкошкірих, які не є фільтраторами, можна вводити в обіг для споживання людиною лише через рибні аукціони, потужності зі збирання та відправлення або переробні потужності.

Оператори ринку харчових продуктів, у власності яких знаходяться рибні аукціони, потужності зі збирання та відправлення або переробні потужності, зобов'язані повідомити територіальний орган компетентного органу про поведження з гребінцевими та/або морськими червононогими, та/або голкошкірими.

Власники потужностей зі збирання та відправлення зобов'язані дотримуватися відповідних вимог глав 6 – 8 цього розділу.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із поведження з гребінцевими, живими морськими червононогими та живими голкошкірими, які не є фільтраторами, зобов'язані дотримуватися таких вимог:

1) документальних вимог пунктів 3 – 8 глави 2 цього розділу у відповідних випадках.

У цьому випадку в реєстраційному документі чітко зазначають розташування району вирощування гребінцевих та/або живих морських черевоногих, та/або живих голкошкірих.

2) вимог пункту 2 глави 10 цього розділу щодо закриття всіх паковань, що містять живих гребінцевих, живих морських черевоногих та живих голкошкірих, відвантажених (відправлення) з метою роздрібною торгівлі, та вимог глави 11 цього розділу щодо ідентифікаційної позначки та маркування.

Глава 14. Вимоги до моніторингу районів вирощування (територій виробництва) та витримування живих двостулкових молюсків

1. Моніторингу підлягають райони вирощування (територій виробництва) та витримування живих двостулкових молюсків з метою перевірки:

1) наявності будь-яких фактів порушень щодо походження та місця призначення живих двостулкових молюсків;

2) мікробіологічних критеріїв, встановлених для живих двостулкових молюсків, що вирощуються у відповідних районах;

3) присутності токсино-утворюючого планктону у воді в районах вирощування (збирання) та витримування, а також біотоксинів у живих двостулкових молюсках;

4) присутності забруднюючих речовин хімічного походження в живих двостулкових молюсках.

2. Для забезпечення виконання вимог частини цієї глави територіальним органом компетентного органу вживаються заходи державного контролю, які включають – відбір зразків та відповідні лабораторні дослідження (випробування), необхідні для перевірки дотримання операторами ринку вимог законодавства щодо харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу. Заходи державного контролю мають бути спрямовані на перевірку максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин, зокрема морських біотоксинів та дотримання мікробіологічних критеріїв молюсків.

3.3 метою виконання вимог пункту 1 цієї глави план державного моніторингу повинен передбачати відбір зразків та проведення відповідних лабораторних досліджень (випробувань) на регулярній основі або на індивідуальній основі у разі, якщо періоди вирощування (збирання) живих двостулкових моллюсків є нерегулярними. При цьому розташування точок відбору зразків та частота їх відбору мають забезпечувати репрезентативність лабораторних досліджень (випробувань) для відповідного району.

4. План державного моніторингу в частині відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) з дотримання мікробіологічних критеріїв живих двостулкових моллюсків має враховувати:

- 1) можливу неоднорідність фекального забруднення;
- 2) показники, передбачені пунктом 6 цієї глави.

5. План державного моніторингу в частині відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для виявлення присутності токсинуотворюючого планктону у воді в районах вирощування (збирання) та витримування живих двостулкових моллюсків, а також біотоксинів у них, має враховувати можливу неоднорідність присутності планктону, що містить морські біотоксини.

Відбір зразків проводиться із дотриманням таких вимог:

1) періодичний відбір зразків для виявлення змін у складі планктону, що містить токсини, та їх розповсюдження в місцевості. Якщо результати відповідних лабораторних досліджень (випробувань) свідчать про накопичення токсинів у м'ясі моллюсків, відбір зразків повинен здійснюватися з частішою періодичністю.

2) періодичні лабораторні дослідження (випробування) на токсичність моллюсків, що походять з відповідних районів, що є найбільш сприйнятливими до забруднення.

6. Протягом періодів вирощування (збирання) живих двостулкових моллюсків відбір зразків для лабораторних досліджень (випробувань) на токсини у моллюсках здійснюється щотижнево. Зазначена періодичність відбору зразків

може бути зменшена в окремих районах або щодо окремих видів молюсків, якщо оцінка ризику появи токсинів або розповсюдженості планктону свідчить про дуже низький ризик токсичності. У разі, якщо оцінка ризику свідчить про недостатність щотижневого відбору зразків, періодичність відбору зразків підлягає збільшенню. Оцінка ризику повинна регулярно переглядатися для того, щоб адекватно оцінювати ризик появи токсинів в живих двостулкових молюсках, що походять з відповідних районів.

7. За наявності даних про рівні накопичення токсинів щодо груп різних видів живих двостулкових молюсків, що вирощуються в одному районі, вид молюсків з найвищим рівнем накопичення токсинів може використовуватися як індикаторний вид. У такому разі дозволяється використання усіх видів молюсків відповідної групи, за умови, що рівень токсинів у індикаторного виду не перевищує максимально допустимі рівні. У разі, якщо рівень токсинів у індикаторного виду молюсків перевищує максимально допустимі рівні, вирощування (збирання) живих двостулкових молюсків інших видів дозволяється, за умови, що лабораторні дослідження (випробування) підтверджують, що рівні токсинів у цих видів молюсків не перевищують максимально допустимих рівнів.

8. При здійсненні державного моніторингу планктону відібрані зразки повинні бути репрезентативними щодо всієї глибини води та повинні забезпечувати інформацію про присутність токсичних видів планктону та тенденції розвитку їх популяцій. У разі виявлення будь-яких змін у популяціях токсичних видів планктону, що можуть призвести до накопичення токсинів у молюсках, необхідно збільшити періодичність відбору зразків молюсків до отримання результатів лабораторних досліджень (випробувань) на токсини.

9. План державного моніторингу в частині відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для виявлення присутності у живих двостулкових молюсках забруднюючих речовин хімічного походження має забезпечувати можливість виявлення будь-яких перевищень максимально допустимих рівнів забруднювачів.

10. Якщо результати лабораторних досліджень (випробувань) свідчать про порушення вимог до живих двостулкових моллюсків, передбачених главою 16 цього розділу, або про іншу загрозу для життя та/або здоров'я людини, територіальний орган компетентного органу вживає заходи, передбачені у статті 67 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин” та/або приймає рішення про зміну класу району вирощування (збирання) на клас “В” або “С” за умови відповідності таких районів вимогам до відповідних класів.

11. Після застосування заходів, передбачених у статті 67 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин” в районах вирощування (збирання) або витримування у зв'язку з наявністю планктону або перевищенням максимально допустимих рівнів токсинів у живих двостулкових моллюсках, їх збір (виробництво) та/або обіг в районах витримування можуть бути відновлені, якщо за результатами лабораторних досліджень (випробувань) зразків, відібраних з інтервалом 48 годин, у моллюсках не виявлено перевищення максимально допустимих рівнів забруднювачів, зокрема токсинів, якщо інше не передбачено цим пунктом.

За наявності переконливих даних, що свідчать про тенденцію зниження токсичності в відповідних районах вирощування (збирання) або витримування, територіальний орган компетентного органу може дозволити відновити збір (вирощування) та/або обіг в районах витримування, якщо відсутність перевищення максимально допустимих рівнів забруднювачів, зокрема токсинів у моллюсках встановлено за результатами лабораторних досліджень (випробувань) одного відбору зразків.

12. З метою недопущення введення в обіг харчових продуктів, що становлять загрозу для життя та/або здоров'я людини територіальний орган компетентного органу має здійснювати моніторинг районів вирощування щодо яких застосовані заходи відповідно до статті 67 Закону України “Про

державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин”.

Х. РИБНІ ПРОДУКТИ

Глава 1. Загальні положення

1. Положення цього розділу не застосовують до двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, що вводяться в обіг живими.

2. Вимоги цього розділу, за винятком вимог глав 2 та 4, застосовують до двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, якщо їх не вводять в обіг живими. У такому випадку їх виробляють відповідно до вимог розділу Х.

3. Положення цього розділу застосовують до розморожених неперероблених та свіжих рибних продуктів, до яких були додані харчові добавки у встановленому законодавством порядку.

4. Вимоги пунктів 1 – 6, 8, 9 глави 5, пункту 1 глави 6, глави 7 цього розділу застосовують до роздрібної торгівлі рибними продуктами.

5. Вимоги цього розділу застосовують:

1) до потужностей, у тому числі суден, що здійснюють первинне виробництво рибних продуктів та пов'язані з первинним виробництвом операції, з урахуванням гігієнічних вимог статті 40 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”;

2) до постачання води, з урахуванням гігієнічних вимог статті 47 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

6. Оператори ринку харчових продуктів, що займаються дрібним прибережним рибальством без використання рибпромислового знаряддя, зазначеного в додатку 8 цих Гігієнічних вимог, та здійснюють цю діяльність

впродовж коротких проміжків часу тривалістю не більше 24 годин на добу, звільняються від обов'язку вести та зберігати в належний спосіб та протягом належного часу записи про заходи, що їх вживають з метою контролю небезпечних факторів, та надавати відповідну інформацію, що міститься в таких записах, територіальному органу компетентного органу та операторам ринку харчових продуктів, що є отримувачами такої інформації, за їхнім запитом.

7. Первинне виробництво рибних продуктів охоплює розведення, виловлювання та збирання живих продуктів рибальства з метою їх подальшого введення в обіг.

8. До операцій, пов'язаних із первинним виробництвом рибних продуктів, що їх здійснюють на борту рибпромислових суден, відносяться:

- 1) забій;
- 2) знекровлення;
- 3) відділення голови;
- 3) патрання;
- 4) відділення плавників;
- 5) заморожування;
- 6) пакування в первинну упаковку;

7) транспортування та зберігання рибних продуктів, властивості яких не були суттєво змінені, включаючи живі рибні продукти в межах потужності на суші;

8) транспортування рибних продуктів, властивості яких не були суттєво змінені, включаючи живі рибні продукти від місця їх виробництва до першої потужності призначення.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до конструкції та обладнання суден

1. Судна, що їх використовують для вилову або збирання рибних продуктів в їх природному середовищі, оброблення або перероблення їх після вилову або

збирання, мають відповідати вимогам цієї глави до конструкції та обладнання таких суден.

2. Судна мають бути спроектовані та сконструйовані у спосіб, що виключає забруднення рибних продуктів трюмною водою, стічними водами, відходами, димом, паливом, маслом, жиром та іншими сторонніми речовинами.

3. Поверхні, що контактують із рибними продуктами, мають бути виготовлені з гладких, стійких до корозії, нетоксичних, тривких, придатних до миття та дезінфекції матеріалів.

4. Обладнання і матеріали, що їх використовують для роботи з рибними продуктами, мають бути виготовлені із матеріалів, стійких до корозії, що легко піддаються очищенню та дезінфекції.

5. Розташування отвору для забору води (за наявності) має виключати забруднення водопостачання.

6. Судна, призначені для зберігання свіжих рибних продуктів довше 24 годин, мають відповідати таким вимогам:

1) бути обладнаними трюмами, ємностями або контейнерами для зберігання рибних продуктів за температур, встановлених у главі 9 цього розділу;

2) трюми для зберігання рибних продуктів мають бути відокремлені від машинного відділення та інших приміщень судна водонепроникними ізоляційними перегородками;

3) трюми та ємності для зберігання рибних продуктів мають забезпечувати їх збереження в належних гігієнічних умовах та не допускати контакту з талою водою;

4) трюми та ємності на суднах, призначених для охолодження рибних продуктів за допомогою охолодженої чистої морської води, мають бути обладнані технічними приладами, що забезпечують досягнення в них рівномірної температури;

5) при охолодженні рибних продуктів в рідкому середовищі ці прилади мають забезпечувати швидке зниження їх температури до рівня не вище +3 °C

через шість годин після завантаження і до рівня не вище 0 °С через 16 годин після завантаження, а також мати можливість здійснювати моніторинг температури, а в разі необхідності, записувати показники температури.

7. Рибоморозильні судна мають відповідати таким вимогам:

1) мати морозильне обладнання, потужність якого забезпечує швидке пониження температури в товщі рибних продуктів до рівня не вище -18 °С;

2) мати холодильне обладнання, потужність якого є достатньою для зберігання рибних продуктів у трюмах за температури не вище -18 °С. Трюми для зберігання заморожених рибних продуктів мають бути обладнані приладами для реєстрації температури, розташованими в місцях, де їх показники можна легко зчитувати. Температурний сенсор датчика розташовують у місці, де температура у трюмі є найвищою;

3) трюми для зберігання рибних продуктів мають бути відокремлені від машинного відділення та інших приміщень судна водонепроникними ізоляційними перегородками;

8. Конструкція рибпромислового судна має відповідати таким вимогам:

1) приймальний майданчик для приймання рибних продуктів на борт, має бути спроектований у спосіб, що дає можливість розмежовувати кожен наступний вилов та захищати його сонця, атмосферних опадів та інших джерел забруднення;

2) система для переміщення рибних продуктів від приймального майданчика до робочої зони має відповідати гігієнічним вимогам;

3) робочі зони для приготування та перероблення рибних продуктів мають відповідати гігієнічним вимогам, бути спроектованими і організованими у спосіб, що забезпечує їх легке очищення, дезінфікування та виключає будь-яке забруднення рибних продуктів;

4) потужності для зберігання готових рибних продуктів мають бути сконструйовані у спосіб, що забезпечує їх легке очищення та дезінфікування. Якщо на борту судна функціонує установка для переробки відходів, для зберігання таких відходів необхідно передбачити окремий трюм або ємність.

5) мати місце для зберігання пакувальних матеріалів, відокремлене від зон приготування рибних продуктів та їх переробки;

б) мати спеціальне обладнання для утилізації відходів або рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною, безпосередньо в море або, якщо цього вимагають обставини, до спеціально призначеного для цього водонепроникного резервуара.

7) мати спеціально призначені відокремлені зони у випадку зберігання і перероблення відходів на борту з метою їх знезараження або дезінфекції;

8) розташування отвору для забору води має виключати забруднення водопостачання;

9) обладнання для миття рук персоналу, який займається обробкою неупакованих рибних продуктів, має бути оснащене змішувачами, спроектованими у спосіб, що виключає поширення забруднення.

9. Рибпромислові судна, на борту яких ракоподібних та моллюсків термічно обробляють, охолоджують і пакують у первинну упаковку, та не застосовують жодного іншого методу обробки або переробки, не обов'язково мають відповідати вимогам пункту 8 цієї глави.

10. Рибпромислові судна, що здійснюють заморожування рибних продуктів, зобов'язані мати обладнання, що відповідає вимогам для рибоморозильних суден, зазначені в підпунктах 1 та 2 пункту 7 цієї глави.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до операцій, що їх здійснюють на борту суден

1. Операції, що їх здійснюють на борту суден, мають відповідати гігієнічним вимогам цієї глави.

2. Трюми або ємності, призначені для зберігання рибних продуктів, мають бути в належному санітарному та технічно справному стані. Забруднення паливом або трюмною водою не допускається.

3. Відразу після прийняття на борт рибні продукти необхідно захистити від забруднення, впливу променів сонця або будь-яких інших джерел тепла.

4. Для миття рибних продуктів використовують питну або чисту воду.

5. З рибними продуктами необхідно поводитися та зберігати їх у спосіб, що виключає їх забруднення та механічне пошкодження.

6. Під час поводження із рибними продуктами сортувальники мають право використовувати загострені інструменти для переміщення великих рибин або риби, що може завдати їм шкоду, за умови, що м'ясо рибних продуктів не зазнає пошкоджень.

7. Рибні продукти, крім тих, що зберігають живими, потрібно охолоджувати відразу після їх завантаження. Якщо охолодження є неможливим, рибні продукти потрібно вивантажити на берег якнайшвидше.

8. Лід, що використовують для охолодження рибних продуктів, виготовляють із питної або чистої води.

9. Відділення голів риби та/або її патрання потрібно здійснювати якнайшвидше після вилову із дотриманням гігієнічних вимог. Рибні продукти потрібно відразу ретельно промити із використанням питної або чистої води. Нутрощі та частини, що можуть становити загрозу для здоров'я людини, потрібно відразу видаляти та зберігати окремо від продуктів, призначених для споживання людиною. Печінку та молоки, призначені для споживання людиною, зберігають під льодом за температури, близької до температури танення льоду, або замороженими.

10. Цілі рибини, призначені для консервування, заморожують у розчині солі (тузлук) за температури не вище -9°C . Тузлук не має становити джерело забруднення риби.

Глава 4. Гігієнічні вимоги під час та після розвантаження рибних продуктів

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розвантаження рибних продуктів, зобов'язані:

1) забезпечити, що обладнання для розвантажування, що контактує з рибними продуктами, сконструйовано із матеріалів, що легко очищуються та

дезінфікуються, а також його підтримують у належному санітарному та технічно справному стані;

2) уникати забруднення рибних продуктів під час розвантажування, у тому числі шляхом:

швидкого здійснення операцій щодо розвантажування;

розміщення рибних продуктів без затримки в захищеному середовищі за температури, зазначеної у главі 9 цього розділу;

використання обладнання, інвентарю та операцій, що не спричиняють пошкодження їстівних частин рибних продуктів.

2. Оператори ринку харчових продуктів, відповідальні за рибні аукціони та оптові ринки або їх частини, в яких рибні продукти виставляють на показ з метою їх продажу, зобов'язані дотримуватися таких вимог:

1) забезпечити наявність відокремлених потужностей, що зачиняються, для зберігання заморожених рибних продуктів, щодо яких існують підозри, та окремих потужностей, що зачиняються, для зберігання рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною;

2) забезпечити, у разі потреби, наявність відокремленого приміщення з обмеженим доступом, призначеного виключно для використання представниками територіального органу компетентного органу;

3) під час виставлення на продаж або зберігання рибних продуктів:

заборонено використовувати потужності в інших цілях;

транспортним засобам заборонено мати доступ на територію потужностей, зазначених в цьому пункті;

заборонено перебування на потужностях інших (у тому числі домашніх) тварин;

потужності та їх приміщення необхідно забезпечити належним природним та/або штучним освітленням з метою сприяння здійсненню заходів офіційного контролю.

3. Якщо на борту судна неможливо здійснювати охолодження, свіжі рибні продукти, крім тих, що їх зберігають живими, необхідно якнайшвидше

розвантажити на берег, охолодити та зберігати за температури, близької до температури танення льоду.

4. Оператори ринку харчових продуктів зобов'язані співпрацювати з представниками територіального органу компетентного органу з метою здійснення останніми заходів державного контролю судна, з якого розвантажують рибні продукти відповідно до вимог Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин”.

Глава 5. Гігієнічні вимоги до потужностей, у тому числі суден, що здійснюють поводження із рибними продуктами

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження із рибними продуктами, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Охолоджені, не упаковані рибні продукти, що їх не розповсюджують, не відвантажують (відправляють), не піддають приготуванню або не переробляють відразу після їх доставки на потужності на березі, необхідно зберігати під льодом у належних приміщеннях. Повторне пересипання льодом здійснюють по мірі необхідності. Запаковані свіжі рибні продукти необхідно охолоджувати до температури, близької до температури танення льоду.

3. Відділення голови та патрання здійснюють із дотриманням гігієнічних вимог, відразу після вилову або розвантаження рибних продуктів на берег. Після відділення голови та патрання рибні продукти ретельно промивають питною або чистою водою.

4. Філетування та нарізання здійснюють у спосіб, що виключає забруднення або псування філе та шматочків-кругляків. Філе та шматочки-кругляки упаковують у первинну упаковку та, якщо необхідно, у транспортну тару (упаковку) і охолоджують відразу після їх приготування.

5. Контейнери, що їх використовують для відвантаження (відправлення) або зберігання незапакованих приготованих свіжих рибних продуктів під

льодом, мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає контакт рибних продуктів із талою водою.

6. Свіжі рибні продукти, цілі та патрані, дозволено транспортувати та зберігати в охолодженій воді на борту суден. Їх також можна продовжувати транспортувати в охолодженій воді після розвантаження на берег, а також транспортувати від потужностей з перероблення рибних продуктів до першої потужності, розташованої на березі, що здійснює будь-яку іншу діяльність, крім транспортування та/або сортування.

7. Обладнання на розташованих на березі потужностях, що на них заморожують рибні продукти, має відповідати вимогам до рибоморозильних суден, встановлених у підпунктах 1 та 2 пункту 7 глави 2 цього розділу.

8. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють механічно обвалені рибні продукти зобов'язані дотримуватися таких вимог:

1) як сировину для виробництва механічно обвалених рибних продуктів використовують лише цілі рибини та кістки після філетування;

2) усю сировину очищують від луски, нутрощів та ретельно промивають питною або чистою водою;

3) механічне обвалювання здійснюють після філетування без необґрунтованих та невиправданих затримок;

4) після механічного обвалювання рибні продукти якнайшвидше заморожують або включають до складу продукту, призначеного для заморожування або стабілізаційного оброблення.

9. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із введення в обіг рибних продуктів, отриманих від пелагічних риб або головоногих молюсків, що призначені для безпосереднього споживання людиною, у сирому вигляді або маринованими, засоленими та/або обробленими в будь-який інший спосіб, якщо таке оброблення є недостатнім для знищення паразитів, зобов'язані забезпечити виконання таких вимог:

1) сировину або готові рибні продукти піддають заморожуванню з метою знищення життєздатних паразитів, що можуть становити ризик для здоров'я людини;

2) з метою знищення паразитів, крім трематод, оброблення заморожуванням має передбачати пониження температури в усіх частинах продукту до:

-20°C та тривати не менше 24 годин; або

до -35°C та тривати не менше 15 годин;

3) оброблення заморожуванням, зазначене в цьому пункті, не є обов'язковим для:

рибних продуктів, що пройшли або проходять термічне оброблення перед споживанням людиною з метою знищення життєздатних паразитів. У випадку інших паразитів, крім трематод, рибні продукти піддають термічному обробленню, шляхом їх нагрівання до внутрішньої температури не менше +60°C та підтримують цю температуру у всій товщі продукту не менше однієї хвилини;

рибних продуктів, що їх зберігаються замороженими, протягом часу, достатнього для знищення життєздатних паразитів;

рибних продуктів, виготовлених із виловленої дикої риби за умови, що:

наявні епідеміологічні дані свідчать про відсутність паразитів, як небезпечного чинника для громадського здоров'я, у рибпромислових районах їх походження;

це узгоджено з територіальним органом компетентного органу;

рибних продуктів, отриманих в результаті рибництва, вирощених з ембріонів, відгодованих відповідно до певної дієти, що не можуть містити життєздатних паразитів, що становлять небезпеку для громадського здоров'я, із дотриманням однієї з таких умов:

рибу вирощують у середовищі, вільному від життєздатних паразитів;

оператор ринку харчових продуктів що здійснює діяльність із введення в обіг рибних продуктів, перевірів та підтвердив за допомогою процедур,

схвалених територіальним органом компетентного органу, що рибні продукти не становлять небезпеки для громадського здоров'я в частині наявності життєздатних паразитів.

4) під час введення в обіг, крім постачання кінцевому споживачу, зазначені в пункті 9 цієї глави рибні продукти мають супроводжуватися відомостями, наданими оператором ринку харчових продуктів, що містять інформацію про спосіб їх заморожування;

5) перед введенням в обіг рибних продуктів, зазначених в абзацах четвертому та сьомому підпункту 3 пункту 9 цієї глави, що їх не піддавали заморожуванню або перед споживанням не піддавали обробленню з метою знищення життєздатних паразитів, та які становлять ризик для громадського здоров'я, оператор ринку зобов'язаний забезпечити та переконатися, що такі рибні продукти походять із рибопромислових районів або рибних потужностей, що відповідають гігієнічним вимогам, встановленим в одному із зазначених абзаців, та надати відповідну інформацію у супровідних документах.

Глава 6. Гігієнічні вимоги до певних перероблених рибних продуктів

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з певними рибними продуктами, зобов'язані забезпечити дотримання на їх потужностях наступних вимог:

1) після приготування (термічної обробки) ракоподібних та моллюсків швидко охолоджують за допомогою холодної питної або чистої води до температури, близької до температури танення льоду. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з певними рибними продуктами, мають право застосовувати альтернативні методи, що мають еквівалентний охолоджуючий ефект;

2) очищення від раковин або видалення стулок здійснюють із дотриманням гігієнічних вимог, у спосіб, що виключає забруднення рибних продуктів. Якщо такі операції виконують вручну, персонал повинен приділяти особливу увагу миттю рук;

3) після очищення від раковин або видалення стулок приготувані (термічно оброблені) ракоподібні та молюски відразу заморожують або охолоджують до температури, зазначеної у главі 9 цього розділу.

2. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною, зобов'язані забезпечити виконання таких вимог:

1) сировину, що використовують для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною, необхідно:

отримувати з потужностей, у тому числі суден, що зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства;

отримувати від рибних продуктів, визнаних придатними для споживання людиною, що відповідають вимогам положень цього розділу;

транспортувати і зберігати з дотриманням гігієнічних вимог;

охолоджувати і зберігати за температур, зазначених у главі 9 цього розділу. Оператор ринку харчових продуктів має право утриматися від охолодження рибних продуктів, якщо цілі рибні продукти використовують безпосередньо для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною, а сировину піддають переробці впродовж 36 годин після завантажування за умови, що вона відповідає критеріям свіжості, а сукупний вміст летючої основи азоту (TVB-N) у неперероблених рибних продуктах не перевищує максимально допустимих меж, встановлених законодавством України;

2) процес виробництва риб'ячого жиру має забезпечувати, що вся сировина, призначена для виробництва сирого риб'ячого жиру, проходить оброблення, у тому числі, у разі необхідності, нагрівання, пресування, сепарацію, центрифугування, перероблення, рафінування або очищення;

3) оператори ринку харчових продуктів мають право одночасно виробляти та зберігати на одній потужності риб'ячий жир, призначений для споживання людиною, та риб'ячий жир і рибне борошно, не призначені для споживання людиною за умови, що сировина та процеси її виробництва відповідають

вимогам, встановленим для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

Глава 7. Гігієнічні стандарти для рибних продуктів

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов'язані забезпечити відповідність рибних продуктів, що їх вводять в обіг з метою споживання людиною, вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633, та вимогам цієї глави.

2. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов'язані здійснювати органолептичні дослідження рибних продуктів, що мають на меті підтвердити відповідність рибних продуктів критеріям свіжості.

3. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов'язані гарантувати, що рівень гістаміну в рибних продуктах не перевищує максимально допустимі межі, встановлені законодавством України. Цю вимогу не застосовують до цілих рибних продуктів, що їх використовують безпосередньо для виготовлення риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

4. Заборонено вводити в обіг неперероблені рибні продукти, якщо за результатами лабораторних досліджень (випробувань) в них буде виявлено перевищення максимально допустимих рівнів вмісту летючої основи азоту TVB-N або азоту триметиламіну TMA-N.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов'язані забезпечити візуальний огляд рибних продуктів перед їх введенням в обіг з метою виявлення видимих паразитів.

6. Заборонено вводити в обіг з метою споживання людиною рибні продукти, заражені паразитами. Цю вимогу не застосовують до цілих рибних продуктів, що їх використовують безпосередньо для виготовлення риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

7. Заборонено вводити в обіг рибні продукти, вироблені з отруйних риб, що належать до родин “Tetraodontidae”, “Molidae”, “Diodontidae” і “Canthigasteridae”. Свіжі, готові до вживання, заморожені та перероблені рибні продукти, вироблені з риб, що належать до родини Gempylidae, зокрема “Ruvettus pretiosus” та “Lepidocybium flavobrunneum”, дозволено вводити в обіг, лише запакованими в первинну упаковку та/або транспортну тару (упаковку), із належним маркуванням, що містить інформацію для споживачів про методи їх приготування/варіння, а також про ризики, пов’язані із вмістом речовин, що мають потенційно шкідливі гастроентерологічні наслідки. Наукове найменування таких рибних продуктів разом з їх загальноприйнятою назвою необхідно зазначати на етикетці та ідентифікаційній позначці.

8. Заборонено вводити в обіг рибні продукти, що містять біотоксини, зокрема, сігуатоксин або паралітичні токсини.

9. Дозволено вводити в обіг рибні продукти, отримані від двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових та морських черевоногих, якщо їх було вироблено відповідно до розділу IX та вони відповідають вимогам пункту 3 глави 9 зазначеного розділу.

Глава 8. Гігієнічні вимоги до пакування рибних продуктів у первинну упаковку та транспортну тару (упаковку)

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із пакування рибних продуктів у первинну упаковку та транспортну тару (упаковку), зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Ємності, в яких зберігаються свіжі рибні продукти під льодом, мають бути водонепроникними та виключати контакт рибних продуктів із талою водою.

3. Заморожені блоки рибних продуктів, приготовлені на борту суден, перед розвантаженням на берег необхідно належним чином запакувати в первинну упаковку.

4. Якщо рибні продукти запаковують у первинну упаковку на борту рибопромислових суден, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов'язані забезпечити, що первинна упаковка:

- а) не становить джерело забруднення;
- б) зберігалася спосіб, що виключає ризик її забруднення;
- в) призначена для повторного використання, є такою, що її легко очищувати та, у випадку необхідності, дезінфікувати.

Глава 9. Гігієнічні вимоги до зберігання рибних продуктів

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі зберігання рибних продуктів, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Свіжі, розморожені неперероблені рибні продукти, а також готові до споживання та охолоджені продукти, виготовлені з ракоподібних та молюсків, зберігають за температури, близької до температури танення льоду.

3. Заморожені рибні продукти зберігають за температури не вище -18°C в усіх частинах продукту.

4. Цілі рибини, заморожені в сольовому розчині (тузлук), призначені для виробництва консервованих харчових продуктів, зберігають за температури не вище -9°C .

5. Живі рибні продукти зберігають за температури та у спосіб, що не справляють шкідливого впливу на безпечність харчових продуктів тваринного походження та їх збереження.

Глава 10. Гігієнічні вимоги до транспортування рибних продуктів

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування рибних продуктів, зобов'язані дотримуватися Правил

транспортування тварин, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р. № 1402, та вимог цієї глави.

2. Свіжі, розморожені неперероблені рибні продукти, а також готові до споживання та охолоджені продукти, виготовлені з ракоподібних та молюсків, утримують за температури, близької до температури танення льоду.

3. Під час транспортування заморожені рибні продукти, крім цілих рибин, заморожених у соляному розчині (тузлук) і призначених для виробництва консервованих харчових продуктів тваринного походження, утримують за сталої температури не вище -18°C в усіх частинах продукту, із можливими короткими коливаннями температури в сторону її збільшення не більше, ніж на 3°C .

4. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування рибних продуктів, не зобов'язані дотримуватися вимог пункту 3 цієї глави, коли заморожені рибні продукти транспортують від холодильного складу до зареєстрованої потужності, що отримала експлуатаційний дозвіл, з метою подальшого розмороження відразу по прибуттю з метою приготування та/або перероблення за умови, що перевезення є коротким, а також за наявності погодження такого транспортування з боку територіального органу компетентного органу.

5. Рибні продукти, що утримуються під льодом, зберігають у спосіб, що виключає їх контакт із талою водою.

6. Рибні продукти, що їх планують вводити в обіг живими, транспортують у спосіб, що не справляє шкідливого впливу на безпечність харчових продуктів тваринного походження та їх збереження.

ХІ. ЖАБ'ЯЧІ ЛАПКИ ТА РАВЛИКИ

Глава 1. Гігієнічні вимоги до виробництва жаб'ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва жаб'ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Забій жаб та/або равликів здійснюють на потужностях, конструкція, планування та розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання яких призначені для цієї цілі, та які отримали експлуатаційний дозвіл у встановленому чинним законодавством порядку.

3. На потужностях, що здійснюють виробництво жаб'ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною, мають бути потужності, призначені для зберігання і миття живих жаб та/або равликів, а також потужності, призначені для їх забою та знекровлення.

4. Потужності, на яких здійснюють забій та знекровлення жаб та/або равликів, призначених для споживання людиною, мають бути фізично відокремленими від потужностей для їх приготування.

5. Заборонено виробництво для споживання людиною жаб'ячих лапок та/або равликів, отриманих від тварин, що померли з інших причин, а не внаслідок їх забою на потужностях.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до введення в обіг жаб'ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною

1. До введення в обіг допускаються охолоджені, заморожені, приготовані жаб'ячі лапки та равлики (наземні черевоногі, що належать до видів “*Helix pomatia* Linne”, “*Helix aspersa* Muller”, “*Helix lucorum*” та родини “*Achatinidae*”), вироблені із сировини, що відповідає зазначеним нижче вимогам:

2. Жаби та/або равлики піддаються органолептичному огляду шляхом відбору зразків, за результатами якого встановлено відсутність ризику для життя та здоров'я людини;

3. Печінково-підшлункова залоза равликів, щодо якої встановлено наявність небезпечного фактора, має бути видалена;

4. Після завершення процесу приготування жаб'ячі лапки та/або равликів промивають питною водою та охолоджують до температури, наближеної до температури танення льоду, заморожують або переробляють.

XII. ТОПЛЕНІ ТВАРИННІ ЖИРИ ТА ШКВАРКИ

Глава 1. Гігієнічні вимоги до потужностей зі збирання сировини та виробництва топлених тваринних жирів та шкварок

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі збирання сировини та виробництва топлених тваринних жирів та шкварок, зобов'язані забезпечити відповідність потужностей зі збирання або потужностей з виробництва топлених тваринних жирів та шкварок вимогам цієї глави.

2. Потужності зі збирання сировини, транспортні засоби для подальшого транспортування сировини до потужностей з виробництва топлених тваринних жирів та шкварок мають бути обладнані холодильними камерами (потужностями) для зберігання сировини за температури не вище +7°C.

3. На кожній переробній потужності мають бути:

1) холодильні камери, технологічне обладнання призначене для збирання та зберігання сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок;

2) відвантажувальні цехи, крім випадків, коли потужності відвантажують (відправляють) топлений тваринний жир виключно в цистернах;

3) у відповідних випадках, обладнання, прийнятне для приготування продуктів, до складу яких входять суміші топлених тваринних жирів та інших харчових продуктів та/або спецій.

4. Наявність холодильних камер та обладнання, зазначених у пункті 2 та підпункті 1 пункту 3 цієї глави, не є обов'язковою, якщо:

1) відповідно до процедури постачання сировину зберігають та/або транспортують із застосуванням установок активного охолодження;

2) за відсутності установок активного охолодження, сировину зберігають та/або транспортують відповідно до умов, зазначених у підпункті 4 пункту 2 глави 2 цього розділу.

Глава 2. Гігієнічні вимоги до приготування топлених тваринних жирів та шкварок

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із приготування топлених тваринних жирів та шкварок, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Сировина для приготування топлених тваринних жирів та шкварок:

1) походить від забитих на бійні тварин, визнаних за результатами проведення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів придатними для споживання людиною;

2) складається із жирових тканин або кісток, вільних від крові та домішок;

3) походить із потужностей, що зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства;

4) транспортується та зберігається перед витоплюванням із дотриманням гігієнічних вимог, із застосуванням установок активного охолодження, що забезпечують внутрішню температуру сировини не вище +7°C. Сировину дозволено транспортувати та зберігати без використання установок активного охолодження у випадку витоплювання тваринних жирів впродовж 12 годин з моменту отримання сировини.

3. Під час витоплювання заборонено використовувати розчинники.

4. Топлений тваринний жир, залежно від виду тварин, має відповідати вимогам, зазначеним у додатку 9 до цих Гігієнічних вимог.

5. Топлений тваринний жир, призначений для рафінування, що відповідає показникам, встановленим у додатку 9 до цих Гігієнічних вимог, та виготовлений з урахуванням вимог пунктів 2 та 3 цієї глави, можна рафінувати на тій самій потужності, на якій його було вироблено, або на іншій потужності з метою покращення його фізико-хімічних властивостей.

6. Шкварки, призначені для споживання людиною, зберігають відповідно до таких температурних вимог:

1) шкварки, що їх витоплюють за температури не вище $+70^{\circ}\text{C}$, зберігають: за температури не вище $+7^{\circ}\text{C}$ впродовж не більше 24 годин, або за температури не вище -18°C ;

2) шкварки, що їх витоплюють за температури вище $+70^{\circ}\text{C}$, а вміст вологи в яких становить 10 % (м/м) або більше, зберігають:

за температури не вище $+7^{\circ}\text{C}$ впродовж не більше 48 годин або за комбінації часу і температури, що має еквівалентний ефект, або за температури не вище -18°C ;

3) якщо шкварки витоплюють за температури вище $+70^{\circ}\text{C}$, а вміст вологи в них становить менше ніж 10 % (м/м), до їх зберігання не застосовують жодних спеціальних вимог.

ХІІІ. ОБРОБЛЕНІ ШЛУНКИ, МІХУРИ ТА КИШКИ

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність з оброблення шлунків, міхурів та кишок, зобов'язані забезпечити виконання вимог цієї глави.

2. Кишки, міхури та шлунки тварин можна вводити в обіг, якщо:

1) вони отримані від забитих на бійні тварин, визнаних за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи придатними для споживання людиною;

2) вони були посолені, термічно оброблені або висушені;

3) після здійснення оброблення, зазначеного в підпункті 2 цього пункту, було вжито ефективних заходів з метою виключення повторного забруднення;

3. Оброблені шлунки, міхурі та кишки, що їх не можна зберігати за температури навколишнього середовища, перед їх відправленням необхідно зберігати охолодженими на призначених для цього потужностях.

Не посолені або не висушені оброблені шлунки, міхурі та кишки зберігають за температури не вище +3°C.

XIV. ЖЕЛАТИН

Глава 1. Гігієнічні вимоги до сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, дозволено використовувати таку сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності;

3) шкіра свиней;

4) шкіра свійської птиці;

5) сухожилля і м'язи;

6) шкури та шкіри забитих диких тварин;

7) риб'яча шкіра і кістки;

3. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, заборонено використовувати як сировину шкури та шкіри, що їх піддавали процесу дублення, незалежно від того, чи цей процес було завершено.

4. Сировину, зазначену в підпунктах 1 – 5 пункту 2 цієї глави отримують від тварин, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

5. Сировину, зазначену в підпункті 6 пункту 2 цієї глави, дозволено використовувати для виробництва желатину, якщо туші забитих диких тварин за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

6. Сировина, що її не піддавали будь-якому обробленню з метою консервування, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, має надходити з потужностей, що були зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

7. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, також дозволено використовувати зазначену нижче оброблену сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, що походять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

подрібнення на шматочки розміром приблизно 15 міліметрів та знежирення гарячою водою за температури не нижче +70 °С впродовж не менше 30 хв або за температури не нижче +80 °С впродовж не менше 15 хв, або за температури не нижче +90 °С впродовж не менше 10 хв, далі, відокремлення та подальше промивання і сушіння впродовж не менше 20 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури не нижче +350 °С, або впродовж 15 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури вище +700 °С,

сушіння на сонці впродовж не менше 42 днів за середньої температури не нижче +20 °С,

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі продукту менше ніж 6 одиниць впродовж не менше однієї години перед сушінням;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, а також шкури та шкіри диких тварин, що надходять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

оброблення лугом, що забезпечує досягнення рівня рН більше ніж 12 одиниць у товщі продукту з подальшим солінням упродовж не менше семи днів. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

сушіння впродовж не менше 42 днів за температури не нижче +20°С. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН менше ніж 5 одиниць у товщі впродовж не менше однієї години;

оброблення лугом у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН більше ніж 12 одиниць не менше восьми годин;

3) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкура риби, шкури та шкіри диких тварин, що були піддані іншим методам оброблення, крім зазначених у підпунктах 1 і 2 цього пункту, та надходять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл у встановленому чинним законодавством України порядку;

4) оброблена сировина, зазначена в підпунктах 1 і 2 цього пункту, має походити від:

свійських та вирощених на потужності жуйних тварин, свиней та свійської птиці, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною,

впольованих диких тварин, туші яких за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

6. Потужності зі збирання та шкіряні заводи також мають право постачати сировину для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, за наявності експлуатаційного дозволу та за умови дотримання таких вимог:

1) на потужностях зі збирання та шкіряних заводах є в наявності приміщення для зберігання сировини із твердим покриттям підлоги та гладкими стінами, що їх легко чистити та дезінфікувати, та, у відповідних випадках, оснащені холодильними камерами;

2) приміщення для зберігання сировини утримують у задовільному санітарному та технічному стані, так що вони не становлять джерело забруднення сировини;

3) сировину, що не відповідає вимогам цієї глави, що її зберігають та/або переробляють у цих приміщеннях, необхідно відокремлювати від сировини, що відповідає вимогам цієї глави, на всіх етапах приймання, зберігання, переробки та відвантаження (відправлення).

Глава 2. Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Під час транспортування, у момент доставки на потужність зі збирання, шкіряний завод або потужність із переробки желатину, замість ідентифікаційної позначки, сировину має супроводжувати документ, в якому вказують потужність походження, а також відомості, зазначені в додатку 10 до цих Гігієнічних вимог.

3. Сировину транспортують та зберігають охолодженою або замороженою, крім випадків, коли її переробляють впродовж 24 годин з моменту її відправлення.

4. Знежирені й висушені кістки або осейн, солені, висушені й оброблені вапном шкіри, а також шкіри та шкіри, оброблені лугом або кислотою, дозволено транспортувати та зберігати за температури навколишнього середовища.

5. Після здійснення передбачених чинним законодавством заходів державного контролю на кордоні під час ввезення в Україну сировину для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, що потребує наявності ветеринарного сертифіката, транспортують безпосередньо на потужність у місці призначення.

6. З метою запобігання ризикам поширення хвороб серед тварин під час транспортування і зберігання сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, вживають всіх необхідних для цього заходів безпеки, у тому числі безпечну утилізацію побічних продуктів тваринного походження, відходів, невикористаних або надлишкових матеріалів.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до виробництва желатину

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва желатину зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Процес виробництва желатину має забезпечувати таке:

1) увесь кістковий матеріал, отриманий від жуйних тварин, що народилися, були вирощені або забиті у країнах або регіонах із контрольованим або невизначеним ризиком губчастоподібної енцефалопатії відповідно до вимог

Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, піддають процесу, що забезпечує ретельне подрібнення, знежирення гарячою водою та оброблення розчином соляної кислоти (з мінімальною концентрацією 4% та рівнем рН менше ніж 1,5 одиниці) всього кісткового матеріалу впродовж не менше двох днів.

Після цього кістковий матеріал підлягає одному із зазначених нижче видів оброблення:

лужне оброблення насиченим розчином вапна (рівень рН більше ніж 12,5 одиниць) впродовж не менше 20 днів, з етапом термічного оброблення за температури 138 °С, що триває не менше чотирьох секунд,

оброблення кислотою (рівень рН менше ніж 3,5 одиниці) впродовж не менше ніж 10 годин, з етапом термічного оброблення за температури 138 °С, впродовж не менше чотирьох секунд,

одночасне термічне оброблення насиченою парою за температури 133°С під тиском більше ніж 3 бар, впродовж не менше ніж 20 хв,

будь-який інший схвалений еквівалентний вид оброблення;

2) інші види сировини піддають обробленню кислотою або лугом із подальшим одноразовим або багаторазовим промиванням. Рівень рН з часом коригують. Желатин екстрагують шляхом одноразового або багаторазового послідовного нагрівання, після якого необхідно здійснювати очищення за допомогою фільтрації та термічного оброблення;

3. Оператори ринку харчових продуктів мають право виробляти та зберігати желатин, призначений для споживання людиною, та желатин, не призначений для споживання людиною, на одній потужності за умови, що сировина та процес виробництва відповідають вимогам, встановленим до желатину, призначеного для споживання людиною.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють желатин, зобов'язані забезпечити, щоб готовий желатин відповідав вимогам щодо максимально допустимих рівнів залишків, зазначених у додатку 11.

Глава 4. Вимоги до маркування желатину

1. На первинне пакування та транспортну тару (упаковку), що в них пакують желатин, наносять надпис “Желатин, придатний для споживання людиною”, а також вказують мінімальний строк зберігання.

XV. КОЛАГЕН

Глава 1. Гігієнічні вимоги до сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, дозволено використовувати таку сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”;

2) шкури і шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності;

3) шкіра свиней;

4) шкіра свійської птиці;

5) сухожилля і м'язи;

6) шкури і шкіри диких тварин;

7) шкіра і кістки риб.

3. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, заборонено використовувати як сировину шкури і шкіри тварин, що їх піддавали процесу дублення, незалежно від того, чи цей процес було завершено.

4. Сировину, зазначену в підпунктах 1 – 5 пункту 2 цієї глави, отримують від тварин, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення

передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

5. Сировину, зазначену в підпункті 6 пункту 2 цієї глави, дозволено використовувати для виробництва колагену, якщо туші забитих диких тварин за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

6. Сировина, що її не піддавали будь-якому обробленню з метою консервування, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, має надходити з потужностей, що були зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

7. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, також дозволено використовувати зазначену нижче оброблену сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, що походять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

подрібнення на шматочки розміром приблизно 15 міліметрів та знежирення гарячою водою за температури не нижче +70 °C протягом не менше 30 хв або за температури не нижче +80 °C впродовж не менше 15 хв, або за температури не нижче +90 °C впродовж не менше 10 хв, далі, відокремлення та подальше промивання і сушіння впродовж не менше 20 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури не нижче +350 °C, або впродовж 15 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури вище +700 °C,

сушіння на сонці впродовж не менше 42 днів за середньої температури не нижче +20 °C,

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі продукту менше ніж 6 одиниць впродовж не менше однієї години перед сушінням;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкури та шкіри диких тварин, що надходять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

оброблення лугом, що забезпечує досягнення рівня рН більше ніж 12 одиниць у товщі продукту, із подальшим солінням впродовж не менше семи днів. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

сушіння впродовж не менше 42 днів за температури не нижче +20°C. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН менше ніж 5 одиниць у товщі впродовж не менше однієї години;

оброблення лугом у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН більше ніж 12 одиниць у товщі продукту впродовж не менше восьми годин;

3) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, шкури і шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкіра риби, шкури та шкіри диких тварин, що їх було піддано іншим методам оброблення, крім зазначених у підпунктах 1 і 2 цього пункту, та походять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл у встановленому чинним законодавством України порядку.

8. Оброблена сировина, зазначена в підпунктах 1 та 2 цього пункту, має походити від:

1) свійських та вирощених на потужності жуйних тварин, свиней та свійської птиці, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення

передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною;

2) впольованих диких тварин, туші яких за результатами здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

9. Потужності зі збирання та шкіряні заводи також мають право постачати сировину для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, за наявності експлуатаційного дозволу та за умови дотримання таких вимог:

1) на потужності зі збирання та шкіряних заводах є в наявності приміщення для зберігання сировини із твердим покриттям підлоги та гладкими стінами, що їх легко чистити та дезінфікувати, та, у відповідних випадках, оснащені холодильними камерами;

2) потужності для зберігання сировини утримують у задовільному санітарному та технічному стані, так що вони не становлять джерело забруднення сировини;

3) сировину, що не відповідає вимогам цієї глави, що її зберігають та/або переробляють на цих потужностях, необхідно відокремлювати від сировини, що відповідає вимогам цієї глави, на всіх етапах приймання, зберігання, переробки та відвантаження (відправлення).

Глава 2. Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування та зберігання сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Під час транспортування, у момент доставки на потужність зі збирання, шкіряний завод або потужність із переробки колагену, замість ідентифікаційної позначки, сировину має супроводжувати документ, в якому вказують

потужність походження, а також відомості, зазначені в додатку 10 до цих Гігієнічних вимог.

3. Сировину транспортують і зберігають охолодженою або замороженою, крім випадків, коли її переробляють впродовж 24 годин з моменту її відправлення.

4. Знежирені і висушені кістки або осейн, солені, висушені і оброблені вапном шкури, а також шкури і шкіри, оброблені лугом або кислотою, дозволено транспортувати і зберігати за температури навколишнього середовища.

5. Після здійснення передбачених чинним законодавством заходів державного контролю на кордоні під час ввезення в Україну сировину для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, що потребує наявності ветеринарного сертифіката, транспортують безпосередньо на потужність у місці призначення.

6. З метою запобігання ризикам поширення хвороб серед тварин під час транспортування і зберігання сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, вживають всіх необхідних для цього заходів безпеки, у тому числі безпечну утилізацію побічних продуктів тваринного походження, відходів, невикористаних або надлишкових матеріалів.

Глава 3. Гігієнічні вимоги до виробництва колагену

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва колагену зобов'язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Процес виробництва колагену має забезпечувати таке:

1) сировину, отриману від кісток жуйних тварин, що народилися, були вирощені або забиті у країнах або регіонах із контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, піддають процесу, що

забезпечує ретельне подрібнення, знежирення гарячою водою та оброблення розчином соляної кислоти (з мінімальною концентрацією 4% та рівнем рН менше ніж 1,5 одиниці) впродовж не менше двох днів.

Після зазначеного оброблення з метою коригування рівня рН сировину обробляють кислотою або лугом із подальшим одноразовим або кількаразовим промиванням, а також одним із зазначених нижче методів оброблення:

фільтрування,

подрібнення,

екстрагування,

будь-який інший схвалений еквівалентний метод оброблення;

2) інша сировина, крім зазначеної в підпункті 1 цього пункту, підлягає обробленню, що передбачає миття, коригування рівня рН за допомогою кислоти або лугу, із подальшим одноразовим або кількаразовим промиванням, а також одним із зазначених нижче методів оброблення:

фільтрування,

подрібнення,

екстрагування,

будь-який інший схвалений еквівалентний метод оброблення.

3. Після здійснення методів оброблення, зазначених в пункті 2 цієї глави, колаген піддають процесу сушіння.

4. Оператори ринку харчових продуктів мають право виробляти та зберігати колаген, призначений для споживання людиною, та колаген, не призначений для споживання людиною, на одній потужності за умови, що сировина та процес їх виробництва відповідають вимогам, встановленим до колагену, призначеного для споживання людиною.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють колаген, зобов'язані забезпечити, щоб готовий колаген відповідав вимогам щодо максимально допустимих рівнів залишків, зазначених у додатку 12.

Глава 4. Вимоги до маркування колагену

1. На первинне пакування та транспортну тару (упаковку), що в них пакують колаген, наносять надпис “Колаген, придатний для споживання людиною”, а також вказують мінімальний строк зберігання.

**XVI: ВИСОКООЧИЩЕНИЙ ХОНДРОЇТИНУ СУЛЬФАТ,
ГІАЛУРОНОВА КИСЛОТА, ІНШІ ГІДРОЛІЗОВАНІ ХРЯЦОВІ
ПРОДУКТИ, ХІТОЗАН, ГЛЮКОЗАМІН, СИЧУГ, РИБ’ЯЧИЙ КЛЕЙ ТА
АМІНОКИСЛОТИ**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють наведені нижче високоочищені продукти тваринного походження:

- 1) хондроїтину сульфат,
- 2) гіалурована кислота,
- 3) інші гідролізовані хрящові продукти,
- 4) хітозан,
- 5) глюкозамін,
- 6) сичуг,
- 7) риб’ячий клей,
- 8) амінокислоти,

що є дозволеними харчовими добавками відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, зобов’язані забезпечити, що застосовувані методи оброблення виключають будь-який ризик для здоров’я тварин або людей.

2. Сировина, що її використовують для виробництва високоочищених продуктів, зазначених у пункті 1, має походити від:

1) тварин, птиці, включно з їхнім пір’ям, забитих на бійнях, туші яких за результатами передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною;

- 2) рибних продуктів, що відповідають вимогам Розділу X.

Заборонено використовувати волосся людини як джерело для виробництва амінокислот.

**Генеральний директор
директорату безпеки харчових продуктів**

Микола МОРОЗ

Додаток 1

до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження
(абзац другий підпункту 7 пункту 4 розділу I)

Температурні режими та умови транспортування м'яса

Вид тварин	Температура поверхні ¹	Максимальна тривалість охолодження до температури поверхні ²	Максимальна температура повітря під час транспортування ³	Максимальна добова середня кількість колоній аеробних мікроорганізмів туші ⁴
1	2	3	4	5
при максимальній тривалості транспортування не більше 6 годин ⁵				
Вівці та кози	7°C	8 годин	6°C	$\log_{10} 3,5$ КУО/см ²
Свині		16 годин		$\log_{10} 4$ КУО/см ²

¹ Максимальна температура поверхні, дозволена під час завантаження, та її значення після завантаження в найтовщішій частині туші або напівтуші, чвертини для цілей оптової торгівлі.

² Максимальний час, дозволений з моменту забою до досягнення максимальної температури поверхні, дозволеної для завантаження.

³ Максимальна температура повітря, за якої дозволено утримувати м'ясо з моменту початку завантаження та протягом всієї тривалості транспортування.

⁴ Максимальна добова середня кількість колоній аеробних мікроорганізмів туші на бійні, де вікно рухомого (сковзного) середнього становить 10 тижнів, дозволена для туш відповідних видів тварин, встановлена оператором ринку з метою виконання вимог компетентного органу відповідно до процедур з відбору та лабораторного дослідження (випробування) зразків.

⁵ Максимальний час, дозволений з початку завантаження м'яса у транспортний засіб до завершення кінцевої поставки. Завантаження м'яса у транспортний засіб може бути відтерміновано і здійснюватися після максимального часу, дозволеного для охолодження м'яса до встановленої температури поверхні. У такому випадку максимальний час транспортування необхідно зменшити пропорційно часу, на який було відтерміновано завантаження.

1	2	3	4	5	
ВРХ		20 годин		$\log_{10} 3,5$ КУО/см ²	
при максимальній тривалості транспортування не більше 30 годин ⁵					
Вид тварин	Температура поверхні ¹	Максимальна тривалість охолодження до температури поверхні ²	Температура в товщі ⁶	Максимальна температура повітря під час транспортування ³	Максимальна добова середня кількість колоній аеробних мікроорганізмів туші ⁴
Свині	7 °С	16 годин	15°С	6°С	$\log_{10} 4$ КУО/см ²
при максимальній тривалості транспортування не більше 60 годин ⁵					
Вид тварин	Температура поверхні ¹	Максимальна тривалість охолодження до температури поверхні ²	Температура в товщі ⁶	Максимальна температура повітря під час транспортування ³	Максимальна добова середня кількість колоній аеробних мікроорганізмів туші ⁴
Вівці та кози	4°С	12 годин	15°С	3°С	$\log_{10} 3$ КУО/см ²
ВРХ		24 годин			

⁶ Максимальна температура в товщі м'яса, дозволена станом на час завантаження і після нього.

Додаток 2

до Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів тваринного
походження

(пункт 1 глави 13 розділу V)

УМОВИ,

**у разі виконання яких в маркуванні для позначення методу
утримання та годівлі птиці можна використовувати терміни,
зазначені в пункті 1 глави 13 розділу V цих Гігієнічних вимог**

1. Відгодована ... % ...

Посилання на такі окремі інгредієнти корму можуть здійснюватися лише у випадках:

щодо хлібних злаків, якщо їх кількість становить не менше 65% маси складу корму, який дається тварині більшу частину періоду відгодівлі, і такий корм не може містити більше 15% зернових субпродуктів; однак якщо робиться посилання на один конкретний вид злаків, він повинен становити не менше 35% складу використовуваного корму та не менше 50% - для маїсу;

щодо бобових або зелених овочів, якщо їх кількість становить не менше 5% маси складу корму, який дається тварині більшу частину періоду відгодівлі;

щодо молочних продуктів, якщо їх кількість становить не менше 5% маси складу корму, який дається тварині більшу частину періоду відгодівлі.

Метод «Відгодована вівсом гуска» може використовуватися, якщо гуси відгодовуються протягом тритижневої фінальної стадії перед забоєм не менше ніж 500 г вівса на день.

2. Екстенсивне утримування або вирощування у приміщенні.

Цей метод використовується лише:

1) якщо щільність посадки на м² не перевищує:

курчат, молодих курей, каплунів - 12 голів, але не більше 25 кг живої маси;

качок, цесарок, індиків - не більше 25 кг живої маси;

гусей - не більше 15 кг живої маси;

2) мінімальний вік забою птиці становить або більший:

курчат - 56 днів;

індиків - 70 днів;

гусей - 112 днів;

пекінських качок - 49 днів;

мускусних качок - 70 днів для самок, 84 дні для самців;

самок качок-мулардів - 65 днів;

цесарок - 82 дні;

гусенят - 60 днів;

півників - 90 днів;

каплунів - 140 днів.

3. Вільний вигул.

Цей метод використовується, якщо:

1) щільність посадки птиці та вік її забою відповідають встановленим у пункті 2 цього додатка межах, за винятком курчат, для яких щільність посадки може бути збільшено до 13 голів, але не більше 27,5 кг живої маси на м², та для каплунів щільність посадки не повинна перевищувати 7,5 голів та не більше 27,5 кг живої маси на м²;

2) птиця протягом більшої частини свого життя мала можливість безперервного денного доступу до відкритих вигулів, більша частина яких вкрита рослинністю, та становила не менше:

1м² для курчати або цесарки;

2м² для качки або каплуна;

4м² для індика або гусака.

Для цесарок відкриті вигули можуть бути замінені сідалами, які мають поверхню підлоги щонайменше більшу за відповідну у приміщенні та які розміщені на висоті приблизно 2 метри від підлоги чи покриття. Для однієї птиці має бути доступно щонайменше 10 сантиметрів сідала загалом (у приміщенні та на сідалі);

3) у період відгодівлі раціон птиці містить не менше 70% хлібних злаків;

4) пташник оснащено лазами для птиці, сумарна довжина яких становить не менше 4 метри на кожні 100 м² площі приміщення.

4. Традиційний вільний вигул.

Цей метод використовується, якщо:

1) щільність посадки у спеціальному приміщенні (пташнику) на м² не перевищує для:

курчат: 12 голів, але не більше 25 кг живої маси; проте у випадках використання перевізних споруд, площа яких не перевищує 150 м² і які залишаються відкритими на ніч, щільність посадки птиці може бути збільшена до 20 голів, але не більше 40 кг живої маси на м²;

каплунів: 6,25 голів (до 91-денного віку - 12 голів), але не більше ніж 35 кг живої маси;

мускусних та пекінських качок - 8 самців, але не більше ніж 35 кг живої маси, 10 самок, але не більше ніж 25 кг живої маси;

- мулардів: 8 голів, не більше ніж 35 кг живої маси;
- цесарок: 13 голів, але не більше ніж 25 кг живої маси;
- індиків: 6,25 голів (до 7-тижневого віку - 10 голів), але не більше ніж 35 кг живої маси;
- гусок: 5 голів (до 6-тижневого віку - 10 голів), 3 голови - протягом останніх трьох тижнів відгодівлі при утримуванні в ізольованому приміщенні, але не більше ніж 30 кг живої маси;
- 2) загальна площа пташників з вигулами на одному підприємстві не перевищує 1600 м²;
- 3) кожен пташник не містить більше ніж:
- 4800 курчат;
- 5200 цесарок;
- 4000 самок мускусних чи пекінських качок, або 3200 самців мускусних чи пекінських качок, або 3200 мулардів;
- 2500 каплунів, гусок та індичок;
- 4) пташник оснащено лазами для птиці, сумарна довжина яких становить не менше 4 метрів на кожні 100 м² площі приміщення;
- 5) птиці надано вільний безперервний денний доступ до відкритих вигулів щонайменше з такого віку:
- шість тижнів - для курчат та каплунів;
- вісім тижнів - для качок, гусок, цесарок та індичок;
- 6) відкриті вигули включають площу, вкриту рослинністю, з розрахунку не менше:
- 2 м² на одне курча, мускусну чи пекінську качку, цесарку;
- 3 м² на одного муларда;
- 4 м² на одного каплуна, починаючи з 92 дня (2 м² - до 91 дня);
- 6 м² на одну індичку;
- 10 м² на одну гуску.
- Для цесарок відкриті вигули можуть бути замінені сідалами, які мають поверхню підлоги щонайменше вдвічі більшу за відповідну у приміщенні та які розміщені на висоті приблизно 2 метри від підлоги чи покриття. Для однієї птиці має бути доступно щонайменше 10 сантиметрів сідала загалом (у приміщенні та на сідалі);
- 7) відгодівля птиці здійснюється як породи, що повільно зростає;
- 8) у період відгодівлі раціон птиці містить не менше 70% хлібних злаків;
- 9) мінімальний вік забою становить:
- 81 день - для курчат;
- 150 днів - для каплунів;

49 днів - для пекінських качок;

70 днів - для самок мускусних качок;

84 дні - для самців мускусних качок;

92 дні - для мулардів;

94 дні - для цесарок;

140 днів - для індичок та гусок, які продаються цілими тушками і призначені для запікання;

98 днів - для самок індичок, призначених для розрізання на шматки (для оброблення);

126 днів - для самців індиків, призначених для розрізання на шматки (для оброблення);

95 днів - для гусей, призначених для виробництва фуа-гри та філе;

60 днів - для молодих гусей (гусенят);

10) примусова заключна відгодівля в ізолюваному приміщенні не перевищує:

для курчат віком від 90 днів: 15 днів;

для каплунів: чотири тижні;

для гусей та мулардів, призначених для виробництва фуа-гри та філе, віком від 70 днів: 4 тижні.

5. Вільний вигул - повна свобода.

Використання цього терміна вимагає відповідності критеріям, встановленим у [пункті 4](#) цього додатка, за винятком птиці, яка має безперервний денний доступ до відкритих необмежених вигулів.

У разі обмежень, включаючи ветеринарні обмеження, ухвалені відповідно до законодавства для захисту здоров'я людей та тварин, які встановлюють обмеження доступу птиці до відкритих вигулів, вирощена у відповідності до методів виробництва, описаних у пунктах 3 - 5 цього додатка, птиця (за винятком цесарок, які вирощувалися на сідалах) продовжує продаватися з посиланням на метод вирощування протягом дії обмеження, але не більше 12 тижнів.

Додаток 3
до Гігієнічних вимог до
виробництва та обігу харчових
продуктів тваринного походження
(пункт 1 глави 14 розділу V)

ВИЗНАЧЕННЯ
втрати води при розмерзанні
(крапельний метод)

1. Предмет і мета.

Цей метод буде використовуватися для визначення кількості води, яка втрачається під час розморожування заморожених та швидкозаморожених курчат. Якщо така втрата, виражена у процентному співвідношенні до маси тушки (включаючи всі істивні потрухи, які містяться в пакеті), перевищує граничне значення, встановлене у пункті 7 цього додатка, вважається, що протягом переробки було увібрано надлишкову воду.

2. Визначення.

Втрата води, яка визначається цим методом, виражається у процентному співвідношенні до загальної маси замороженої або швидкозамороженої тушки, включаючи потрухи.

3. Принцип.

Заморожена та швидкозаморожена тушка, включаючи доданий істивний потрух, розморожується згідно з контрольованими умовами, які дозволяють вирахувати масу втраченої води.

4. Апаратура.

4.1. Ваги, здатні вимірювати масу до 5 кг з точністю до 1 г.

4.2. Поліетиленові пакети, придатні для тримання тушки та надійного закріплення.

4.3. Контрольований водяний термостат, обладнаний таким чином, щоб тримати тушки, описані у підпунктах 5.5 та 5.6 пункту 5 цього додатка. Водяний термостат має містити об'єм води принаймні не менше, ніж у вісім разів більше тушки, яка буде перевірятися, та повинен бути здатним тримати температуру води на рівні $+42 \pm 2$ °C.

4.4. Пористий папір або інші абсорбуючі паперові рушники.

5. Методика.

5.1. Двадцять тушок у довільному порядку відбираються з числа птиці для тестування. До проведення тестування, описаного у підпунктах 5.2-5.11 цього пункту, вони тримаються при температурі не вище -18 °C.

5.2. Ззовні з пакета витирається верхній лід та вода. Пакет з його вмістом зважується з точністю до грама: одержана маса становить M0.

5.3. Тушка разом з будь-яким їстівним потрухом, що продається разом з нею, виймається із зовнішньої обгортки, витирається та зважується з точністю до грама: одержана маса становить М1.

5.4. Маса замороженої тушки разом з потрухом вираховується шляхом віднімання М1 від М0.

5.5. Тушка разом з будь-яким їстівним потрухом кладеться до міцного водонепроникного поліетиленового пакета з отвором зверху. Пакет повинен бути достатньо довгим для його надійного фіксування у водяному термостаті, але не настільки широким, щоб тушка могла рухатись у вертикальній позиції.

5.6. Частина пакета, який містить тушку та їстівний потрух, повністю занурюється у водяний термостат і лишається відкритою, дозволяючи вільний вихід повітря. Пакет тримається вертикально таким чином, щоб вода з термостата до нього не потрапляла. Пакети не повинні торкатися один одного.

5.7. Пакет лишається у водяному термостаті, у якому підтримується постійна температура на рівні $+42\pm 2$ °С. Пакет постійно переміщується по термостату або здійснюється перемішування води, поки термальний центр тушки (найглибша частина грудних м'язів біля грудини у курчат без потруху або середина потруху у курчат з потрухом) не досягне температури принаймні $+4$ °С, виміряної у двох довільно вибраних тушках. Тушки не повинні лишатись у водяному термостаті довше, ніж необхідно для досягнення ними температури $+4$ °С. Необхідний період занурення для тушок, які зберігаються при температурі -18 °С, становить:

Таблиця 1

Ваговий клас, г	Вага туші з потрухом, г	Індикативний час занурення, хвилини хвилинах	
		курчата без потруху	курчата з потрухом
1	2	3	4
< 800	< 825	77	92
850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1000	975 - 1024	92	107
1050	1025 - 1074	95	110

1100	1075 - 1149	98	113
1200	1150 - 1249	105	120
1300	1250 - 1349	111	126
1400	1350 - 1449	118	133

Для тушок масою більше 1400 г для кожних наступних 100 г необхідне збільшення часу на сім хвилин. Якщо запропонований період занурення минув, а температура у двох перевірених тушках не досягнула +4 °С, процес розморожування продовжується доти, поки вони не досягнуть + 4 °С.

5.8. Пакет з його вмістом виймається з водяного термостата; знизу пакет проколюється для того, щоб дати воді стекти. Пакет з його вмістом лишається для стікання на одну годину при температурі від +18 °С до +25 °С.

5.9. Відтала тушка виймається з пакета разом з потрухом (якщо він є). Тушка витирається зсередини та ззовні пористим папером або паперовими рушниками. Пакетик з потрухом проколюється, та після стікання води потрухи ретельно витираються.

5.10. Загальна маса відталої тушки, потрухів та упаковки визначається з точністю до грама і становить М2.

5.11. Маса упаковки, у якій містився потрух, визначається з точністю до грама і становить М3.

6. Розрахунок результатів.

Кількість втраченої води під час танення у процентному співвідношенні до заморожених чи швидкозаморожених тушок (включаючи потрух) визначається так:

$$((M0 - M1 - M2)/(M0 - M1 - M3)) \times 100.$$

7. Оцінка результатів.

Якщо середня втрата води після відтавання 20 тушок зразка перевищує процентне значення, вказане нижче, вважається, що увібрана протягом переробки вода перевищує граничну величину.

Процентні співвідношення такі:

охолодження повітрям: 1,5%;

охолодження аерозолем: 3,3%;

охолодження зануренням: 5,1%.

Додаток 4

до Гігієнічних вимог до
виробництва та обігу харчових
продуктів тваринного походження
(пункт 1 глави 14 розділу V)

ВИЗНАЧЕННЯ **загального вмісту води у частинах тушок птиці** **(хімічний метод)**

1. Предмет і мета.

Цей метод використовується для визначення загального вмісту води у частинах тушок птиці і включає визначення вмісту води та протеїну у зразках гомогенізованих частин тушок птиці. Визначений загальний вміст води порівнюється з граничним значенням, яке одержується за формулою, зазначеною у підпункті 6.4 пункту 6 цього додатка, що дає можливість встановити, чи було перевищено ліміти вбирання води під час технологічного процесу. Якщо у аналітика є підозри того, що присутня певна речовина, яка може вплинути на оцінку, він зобов'язаний ужити необхідних запобіжних заходів.

2. Визначення.

Форми зразків частин тушок птиці повинні бути такими:

куряча грудинка: половина грудинки;

філе курячої грудинки: половина грудинки без кісток та шкіри;

філе курячої грудинки: половина грудинки без кісток та шкіри;

грудинка індички, філе грудинки індички та гомілкове м'ясо індички без кістки: порції по 100 г;

інші частини тушок: відповідно до [розділу II](#) цих Гігієнічних вимог.

Для цілей відбору зразків заморожених та швидкозаморожених частин тушок, що поставляються без індивідуальної упаковки, великі пакети, в які будуть відбиратися зразки, повинні витримуватися при температурі 0 °C до моменту відбору.

3. Принцип.

Вміст води та протеїну визначається відповідно до методик, встановлених державними стандартами, або інших методик досліджень (випробувань), схвалених відповідними міжнародними організаціями або ЄС.

Максимальний рівень вмісту води у зразках птиці визначається з вмісту протеїну у частинах тушок птиці, який залежить від фізіологічного вмісту води.

4. Апаратура та реагенти.

4.1. Ваги для зважування частин тушок птиці та обгортки з точністю до 1 г.

4.2. Сокира або пилка для розрізання частин тушок птиці на шматки відповідного розміру для м'ясорубки.

4.3. Потужна м'ясорубка та блендер, придатні для гомогенізації частин тушок птиці та їх частин.

Необхідно звернути увагу на таке. М'ясорубка повинна бути достатньо потужною для вироблення однорідної маси (подібної до такої, що отримується з м'ясорубки із 4-мм диском з отворами) із замороженого або швидкозамороженого м'яса і кісток птиці.

4.4. Прилад для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442.

4.5. Прилад для визначення вмісту протеїну відповідно до ISO 937.

5. Методика.

5.1. П'ять частин тушок птиці відбираються у довільному порядку та утримуються у холодильних камерах до початку проведення лабораторних досліджень (випробувань) відповідно до підпунктів 5.2-5.6 цього пункту.

Зразки заморожених та швидкозаморожених продуктів, що поставляються без індивідуальної упаковки, наведені у пункті 2 цього додатка, до початку проведення лабораторних досліджень (випробувань) тримаються при температурі 0 °С.

Лабораторні дослідження (випробування) можуть проводитися як щодо кожної з п'яти частин тушок окремо, так і щодо них усіх разом.

5.2. Приготування розпочинається у межах однієї години після відбирання частин тушок з морозильної або холодильної камери.

5.3. Із зовнішнього боку упаковки видаляються поверхневий лід та вода. Кожна частина тушки важиться та виймається з пакувального матеріалу. Після розрізання частин тушок будь-який пакувальний матеріал видаляється, визначається маса частини тушки птиці з точністю до грама, після чого віднімається маса пакувального матеріалу, що був вилучений. Отримане значення становить «Р1».

У разі аналізу змішаного зразка для отримання значення «Р5» визначається загальна маса п'яти вирізків.

5.4. Ціла вирізка масою Р1 пропускається через м'ясорубку, зазначену в підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішується блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде відбиратися репрезентативний зразок кожної вирізки.

У разі аналізу змішаного зразка усі п'ять вирізків масою Р5 пропускаються через м'ясорубку, зазначену в підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішуються блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде взято два репрезентативних зразки.

Відібрані два зразки випробовуються (досліджуються) відповідно до підпунктів 5.5 та 5.6 цього пункту.

5.5. Зразок однорідного матеріалу відбирається та невідкладно використовується для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442. Одержане значення вмісту води становить «а %».

5.6. Зразок однорідного матеріалу також відбирається і невідкладно використовується для визначення вмісту азоту відповідно до ISO 937. Уміст азоту конвертується у вміст загального білка (протеїну) «b %» шляхом множення його на коефіцієнт 6,25.

6. Оцінка результатів.

6.1. Маса води (W) у кожній вирізці має вигляд $aP1/100$, а маса протеїну (RP) - $bP1/100$, обидва значення виражені у грамах.

Визначаються суми мас води (W5) і мас протеїну (RP5) у п'яти зразках вирізок.

У разі аналізу змішаного зразка для одержання a % та b % визначається середній вміст води та протеїну з двох аналізованих зразків.

6.2. Середня маса води (WA) та протеїну (RPA) розраховується діленням відповідно W5 та RP5 на п'ять.

6.3. Значення фізіологічного співвідношення W/RP, яке визначається цим методом, становить:

філе курячої грудинки: $3,19 \pm 0,12$;

курячі ніжки: $3,78 \pm 0,19$;

філе індичої грудинки: $3,05 \pm 0,15$;

індичі ніжки: $3,58 \pm 0,15$;

гомілкове м'ясо індички без кістки: $3,65 \pm 0,17$.

6.4. Беручи до уваги, що мінімальний обсяг води, якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 2%, 4% або 6% залежно від типу продукції та застосованих методів охолодження, найвище дозволене співвідношення W/RP, яке визначається цим методом, становить:

Таблиця 1

Частини тушки	Охолодження повітрям	Охолодження аерозолем	Охолодження зануренням
1	2	3	4
Філе курячої грудинки без шкіри	3,40	3,40	3,40
Куряча грудинка зі шкірою	3,40	3,50	3,60
Курячі стегенця, крильця, гомілки, ніжки з частиною спини, одна ніжка зі шкірою	4,05	4,15	4,30
Філе індичої грудинки без шкіри	3,40	3,40	3,40

Продовження додатку 4

Філе індички зі шкірою	3,40	3,50	3,60
Стегенця, гомілки, крильця індички зі шкірою	3,80	3,90	4,05
Гомілкове м'ясо індички без кістки, без шкіри	3,95	3,95	3,95

6.5 Якщо середнє співвідношення WA/RPA п'яти частин тушки, розраховане за підпунктом 6.2 цього пункту, не перевищує співвідношення, визначеного у підпункті 6.4 цього пункту, то якість птиці, що проходить перевірку, вважається такою, що відповідає Гігієнічним вимогам.

Додаток 5
до Гігієнічних вимог до
виробництва та обігу харчових
продуктів тваринного походження
(пункт 2 глави 14 розділу V)

ПЕРЕВІРКА
вбирання води на виробництві
(тест бійні)

1. Щонайменше один раз на робочу зміну з восьмої години відбирається 25 тушок з лінії патрання одразу після патрання та видалення потруху і жиру, але до першого миття.

2. У разі потреби видалається шия шляхом відрізання; шкіра шиї, яка не відокремлена від тушки, залишається.

3. Кожна окрема тушка позначається. Маса кожної тушки реєструється з точністю до грама.

4. Тушки повертаються на лінію патрання для продовження нормальних процесів миття, охолодження, стікання тощо.

5. Ідентифіковані тушки забираються після процесу стікання одночасно з усіма іншими тушками, які не є тестовими зразками.

6. Зразок складається з перших 20 забраних тушок. Вони знову важаться. Маса реєструється з точністю до грама і записується навпроти відповідного першого зважування кожної тушки.

Лабораторне дослідження (випробування) вважається таким, що не відбулося, якщо не було знайдено принаймні 20 тушок, які були відібрані та ідентифіковані спочатку.

7. Ідентифікаційне позначення з туш зразка знімається та повертається для подальшого звичайного процесу пакування.

8. Визначається відсоток вбирання вологи шляхом віднімання від первісної загальної маси однакових туш їх маси після миття, охолодження та стікання; різниця ділиться на первісну масу і множиться на 100.

9. Замість ручного процесу зважування можуть використовуватися автоматичні лінії зважування для визначення відсотка вбирання вологи для такої самої кількості тушок та відповідно до таких самих принципів.

10. Результати не повинні перевищувати такого максимального співвідношення зміни первісної ваги тушок унаслідок вбирання води:

охолодження повітрям: 0%;

охолодження аерозолем: 2,0 %;

охолодження зануренням: 4,5 %.

Додаток 6

до Гігієнічних вимог до виробництва
та обігу харчових продуктів

тваринного походження

(абзац другий пункту 4 глави 14
розділу V)

ВИЗНАЧЕННЯ **загального вмісту води у курчатах** **(хімічний тест)**

1. Предмет і мета.

Цей метод використовується для визначення загального вмісту води у заморожених та швидкозаморожених курчатах, включає визначення вмісту води та протеїну у зразках гомогенізованих тушок птиці. Визначений загальний вміст води порівнюється з граничним значенням, яке одержується за формулою, зазначеною в підпункті 6.4 пункту 6 цього додатка, що дає можливість встановити, чи було перевищено ліміти вбирання води під час технологічного процесу. Якщо у аналітика є підозри того, що присутня якась речовина, яка може вплинути на оцінку, він зобов'язаний ужити необхідних запобіжних заходів.

2. Визначення.

Тушка - тушка свійської птиці з кістками, хрящами та будь-яким додатковим потрухом.

Потрухи - печінка, серце, другий шлунок та шия.

3. Принцип.

Вміст води та протеїну визначається відповідно до методик, встановлених державними стандартами, або інших методів аналізу, схвалених відповідними міжнародними організаціями або ЄС.

Максимальний рівень вмісту води у тушці визначається з вмісту протеїну у тушці, який залежить від фізіологічного вмісту води.

4. Апаратура та реагенти.

4.1. Ваги для зважування тушки та обгортки з точністю до 1 г.

4.2. Сокира або пилка для розрізання тушок на шматки відповідного розміру для м'ясорубки.

4.3. Потужна м'ясорубка та блендер, придатні для гомогенізації заморожених або швидкозаморожених шматків птиці.

Необхідно звернути увагу на таке. М'ясорубка повинна бути достатньо потужною для вироблення однорідної маси (подібної до такої, що отримується з м'ясорубки з 4-мм диском з отворами) із замороженого або швидкозамороженого м'яса і кісток птиці.

4.4. Обладнання для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442.

4.5. Обладнання для визначення вмісту протеїну відповідно до ISO 937.

5. Методика.

5.1. Сім тушок відбираються у довільному порядку з числа птиці, яка підлягає перевірці, та у кожному випадку вони утримуються замороженими до початку проведення аналізів відповідно до підпунктів 5.2-5.6 цього пункту.

Лабораторні випробування (дослідження) можуть проводитися як щодо кожної з семи тушок окремо, так і щодо них усіх разом.

5.2. Приготування починається у межах однієї години після відбирання тушок з морозильної камери.

5.3. Із зовнішнього боку упаковки витирається поверхневий лід та вода. Кожна тушка важиться та виймається з будь-якого наявного пакувального матеріалу. Після розрізання тушки на менші шматки будь-який пакувальний матеріал, наявний біля їстівного потруху, видаляється. Загальна маса тушки, включаючи їстівний потрух та налиплий лід на тушці, важиться з точністю до грама, після чого віднімається маса пакувального матеріалу, що був вилучений. Отримане значення становить «P1».

У разі аналізу змішаного зразка для отримання значення «P7» визначається загальна маса семи тушок.

5.4. Ціла тушка масою P1 пропускається через м'ясорубку, зазначену у підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішується блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде відбиратися репрезентативний зразок кожної тушки.

У разі аналізу змішаного зразка усі сім тушок масою P7 пропускаються через м'ясорубку, зазначену в підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішуються блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде взято два репрезентативних зразки. Відібрані два зразки аналізуються відповідно до підпунктів 5.5 та 5.6 цього пункту.

5.5. Зразок однорідного матеріалу відбирається та невідкладно використовується для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442 або стандарту, що замінює чи доповнює його. Одержане значення вмісту води вказується як «a %».

5.6. Зразок однорідного матеріалу також відбирається і невідкладно використовується для визначення вмісту азоту відповідно до ISO 937 або стандарту, що замінює чи доповнює його. Вміст азоту конвертується у вміст загального білку (протеїну) «b %» шляхом множення його на коефіцієнт 6,25.

6. Розрахунок результатів.

6.1. Маса води (W) у кожній туші має значення $aP1/100$, а маса протеїну (RP) - $bP1/100$, обидва значення виражені у грамах. Визначаються суми мас води (W7) і мас протеїну (RP7) у семи тушках.

У разі досліджень (випробувань) змішаного зразка для одержання a % та b % визначається середній вміст води та протеїну з двох зразків. Маса води (W7) у семи тушках має вигляд $aP7/100$, маса протеїну (RP7) - $bP7/100$, обидва значення виражаються у грамах.

6.2. Середня маса води (WA) та протеїну (RPA) розраховується діленням відповідно W7 та RP7 на сім.

6.3. Теоретичний фізіологічний вміст води у грамах, визначений таким методом, розраховується за такою формулою:

$$\text{курчата: } 3,53 \times \text{RPA} + 23.$$

6.4. Охолодження повітрям.

Беручи до уваги, що мінімальний обсяг води, якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 2%, найвище дозволене значення загального вмісту води (WG), визначеного за цим методом, виражається за формулою (включаючи довірчий інтервал):

$$\text{курчата: } \text{WG} = 3,65 \times \text{RPA} + 42.$$

Охолодження аерозолем.

Беручи до уваги, що мінімальний обсяг води, увібрання якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 4,5 %, найвище дозволене значення загального вмісту води (WG), визначеного за цим методом, виражається за формулою (включаючи довірчий інтервал):

$$\text{курчата: } \text{WG} = 3,79 \times \text{RPA} + 42.$$

Охолодження зануренням.

Беручи до уваги те, що мінімальний обсяг води, увібрання якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 7 %, найвище допустиме значення загального вмісту води (WG), визначеного за цим методом, виражається за формулою (включаючи довірчий інтервал):

$$\text{курчата: } \text{WG} = 3,93 \times \text{RPA} + 42.$$

6.5. Якщо у семи тушках середній вміст води (WA), розрахований за підпунктом 6.2 цього пункту, не перевищує значення, визначеного у підпункті 6.4 цього пункту, то якість птиці відповідає цим Гігієнічним вимогам.

Додаток 7
до Гігієнічних вимог до
виробництва та обігу харчових
продуктів тваринного
походження
(пункт 5 глави 2 розділу VII)

ЗАЯВА
щодо інформації про харчовий ланцюг добутих диких тварин

Навчена особа, яка здійснює огляд добутих під час полювання диких тварин: _____

(прізвище, ім'я, по батькові, реєстраційний номер облікової картки платника податку, телефон, e-mail)

Місце проживання навченої особи, яка здійснює огляд добутих під час полювання диких тварин: _____

(область, район, місто, село, вулиця, номер будинку)

Транспортний засіб, що перевозить туші добутих під час полювання диких тварин на потужність з обробки диких тварин: _____

Перевізник: _____

(найменування/прізвище, ім'я, по батькові перевізника)

_____, _____
(номерний знак транспортного засобу) (номерний знак причепа)

Водій: _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Дата і час відправлення: 20__ рік _____ місяць _____ день ____ год ____ хв

Пункт відправлення: _____

(адреса/місцезнаходження мисливських угідь)

Пункт призначення: _____

(найменування та місцезнаходження потужності з обробки диких тварин)

Умови транспортування туш добутих під час полювання диких тварин: _____

Дата і час добування диких тварин: 20__ рік _____ місяць ____ день ____ год ____ хв

Місце добування диких тварин: _____

(адреса/місцезнаходження мисливських угідь)

Інформація щодо туш тварин								
№	вид тварин	Ідентифікаційний номер туші	Стать	Порода	Температура	Вага	Стан туші	Спостереження

Я,

_____ ,
(прізвище, ім'я, по батькові навченої особи, яка здійснює огляд добутих під час полювання диких тварин)

підтверджую, що:

1. Я здійснив(ла) огляд туш добутих під час полювання диких тварин, а також будь-яких видалених внутрішніх органів, що належали цим тваринам, щоб виявити будь-які характеристики, що можуть свідчити про те, що м'ясо диких тварин становить небезпеку для громадського здоров'я.
2. Під час огляду у добутих під час полювання диких тварин не виявлено жодних патологічних змін (аномальних характеристик).
3. Перед їх добуванням дикі тварини не проявляли невластивої їм поведінки.
4. Відсутні підозри щодо забруднення навколишнього середовища.

Дата і місце: _____

Особа, яка здійснює огляд туш добутих під час полювання тварин: _____

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

Офіційний ветеринарний лікар або державний ветеринарний інспектор потужності з обробки диких тварин:

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

Додаток 8

до Гігієнічних вимог до виробництва
та обігу харчових продуктів
тваринного походження
(пункт 6 глави 1 розділу X)

Рибопромислове знаряддя

Категорія рибопромислового знаряддя	Рибопромислове знаряддя	Код	Статичне (С) або буксироване знаряддя (Б)	Пелагічний (П) або донний (Д)
Кільцеві неводи	Гаманцевий невід	PS	Б	П
	лампара	LA	Б	П
Сейни (риболовна сітка)	Береговий невід	SB	Б	Д/П
	Данський (донний) невід	SDN	Б	Д/П
	Шотландський невід	SSC	Б	Д/П
	близнюковий невід	SPR	Б	Д/П
Трали	Бім-трал	TBB	Б	Д
	Донний оттер-трал	OTB	Б	Д
	Донний близнюковий трал	PTB	Б	Д
	Різноглибинний близнюковий трал	OTM	Б	Д/П
	Пелагічний близнюковий трал	PTM	Б	Д/П
	Близнюковий оттер-трал	OTT	Б	Д/П
Драги	Човникова драга (човниковий екскаватор)	DRB	Б	Д
	Ручні драги, що їх використовують на борту човна	DRH	Б	Д
	Механізовані драги, у тому числі гідравлічні драги	HMD	Б	Д
Підйомні сітки	Підйомна сітка, що нею керують із човна	LNB	С	П
	Берегові стаціонарні підйомні сітки	LNS	С	П

Категорія рибпромислового знаряддя	Рибпромислове знаряддя	Код	Статичне (С) або буксироване знаряддя (Б)	Пелагічний (П) або донний (Д)
Жаберні риболовні сітки та обплутуючі сітки	Якірна жаберна сітка	GNS	С	Д
	Дріфтерна сітка	GND	С	Д/П
	Обвідна жаберна сітка	GNC	С	Д/П
	Багатостінна жаберна сітка	GTR	С	Д/П
	Комбіновані багатошарові та жаберні сітки	GTN	С	Д/П
Пастки	Верша	FPO	С	Д
Гачки та ліски	Річні ліски та вудки (на ручному керуванні)	LHP	С	Д/П
	Річні ліски та вудки (механічні)	LHM	С	Д/П
	Ставний ярус	LLS	С	Д
	Риболовний ярус (дрейвуючий)	LLD	С	П
	Вудка з блешнею	LTL	С	П

Додаток 9
до Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів тваринного
походження
(пункт 4 глави 2 розділу XII)

Вимоги до топлених жирів тваринного походження

	Жуйні тварини			Свині			Жир інших тварин	
	Їстівний жир		Жир для очищення	Їстівний жир		Сало та інший жир для очищення	Їстівний	Для очищення
	Перший клас ¹	Інший		Сало ²	Інший			
FFA (м/м% олеїнова кислота) максимум	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Макимум пероксиду	4 мекв/кг	4 мекв/кг	6 мекв/кг	4 мекв/кг	4 мекв/кг	6 мекв/кг	4 мекв/кг	10 мекв/кг
Загальна кількість нерозчинних залишків	Макимум 0,15 %			Макимум 0,5 %				
Запах, смак, колір	Нормальний							

¹ Топлений тваринний жир, отриманий при низькотемпературному витоплюванні свіжого жиру серця, сальника, нирок і брижі великої рогатої худоби, а також жир з приміщень для розрізання.

² Топлений тваринний жир, отриманий з жирових тканин свиней.

Додаток 10

до Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів тваринного
походження

(пункт 2 глави 2 розділу XIV)

**Зразок документу, який повинен супроводжувати неперероблений
харчовий продукт, призначений для виробництва
желатину або колагену**

Номер комерційного документу: _____

I. Ідентифікація непереробленого харчового продукту

Тип непереробленого харчового продукту: _____

Вид тварини: _____

Вид упаковки: _____

Кількість упаковок: _____

Вага нетто (кг): _____

II. Походження непереробленого харчового продукту

Адреса (и) і реєстраційний (і) номер (и) / експлуатаційний дозвіл
затвердженої (их) потужності (ей) походження: _____

Адреса та назва вантажовідправника (тільки якщо відрізняється від потужності
походження): _____

III. Призначення непереробленого харчового продукту

Адреса (и) і реєстраційний (і) номер (и) / експлуатаційний дозвіл
затвердженої (их) потужності (ей) призначення: _____

Адреса та назва вантажоодержувача (тільки якщо відрізняється від потужності
призначення): _____

IV. Транспортний засіб: _____

Дата

_____ (посада)

_____ (підпис)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові ініціали
оператора потужності походження або
уповноваженої ним особи)

Додаток 11

до Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів тваринного
походження

(пункт 4 глави 3 розділу XIV)

Максимально допустимі рівні залишків у готовому желатині

Найменування речовин	Максимально допустимий рівень, мкг/кг
Миш'як (As)	1,0
Свинець (Pb)	5,0
Кадмій (Cd)	0,5
Ртуть (Hg)	0,15
Хром (Cr)	10,0
Мідь (Cu)	30,0
Цинк (Zn)	50,0
SO ₂ (Європейська Фармакопея, останнє видання)	50,0
H ₂ O ₂ (Європейська Фармакопея, останнє видання)	10,0

Додаток 12

до Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів тваринного
походження

(пункт 5 глави 3 розділу XV)

Максимально допустимі рівні залишків у готовому колагені

Найменування речовин	Максимально допустимий рівень, мг/кг
Арсен (As)	1,0
Свинець (Pb)	5,0
Кадмій (Cd)	0,5
Ртуть (Hg)	0,15
Хром (Cr)	10,0
Мідь (Cu)	30,0
Цинк (Zn)	50,0
SO ₂ (Європейська Фармакопея, останнє видання)	50,0
H ₂ O ₂ (Європейська Фармакопея, останнє видання)	10,0

АНАЛІЗ РЕГУЛЯТОРНОГО ВПЛИВУ

до проєкту наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”
(далі – проєкт наказу)

I. Визначення проблеми

Із прийняттям Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (далі – Закон 771) в Україні було запроваджено гігієнічні вимоги до потужностей, що здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів, приміщень, де обробляють або переробляють харчові продукти, гігієнічні вимоги під час термічної обробки харчових продуктів, гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей, пакування, транспортних засобів, обладнання та інвентарю, персоналу потужностей, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами, харчових продуктів незалежно від їх походження. Положення розділу VII “Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами” Закону 771 стосуються всіх харчових продуктів, незалежно від їх походження.

Водночас певні харчові продукти можуть становити підвищену небезпеку для громадського здоров'я через можливу наявність у них небезпечних мікробіологічних та хімічних чинників. Це, зокрема, стосується харчових продуктів тваринного походження, що потребують запровадження додаткових, більш докладних гігієнічних вимог з урахуванням особливостей їх виробництва та обігу.

За даними Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів у 2019 році було проведено 41150 планових та позапланових заходів державного контролю у сфері безпечності (гігієнічні вимоги) про що складено відповідні акти. У сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів за порушення гігієнічних вимог видано 17 339 приписів. Це означає що порушення гігієнічних вимог були виявлені у 42% випадків. Штрафи накладено на 752 суб'єкти господарювання.

Станом на тепер в Україні вже прийнято низку нормативно-правових актів, що встановлюють гігієнічні вимоги до виробництва та обігу окремих харчових продуктів тваринного походження, зокрема, молока і молочних продуктів та м'яса свійської птиці:

1) наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.03.2019 № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів»;

2) наказ Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 № 694 «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості».

Зазначені нормативно-правові акти запровадили загальні принципи, що зокрема визначають сфери відповідальності операторів ринку харчових

ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Мінекономіки

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00



2601-06/45444-03 від 22.07.20



продуктів та компетентного органу, гігієнічні вимоги до потужностей, обладнання, процесів виробництва, зберігання та транспортування молока і молочних продуктів та м'яса свійської птиці.

Запровадження гігієнічних вимог до молока і молочних продуктів та м'яса свійської птиці також створило всі передумови для підвищення безпечності зазначених харчових продуктів тваринного походження та покращення рівня громадського здоров'я. Практичні наслідки результативності дії цих двох регуляторних актів, можна буде спостерігати у середньостроковій та довгостроковій перспективі.

Крім того, запровадження гігієнічних вимог, що відповідають вимогам права ЄС, також сприяло зменшенню торговельних бар'єрів у відносинах між Україною та Європейським Союзом: починаючи з 10 січня 2016 року, коли набрав чинності Імплементацийний Регламент Комісії (ЄС) 2015/2405 від 18 грудня 2015 року про відкриття та забезпечення управління тарифними квотами ЄС на сільськогосподарську продукцію з походженням з України та перші 10 українських виробників молочної продукції отримали доступ до ринків ЄС, кількість затверджених українських експортерів зростає до 24 (див. перелік потужностей у третій країнах, із яких дозволено імпортувати молоко, молочні продукти, молозиво та продукти на основі молозива¹).

Враховуючи зазначене вище та з метою забезпечення захисту споживачів у контексті безпечності харчових продуктів тваринного походження, встановлення уніфікованих гігієнічних правил до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, забезпечення належного функціонування внутрішнього ринку харчових продуктів тваринного походження, подальшого спрощення та консолідації нормативно-правової бази, видається доцільним встановити єдині гігієнічні вимоги до виробництва та обігу більшої групи харчових продуктів тваринного походження, а саме: м'яса свійських копитних тварин, птиці, зайцеподібних, диких тварин; подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання; живих двостулкових молюсків, продуктів рибальства, жаб'ячих лапок та равликів; топлених тваринних жирів та шкварок, оброблених шлунків, міхурів та кишок, желатина та колагена, на основі єдиних принципів та підходів. Також пропонується інкорпорувати в цьому регуляторному акті гігієнічні вимоги до м'яса птиці із подальшим скасуванням наказу Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 № 694 «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості».

Запропонований проєкт наказу чітко регламентує:

вимоги до операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин;

гігієнічні вимоги до потужностей із забою тварин, птиці та зайцеподібних; розбирання та обвалювання м'яса тварин, птиці та зайцеподібних; виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання; очищення, збирання та

¹ https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/UA/MMP-UA_en.pdf останній вхід 02.06.2020

відправлення живих двостулкових молюсків; збирання або перероблення сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок; конструкції та обладнання суден;

гігієнічні вимоги до транспортування живих копитних, птиці та зайцеподібних на бійні;

гігієнічні вимоги до процесів забою тварин, птиці та зайцеподібних, розбирання та обвалювання м'яса тварин, птиці та зайцеподібних; виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання; поводження із м'ясом диких тварин; збирання, витримування живих двостулкових молюсків та поводження з ними після збирання; операцій, що їх здійснюють на борту суден; виробництва жаб'ячих лапок та/або равликів; виробництва желатину та колагену, призначених для споживання людиною;

гігієнічні вимоги до вимушеного забою свійських копитних тварин поза межами бійні;

гігієнічні вимоги до сировини для виробництва подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів і м'яса механічного обвалювання; желатину та колагену, призначених для споживання людиною;

гігієнічні вимоги до районів вирощування, та витримування живих двостулкових молюсків;

вимоги до пакування м'яса свійської птиці, живих двостулкових молюсків, рибних продуктів;

гігієнічні вимоги до зберігання і транспортування, м'яса свійських копитних тварин, рибних продуктів; сировини для виробництва желатину та колагену, призначених для споживання людиною

гігієнічні стандарти для живих двостулкових молюсків, рибних продуктів;

гігієнічні вимоги до певних перероблених рибних продуктів; гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, вирощених за межами класифікованих районів вирощування;

вимоги щодо здійснення моніторингу температурного режиму під час транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження;

вимоги до маркування м'яса птиці; подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання; живих двостулкових молюсків; желатину та колагену, призначених для споживання людиною;

загальні гігієнічні вимоги до введення в обіг живих двостулкових молюсків; жаб'ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною.

Проект наказу розроблено Мінекономіки в рамках виконання Україною міжнародних зобов'язань, передбачених у:

1) статті 64 Глави 4 “Санітарні та фітосанітарні заходи” Глави IV “Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею” Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським

Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони (далі – Угода про асоціацію);

2) пунктах 221, 232, 233, 314, 316, 347, 348, 379, 382, 383, 391 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 р. № 1106;

3) пунктах 1, 2, 5 – 15, 32 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави 4 “Санітарні та фітосанітарні заходи” Розділу IV “Торгівля і питання, пов’язані з торгівлею” Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228.

Проект наказу передбачає виконання зобов’язань щодо наближення законодавства України до вимог права ЄС в рамках Угоди про асоціацію, зокрема, до вимог Регламенту Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних вимог для харчових продуктів тваринного походження, а також Регламенту Європейської Комісії (ЄС) № 37/2005 від 12 січня 2005 року про моніторинг температури у транспортних засобах, місцях складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною.

Питання запровадження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження належить до сфери публічного права та відповідно до статті 7 Закону 771 регулюється актом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України як центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. З цієї причини встановлення гігієнічних вимог до харчових продуктів тваринного походження за допомогою ринкових механізмів виключається.

Як було зазначено вище, чинні акти законодавства запровадили загальні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів незалежно від їх походження. Наказами Мінагрополітики, правонаступником якого є Мінекономіки, та МОЗ були запроваджені гігієнічні вимоги лише до окремої групи харчових продуктів тваринного походження, зокрема, молока і молочних продуктів та м’яса свійської птиці. Сфера застосування цих нормативно-правових актів не поширюється на харчові продукти тваринного походження, що визначають сферу застосування цього регуляторного акту. Отже, питання запровадження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, що становлять сферу застосування цього проекту наказу, не може бути розв’язано за допомогою чинних регуляторних актів.

Основними групами (підгрупами), на які питання запровадження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження справляє вплив, є:

Групи (підгрупи)	Так	Ні
Громадяни	+	
Держава	+	
Суб'єкти господарювання, у тому числі суб'єкти малого підприємництва	+	+

II. Цілі державного регулювання

Цілями державного регулювання є:

1) забезпечення безпечності харчових продуктів тваринного походження на всіх етапах їх виробництва та обігу;

2) підвищення рівня громадського здоров'я внаслідок зменшення захворюваності, причиною якої є порушення гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

III. Визначення та оцінка альтернативних способів досягнення цілей

1. Визначення альтернативних способів

Вид альтернативи	Опис альтернативи
Альтернатива 1	Збереження чинного регулювання.
Альтернатива 2	Встановлення гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

2. Оцінка вибраних альтернативних способів досягнення цілей

Оцінка впливу на сферу інтересів держави

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1	Прямі вигоди відсутні.	Низький рівень громадського здоров'я. Значні витрати з боку держави на сферу охорони здоров'я, а також додаткові витрати із фонду соціального страхування, пов'язані з тимчасовою непрацездатністю, внаслідок спалахів захворювань, спричинених небезпечними харчовими продуктами тваринного походження. Зменшення ВВП внаслідок захворюваності серед працездатного населення.
Альтернатива 2	1) підвищення рівня безпечності харчових продуктів тваринного походження; 2) задоволення суспільної потреби у безпечних харчо-	1) можливі витрати на набір та навчання додаткової кількості державних ветеринарних інспекторів; 2) витрати на сплату штрафів та судових витрат за судовими позовами з

	<p>вих продуктах тваринного походження;</p> <p>3) підвищення рівня громадського здоров'я внаслідок зменшення захворюваності, причиною якої є харчові продукти тваринного походження;</p> <p>4) збільшення ВВП за рахунок зменшення захворюваності серед працездатних осіб;</p> <p>5) зменшення видатків на сферу охорони здоров'я;</p> <p>6) зменшення виплат із ФСС, пов'язаних з тимчасовою непрацездатністю, у випадку спалахів захворювань, спричинених порушенням гігієнічних вимог під час виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження;</p> <p>7) подальше спрощення та консолідація чинної нормативно-правової бази;</p> <p>8) виконання міжнародних зобов'язань щодо наближення законодавства України до вимог права ЄС в рамках Угоди про асоціацію.</p>	<p>боку операторів ринку харчових продуктів внаслідок некоректного правозастосування у процесі здійснення заходів державного контролю компетентним органом та його територіальними органами.</p>
--	---	--

Оцінка впливу на сферу інтересів громадян

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1	Прямі вигоди відсутні.	1) витрати на лікування; 2) витрати часу, що має грошовий вимір (еквівалент) на відновлення порушеного права громадян на безпечні харчові продукти тваринного походження в судовому порядку.
Альтернатива 2	1) підвищення безпечності харчових продуктів тваринного походження; 2) зменшення витрат на лікування.	1) збільшення ціни на харчові продукти тваринного походження внаслідок запровадження додаткового регулювання.

Оцінка впливу на сферу інтересів суб'єктів господарювання

Оцінка впливу на сферу інтересів суб'єктів господарювання проводилася для суб'єктів господарювання, внесених до реєстру операторів ринку та потужностей харчових продуктів, на які видано експлуатаційний дозвіл, а також реєстру потужностей операторів ринку, на які видано експлуатаційний дозвіл, що їх веде Держпродспоживслужба.

Показник	Великі	Середні	Малі	Мікро	Разом
Кількість суб'єктів господарювання, що підпадають під дію регулювання, одиниць	Відомості відсутні	Відомості відсутні	Відомості відсутні	Відомості відсутні	Приблизно 5198 потужностей
Питома вага групи у загальній кількості, відсотків	Відомості відсутні	Відомості відсутні	Відомості відсутні	Відомості відсутні	

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1	Відсутні	Порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів або кормів, якщо це створює загрозу для життя та/або здоров'я людини або тварини тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі десяти мінімальних заробітних плат (47 230 грн), на фізичних осіб - підприємців – у розмірі шести мінімальних заробітних плат (28 338 грн) ² . Пропонування до реалізації або реалізація харчових продуктів або кормів, які є шкідливими для здоров'я людини або тварини тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі сорока мінімальних заробітних плат (188 920 грн), на фізичних осіб - підприємців - у розмірі двадцяти п'яти мінімальних заробітних плат (118 075 грн) ³ .
Альтернатива 2	1) зменшення штрафних	Відсутні

² Суми штрафів за порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів або кормів, відповідно до пункту 1 частини першої статті 65 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"

³ Суми штрафів за порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів або кормів, відповідно до пункту 10 частини першої статті 65 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"

	санкцій внаслідок порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів тваринного походження; 2) збільшення доходів за рахунок можливості отримати доступ на європейські ринки харчових продуктів тваринного походження.	
--	---	--

Витрати, що будуть виникати внаслідок дії регуляторного акта (згідно з додатком 2 до Методики проведення аналізу впливу регуляторного акта)

Сумарні витрати за альтернативами	Сума витрат, гривень
<p>Альтернатива 1 (Відсутність регулювання) Сумарні витрати для суб'єктів господарювання великого і середнього підприємництва згідно з додатком 2 до Методики проведення аналізу впливу регуляторного акта (рядок 11 таблиці "Витрати на одного суб'єкта господарювання великого і середнього підприємництва, які виникають внаслідок дії регуляторного акта")</p>	<p>Високі. Через брак довіри споживачів, який може статися через проблеми з безпечністю харчових продуктів, вироблених несумлінними операторами ринку, може зменшитися продаж певних харчових продуктів незалежно від виробника. Дорівнюватимуть сумі витрат через зниження обсягів продажу харчовий продуктів. Можливо вирахувати тільки в кожній конкретній ситуації.</p>
<p>Альтернатива 2 (прийняття проєкту наказу) Сумарні витрати для суб'єктів господарювання великого і середнього підприємництва згідно з додатком 2 до Методики проведення аналізу впливу регуляторного акта (рядок 11 таблиці "Витрати на одного суб'єкта господарювання великого і середнього підприємництва, які виникають внаслідок дії регуляторного акта")</p>	<p>Відсутні</p>

ВИТРАТИ
на одного суб'єкта господарювання великого і середнього підприємництва, які виникають внаслідок дії регуляторного акта

№ з/п	Витрати	За перший рік	За п'ять років
1.	Витрати на придбання основних фондів, обладнання та приладів, сервісне обслуговування, навчання/підвищення кваліфікації персоналу тощо, гривень	—	—
2.	Податки та збори (зміна розміру податків/зборів, виникнення необхідності у сплаті податків/зборів), гривень	—	—
3.	Витрати, пов'язані із веденням обліку, підготовкою та поданням звітності державним органам, гривень	—	—
4.	Витрати, пов'язані з адмініструванням заходів державного нагляду (контролю) (перевірок, штрафних санкцій, виконання рішень/приписів тощо), гривень	—	—
5.	Витрати на отримання адміністративних послуг (дозволів, ліцензій, сертифікатів, атестатів, погоджень, висновків, проведення незалежних/обов'язкових експертиз, сертифікації, атестації тощо) та інших послуг (проведення наукових, інших експертиз, страхування тощо), гривень	—	—
6.	Витрати на оборотні активи (матеріали, канцелярські товари тощо), гривень	—	—
7.	Витрати, пов'язані із наймом додаткового персоналу, гривень	—	—
8.	Інше (уточнити), гривень.	—	—
9.	РАЗОМ (сума рядків: 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 + 8), гривень	—	—
10.	Кількість суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на яких буде поширено регулювання, одиниць	—	—
11.	Сумарні витрати суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на виконання регулювання (вартість регулювання) (рядок 9 x рядок 10), гривень	—	—

Розрахунок відповідних витрат на одного суб'єкта господарювання

Вид витрат	У перший рік	Періодичні (за рік)	Витрати за п'ять років
Витрати на придбання основних фондів, обладнання та приладів, сервісне обслуговування, навчання/підвищення кваліфікації персоналу тощо	–	–	–

Вид витрат	Витрати на сплату податків та зборів (змінених/нововведених) (за рік)	Витрати за п'ять років
Податки та збори (зміна розміру податків/зборів, виникнення необхідності у сплаті податків/зборів)	–	–

Вид витрат	Витрати* на ведення обліку, підготовку та подання звітності (за рік)	Витрати на оплату штрафних санкцій за рік	Разом за рік	Витрати за п'ять років
Витрати, пов'язані із веденням обліку, підготовкою та поданням звітності державним органам (витрати часу персоналу)	–	–	–	–

***Вартість витрат, пов'язаних із підготовкою та поданням звітності державним органам, визначається шляхом множення фактичних витрат часу персоналу на заробітну плату спеціаліста відповідної кваліфікації**

Вид витрат	Витрати* на адміністрування заходів державного нагляду (контролю) (за рік)	Витрати на оплату штрафних санкцій та усунення виявлених порушень (за рік)	Разом за рік	Витрати за п'ять років
Витрати, пов'язані	–	–	–	–

з адмініструванням заходів державного нагляду (контролю) (перевірок, штрафних санкцій, виконання рішень/приписів тощо)				
--	--	--	--	--

***Вартість витрат, пов'язаних з адмініструванням заходів державного нагляду (контролю), визначається шляхом множення фактичних витрат часу персоналу на заробітну плату спеціаліста відповідної кваліфікації.**

Вид витрат	Витрати на проходження відповідних процедур (витрати часу, витрати на експертизи, тощо)	Витрати безпосередньо на дозволи, ліцензій, сертифікати, страхові поліси (за рік – стартовий)	Разом за рік (стартовий)	Витрати за п'ять років
Витрати на отримання адміністративних послуг (дозволів, ліцензій, сертифікатів, атестатів, погоджень, висновків, проведення незалежних/обов'язкових експертиз, сертифікації, атестації тощо) та інших послуг (проведення наукових, інших експертиз, страхування тощо)	–	–	–	–

Вид витрат	За рік (стартовий)	Періодичні (за наступний рік)	Витрати за п'ять років
Витрати на оборотні активи (матеріали, канцелярські товари тощо)	–	–	–

Вид витрат	Витрати на оплату праці	Витрати за п'ять років
------------	-------------------------	------------------------

	додатково найманого персоналу (за рік)	років
Витрати, пов'язані із наймом додаткового персоналу	–	–

IV. Вибір найбільш оптимального альтернативного способу досягнення цілей

Враховуючи вищенаведені позитивні та негативні сторони альтернативних способів досягнення мети, доцільно прийняти розроблений проєкт наказу.

Рейтинг результативності (досягнення цілей під час вирішення проблеми)	Бал результативності (за чотирибальною системою оцінки)	Коментарі щодо присвоєння відповідного бала
Альтернатива 2	4	Прийняття наказу забезпечує досягнення цілей державного регулювання.
Альтернатива 1	1	Не забезпечує досягнення цілей державного регулювання.

Рейтинг результативності	Вигоди (підсумок)	Витрати (підсумок)	Обґрунтування відповідного місця альтернативи у рейтингу
Альтернатива 2	1) Підвищення безпечності харчових продуктів для громадян; 2) підвищення рівня громадського здоров'я; 2) зменшення витрат держави та громадян на охорону здоров'я; 3) збільшення ВВП держави; 4) можливе збільшення доходів операторів ринку харчових продуктів за рахунок виходу на європейські та інші ринки;	1) Збільшення вартості харчових продуктів тваринного походження; 2) Можливе збільшення видатків держави на сферу безпечності харчових продуктів; 3) збільшення адміністративного навантаження на державні органи; 4) збільшення витрат та адміністративного навантаження на здійснення господарської діяльності;	Аналіз вигод та витрат свідчить про те, що цілі державного регулювання будуть досягнуті за рахунок громадян та держави, зі збільшенням адміністративного навантаження на бізнес та органи державної влади. Проте, ці витрати в довгостроковій перспективі будуть компенсовані за рахунок зменшення витрат на сферу охорони здоров'я, підвищення громадського здоров'я, збільшення ВВП.
Альтернатива 1	Відсутні	1. Витрати на сферу охорони здоров'я; 2. Додаткові витрати із фондів соціального страхування, пов'язані з тимчасовою непрацездатністю внаслідок спалахів захво-	Збереження поточної ситуації, за якої: 1) відсутні єдині, уніфіковані та докладні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, що доповнюють загальні гігієнічні вимоги

		рювань, спричинених порушенням гігієнічних вимог під час виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження; 3. Недоотриманий ВВП внаслідок захворюваності серед працездатного населення.	до харчових продуктів; 2) громадське здоров'я залишається на низькому рівні; 3) Україна не виконує взяті на себе міжнародні зобов'язання, зокрема, в рамках Угоди про асоціацію щодо наближення законодавства до вимог права ЄС.
--	--	---	--

Рейтинг	Аргументи щодо переваги обраної альтернативи / причини відмови від альтернативи	Оцінка ризику зовнішніх чинників на дію запропонованого регуляторного акта
Альтернатива 2	Забезпечує досягнення цілей регулювання. У довгостроковій перспективі вигоди переважають витрати для всіх груп (підгруп)	Потребує постійного моніторингу гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження в ЄС та внесення відповідних змін.
Альтернатива 1	Не забезпечує досягнення цілей державного регулювання. Витрати переважають вигоди.	

V. Механізми та заходи, які забезпечать розв'язання визначеної проблеми

Цілі державного регулювання, визначені в розділі II цього аналізу регуляторного впливу, досягаються шляхом прийняття запропонованого проєкту наказу.

З метою реалізації положень цього регуляторного акту органи влади та суб'єкти господарювання мають вжити певних заходів.

Заходи, що їх мають вжити органи виконавчої влади:

1) забезпечити інформування операторів ринку харчових продуктів, їх галузевих об'єднань, бізнес-асоціацій про запровадження гігієнічних вимог шляхом оприлюднення їх на офіційних вебсайтах Мінекономіки, Держпродспоживслужби та її територіальних органів;

2) довести положення проєкту наказу до відома державних ветеринарних інспекторів та, у випадку необхідності, внести зміни до відповідних інструкцій та порядків дій;

3) провести навчання для державних ветеринарних інспекторів, до обов'язків яких буде входити контроль за дотриманням передбачених проектом наказу вимог.

Заходи, що їх необхідно здійснити суб'єктам господарювання:

1) ознайомитися із запропонованими гігієнічними вимогами до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження;

2) переглянути та привести у відповідність внутрішні операційні та управлінські процеси;

3) модернізувати, якщо необхідно, інфраструктуру потужностей відповідно до вимог цього регуляторного акта;

4) провести навчання для відповідного персоналу операторів ринку харчових продуктів щодо особливостей застосування гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження;

5) розробити або привести у відповідність власні процедури внутрішнього контролю.

VI. Оцінка виконання вимог регуляторного акта залежно від ресурсів, якими розпоряджаються органи виконавчої влади чи органи місцевого самоврядування, фізичні та юридичні особи, які повинні проваджувати або виконувати ці вимоги

Розрахунок бюджетних витрат на адміністрування регулювання здійснюється для органу виконавчої влади, що реалізує державну політику в галузі ветеринарної медицини, у сфері безпечності харчових продуктів тваринного походження, зокрема, шляхом організації та здійснення в межах повноважень ветеринарно-санітарного контролю, державного нагляду (контролю) щодо безпечності харчових продуктів тваринного походження.

Державний орган, для якого здійснюється розрахунок вартості адміністрування регулювання: Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Процедура регулювання суб'єктів великого і середнього підприємництва (розрахунок на одного типового суб'єкта господарювання)	Планові витрати часу на процедуру	Вартість часу співробітника органу державної влади відповідно її категорії (заробітна плата)	Оцінка кількості процедур за рік, що припадають на одного суб'єкта	Оцінка кількості суб'єктів, що підпадають під дію процедури регулювання	Витрати на адміністрування регулювання* (за рік), гривень
1. Облік суб'єкта господарювання, що перебуває у сфері регулювання	X	X	X	X	X
2. Поточний контроль за суб'єктом господарювання, що перебуває у сфері регулювання, у тому числі:					
камеральні	X	X	X	X	X

Процедура регулювання суб'єктів великого і середнього підприємництва (розрахунок на одного типового суб'єкта господарювання)	Планові витрати часу на процедуру	Вартість часу співробітника органу державної влади відповідно її категорії (заробітна плата)	Оцінка кількості процедур за рік, що припадають на одного суб'єкта	Оцінка кількості суб'єктів, що підпадають під дію процедури регулювання	Витрати на адміністрування регулювання* (за рік), гривень
Виїзні (проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти)	8 годин ⁴	75, 00 грн ⁵	1	5 168 ⁶	3 100 800,00 грн
3. Підготовка, затвердження та опрацювання одного окремого акта про порушення вимог регулювання (складення акта за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти)	2 години ⁷	75, 00 грн	1	2 177 ⁸	326 550,00 грн
4. Реалізація одного окремого рішення щодо порушення вимог регулювання (перевірка виконання приписів щодо усунення порушень, виявлених під час проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти)	2 години ⁹	75, 00 грн	1	2 177	326 550,00 грн
5. Оскарження одного ок-	8 ¹⁰	75,00	X	200 ¹¹	120 000,00

⁴ Середня тривалість інспектування оператора ринку харчових продуктів згідно з даними державних ветеринарних інспекторів Держпродспоживслужби.

⁵ Вартість часу працівника Держпродспоживслужби = середньомісячна зарплата державного ветеринарного інспектора/середня кількість робочих днів на місяць/кількість робочих годин на день. Згідно з даними Держпродспоживслужби середньомісячна зарплата державного ветеринарного інспектора становить 12 000 грн. Відповідно до роз'яснень Міністерства соціальної політики України (лист від 29.07.2019 р. № 1133/0/206-19 «Про розрахунок норми тривалості робочого часу на 2020 рік») загальна кількість робочих днів у 2020 році становить 251 або в середньому 20 повних робочих днів на місяць. Робочий день становить 8 годин.

⁶ Кількість суб'єктів господарювання, внесених до реєстру операторів ринку та потужностей харчових продуктів, на які видано експлуатаційний дозвіл, а також реєстру потужностей операторів ринку, на які видано експлуатаційний дозвіл, що їх веде Держпродспоживслужба.

⁷ Середні витрати часу на оформлення акта за результатами здійснення планового (позапланового) заходу державного контролю згідно з даними державних ветеринарних інспекторів Держпродспоживслужби

⁸ Згідно з даними Держпродспоживслужби у 2019 р. проведено 41 150 планових та позапланових заходів державного контролю (інспектувань), за результатами яких видано 17 339 приписів про порушення гігієнічних вимог. Середній відсоток виявлених порушень становить 42%. На підставі цього, ми припускаємо, що з 5 168 операторів ринку харчових продуктів, що підпадають під дію регулювання, порушення гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження буде виявлено на 2 177 потужностей (42% від 5 168 потужностей).

⁹ Середні витрати часу на перевірку виконання приписів щодо усунення порушень, виявлених під час проведення заходів державного контролю згідно з даними державних ветеринарних інспекторів Держпродспоживслужби

¹⁰ Середні витрати часу на підготовку до розгляду в суді позовів суб'єктів господарювання, що оскаржують рішення та/або постанови Держпродспоживслужби, згідно з відомостями працівників відділу претензійно-позовної роботи Управління правового забезпечення Держпродспоживслужби

Процедура регулювання суб'єктів великого і середнього підприємництва (розрахунок на одного типового суб'єкта господарювання)	Планові витрати часу на процедуру	Вартість часу співробітника органу державної влади відповідно її категорії (заробітна плата)	Оцінка кількості процедур за рік, що припадають на одного суб'єкта	Оцінка кількості суб'єктів, що підпадають під дію процедури регулювання	Витрати на адміністрування регулювання* (за рік), гривень
ремого рішення суб'єктами господарювання (оскарження рішення/постанови територіального органу Держпродспоживслужби)					грн
6. Підготовка звітності за результатами регулювання ¹² (здійснення базового, повторного та періодичного відстеження результативності регуляторного акта)	8 годин	75,00	X	3 ¹³	1 800,00 грн
7. Інші адміністративні процедури (уточнити)	X	X	X	X	X
Разом за рік	28 годин	375,00 грн	3	2 177	3 875 700,00 грн
Сумарно за п'ять років	156 годин	1 875,00 грн	15	2 177	19 378 500,00 грн

VII. Обґрунтування запропонованого строку дії регуляторного акта

Цей регуляторний акт набирає чинності через 1 рік після його офіційного оприлюднення. Термін дії цього регуляторного акта не обмежується.

Водночас строк дії цього акта може бути переглянутий в разі внесення змін до законодавства, що регулює питання ветеринарної медицини, а також безпечності, виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, на виконання якого розроблено проєкт регуляторного акта.

До регуляторного акта можуть бути внесені зміни у таких випадках, але не обмежуючись ними:

1) за результатами відстеження результативності цього регуляторного акта;

2) за ініціативою Держпродспоживслужби та її територіальних органів, що реалізують державну політику в галузі ветеринарної медицини, у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів тваринного походження;

¹¹ Згідно з даними Єдиного державного реєстру судових рішень за період з 01.01.2020 р. по 01.07.2020 р. суди першої інстанції ухвалили 100 рішень за позовами юридичних осіб на рішення та/або постанови територіальних органів Держпродспоживслужби щодо порушень суб'єктами господарювання гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів. Виходячи з цих цифр, ми припускаємо, що в 2020 р. суди першої інстанції ухвалюють 200 рішень.

¹² Звітування за результатами регулювання буде здійснюватися в рамках звітування про виконання річного плану здійснення заходів державного нагляду (контролю) Держпродспоживслужбою за відповідний рік та суттєво не впливатиме на показники бюджетних витрат на адміністрування регулювання. Тут враховані лише витрати на здійснення відстеження результативності дії регуляторного акта.

¹³ Кількість базового, повторного та регулярного відстеження результативності дії регуляторного акта за 5 років. Для розрахунку бюджетних витрат на адміністрування регулювання за рік використовується приблизний розмір витрат людина*годин на здійснення одного базового відстеження, що дорівнює 600,00 грн.

3) за ініціативою галузевих об'єднань операторів ринку харчових продуктів та бізнес-асоціацій;

4) у випадку перегляду зобов'язань України в рамках Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони (далі – Угода про асоціацію), інших міжнародних зобов'язань України в частині гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

VIII. Визначення показників результативності дії регуляторного акта

Оскільки основна ціль державного регулювання полягає в підвищенні рівня громадського здоров'я за рахунок зменшення захворюваності, причиною якої є порушення гігієнічних вимог при виробництві та обігу харчових продуктів тваринного походження, передбачені пунктами 1, 10 частини першої статті 65 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», основними показниками результативності регуляторного акта є:

1) кількість протоколів про порушення, складених державними ветеринарними інспекторами Держпродспоживслужби та її територіальних органів під час здійснення планових заходів державного контролю;

2) суми штрафів, накладених на юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців за відповідні порушення;

3) кількість скарг громадян на порушення гігієнічних вимог під час обігу харчових продуктів тваринного походження;

4) кількість позапланових заходів державного контролю (нагляду);

5) кількість захворювань внаслідок порушення гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

IX. Визначення заходів, за допомогою яких здійснюватиметься відстеження результативності дії регуляторного акта

У разі прийняття регуляторного акта Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів України буде здійснюватися базове, повторне та періодичне відстеження його результативності відповідно до статті 10 Закону України «Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності» та Методики відстеження результативності регуляторного акта, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 11 березня 2004 року № 308.

Для відстеження результативності цього регуляторного акта будуть використані статистичні дані.

Оскільки для визначення значень показників результативності цього регуляторного акта будуть використані виключно статистичні дані, базове відстеження результативності буде здійснене після набрання чинності цим

регуляторним актом, але не пізніше дня, з якого починається проведення повторного відстеження результативності цього акта.

Повторне відстеження результативності цього регуляторного акта буде здійснюватися через рік з дня набрання ним чинності, але не пізніше двох років з дня набрання чинності цим актом.

Періодичні відстеження результативності цього регуляторного акта будуть здійснюватися раз на кожні три роки, починаючи з дня закінчення заходів з повторного відстеження результативності цього акта.

Для проведення відстеження результативності регуляторного акта буде використовуватися статистичний метод. Відстеження результативності здійснюватиметься за допомогою статистичних даних.

Опитування цільових груп та залучення наукових установ для проведення відстеження результативності регуляторного акта не передбачаються.

Міністр
розвитку економіки, торгівлі та
сільського господарства України
“ ____ ” _____ 2020 р.

Ігор ПЕТРАШКО

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
до проекту наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та
сільського господарства України “Про затвердження Гігієнічних вимог
до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”
(далі – проект наказу)

1. Резюме

Проектом наказу пропонується встановити гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, а саме: подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання (ММО); м'ясних продуктів із м'яса свійських копитних тварин, свійської птиці, зайцеподібних, диких тварин та диких тварин, що їх вирощують на потужностях; продуктів рибальства; двостулкових моллюсків; жаб'ячих лапок та равликів; топлених тваринних жирів та шкварок; оброблених шлунків, міхурів, та кишок; желатину та колагену, у рамках виконання цілі 5.6 Програми діяльності Кабінету Міністрів України, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 12 червня 2020 року № 471.

2. Проблема, яка потребує розв'язання

Із прийняттям Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” в Україні було запроваджено загальні вимоги до операторів ринку харчових продуктів, гігієнічні вимоги до потужностей, що здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів, приміщень, де обробляють або переробляють харчові продукти, гігієнічні вимоги під час термічної обробки харчових продуктів, гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей, пакування, транспортних засобів, обладнання та інвентарю, персоналу потужностей, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами, та, власне, загальні гігієнічні вимоги до харчових продуктів незалежно від їх походження.

Водночас певні харчові продукти можуть становити підвищену небезпеку для громадського здоров'я через можливу наявність у них небезпечних мікробіологічних та хімічних чинників. Це, зокрема, стосується харчових продуктів тваринного походження, що потребують встановлення додаткових особливих гігієнічних вимог до їх виробництва та обігу.

Станом на тепер в Україні вже прийнято низку нормативно-правових актів, що встановлюють гігієнічні вимоги до всіх етапів виробництва та введення в обіг окремих харчових продуктів тваринного походження, зокрема, молока і молочних продуктів та м'яса свійської птиці. Зазначені нормативно-правові акти запроваджують загальні принципи, що, зокрема, визначають сфери відповідальності операторів ринку харчових продуктів та компетентного органу, гігієнічні вимоги до потужностей, обладнання, процесів виробництва, зберігання та транспортування молока і молочних продуктів та м'яса свійської птиці. Це, у свою чергу, сприяє забезпеченню



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



2601-06/45444-03 від 22.07.2021

високого рівня безпечності зазначених харчових продуктів тваринного походження та захисту громадського здоров'я, а також консолідації внутрішнього ринку.

Крім того, запровадження гігієнічних вимог, що відповідають вимогам права Європейського Союзу, сприяє зменшенню торговельних бар'єрів у відносинах між Україною та Європейським Союзом: починаючи з 10 січня 2016 року, коли набрав чинності Імплементацийний Регламент Комісії (ЄС) 2015/2405 від 18 грудня 2015 року про відкриття та забезпечення управління тарифними квотами ЄС на сільськогосподарську продукцію з походженням з України та перші 10 українських виробників молочної продукції отримали доступ до ринків ЄС, кількість затверджених українських експортерів зросла до 24 (див. перелік потужностей із третіх країни, із яких дозволено імпортувати молоко, молочні продукти, молозиво та продукти на основі молозива).

З метою забезпечення високого рівня захисту споживачів у контексті безпечності харчових продуктів тваринного походження, встановлення єдиних правил, забезпечення належного функціонування внутрішнього ринку харчових продуктів тваринного походження, подальшого спрощення та консолідації нормативно-правової бази видається доцільним встановити гігієнічні вимоги до виробництва та обігу більшої групи харчових продуктів тваринного походження на основі єдиних принципів та підходів.

Оскільки цей наказ передбачає консолідацію нормативно-правової бази шляхом інтеграції існуючих нормативно-правових актів, наприклад, щодо гігієнічних вимог до м'яса птиці, прийняття цього наказу передбачає скасування таких нормативно-правових актів.

Також видається доцільним встановити перехідний період тривалістю 6 місяців між набранням чинності цим наказом та застосуванням нових гігієнічних вимог, щоб дати операторам ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, можливість адаптуватися.

3. Суть проекту наказу

Проект наказу встановлює докладні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу перероблених та неперероблених харчових продуктів тваринного походження в Україні, адаптовані до вимог права ЄС.

Для цього замість вертикального або “продуктового” підходу застосовано так званий “горизонтальний” підхід до законодавства, коли нормативно-правовий акт встановлює правила, що регулюють один аспект – гігієнічні вимоги до виробництва та обігу – характерний для широкого спектру харчових продуктів, об'єднаних в єдину групу за їх походженням, а саме: зазначених у Резюме харчових продуктів тваринного походження.

4. Вплив на бюджет

Реалізація наказу не потребує фінансування з державного або місцевих бюджетів України.

5. Позиція заінтересованих сторін

Проект наказу не стосується питань функціонування місцевого самоврядування, прав та інтересів територіальних громад, місцевого та регіонального розвитку, соціально-трудової сфери, прав осіб з інвалідністю.

Проект наказу не стосується сфери наукової та науково-технічної діяльності.

Прогноз впливу реалізації наказу на ключові інтереси заінтересованих сторін додається.

Відповідно до Закону України “Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності” проект наказу опубліковано на офіційному вебсайті Мінекономіки в розділі “Документи – Обговорення проектів документів” з метою забезпечення громадського обговорення.

6. Прогноз впливу

Реалізація наказу матиме безпосередній позитивний вплив на громадське здоров’я, покращення стану здоров’я населення або його окремих груп, а також матиме опосередкований позитивний вплив на ринкове середовище, розвиток регіонів, екологію та навколишнє середовище, підвищення спроможності територіальних громад, забезпечення захисту прав та інтересів суб’єктів господарювання, громадян і держави.

Наказ не матиме негативного впливу на обсяг природних ресурсів та рівень забруднення атмосферного повітря, води, земель, зокрема забруднення утвореними відходами.

За предметом правового регулювання проект наказу не матиме впливу на ринок праці, рівень зайнятості населення.

7. Позиція заінтересованих органів

Проект наказу потребує погодження з Міністерством охорони здоров’я України, Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Державною регуляторною службою України, Державним агентством рибного господарства України.

Проект наказу потребує державної реєстрації в Міністерстві юстиції України.

8. Ризики та обмеження

У проєкті наказу відсутні положення, що стосуються прав та свобод, гарантованих Конвенцією про захист прав людини і основоположних свобод.

Проєкт наказу не містить положень, що впливають на забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків.

У проєкті наказу відсутні положення, що містять ризики вчинення корупційних правопорушень та правопорушень, пов'язаних з корупцією.

Проєкт наказу не містить положень, що створюють підстави для дискримінації.

У проєкті наказу відсутні положення, що стосуються інших ризиків та обмежень, що можуть виникнути під час його реалізації.

Громадська антикорупційна та/або громадська антидискримінаційна експертиза не проводилася.

Проєкт наказу не потребує проведення цифрової експертизи та отримання висновку Мінцифри про проведення цифрової експертизи у зв'язку з тим, що проєкт не стосується питань інформатизації, електронного урядування, формування і використання національних електронних інформаційних ресурсів, розвитку інформаційного суспільства, електронної демократії, надання адміністративних послуг або цифрового розвитку.

Проєкт наказу не передбачає надання державної допомоги суб'єктам господарювання та відповідно до Закону України «Про державну допомогу суб'єктам господарювання» не поширюється на зазначений проєкт нормативно-правового акта та суб'єктів господарювання. У зв'язку з цим відповідне рішення Антимонопольного комітету, передбачене зазначеним Законом не потребується.

9. Підстава розроблення проєкту акта

Проєкт наказу розроблено на виконання:

статті 7 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”;

статті 64 Глави 4 “Санітарні та фітосанітарні заходи” Глави IV “Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею” Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони;

пунктів 221, 232, 233, 314, 316, 347, 348, 379, 382, 383, 391 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 р. № 1106;

- пунктів 1, 2, 5 – 15, 32 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави 4 “Санітарні та фітосанітарні заходи” Розділу IV “Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею” Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і

їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228.

**Міністр
розвитку економіки, торгівлі та
сільського господарства України**

Ігор ПЕТРАШКО

“ ____ ” _____ 2020 р.

Повідомлення
про оприлюднення проєкту наказу Міністерства розвитку економіки,
торгівлі та сільського господарства України “Про затвердження
Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного
походження”

З метою отримання зауважень та пропозицій до проєкту наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження” (далі – проєкт наказу) Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України оголошує про його публікацію на офіційному сайті Мінекономіки.

Метою проєкту наказу є встановлення гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження відповідно до статті 7 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

Проєкт наказу розміщено на офіційному веб-сайті Мінекономіки (www.me.gov.ua) та Держпродспоживслужби (www.consumer.gov.ua).

Зауваження та пропозиції стосовно проєкту наказу та аналізу регуляторного впливу в письмовій та електронній формі просимо надавати протягом трьох місяців з дня опублікування цього оголошення за такими адресами:

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України:
вул. М. Грушевського 12/2, м. Київ, 01008;
тел. (044) 200-47-53, факс (044) 253-63-71; e-mail: v.mikadze@me.gov.ua;

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів:
вул. Б. Грінченка, 1, м. Київ, 01001; e-mail: info@consumer.gov.ua;

Державна регуляторна служба України:
вул. Арсенальна, 9/11, м. Київ, 01011; e-mail: inform@dkrp.gov.ua.

Міністр розвитку економіки, торгівлі
та сільського господарства України

Ігор ПЕТРАШКО



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00



Мінекономіки

2601-06/45444-03 від 22.07.2020

ПРОГНОЗ ВПЛИВУ

до проєкту наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України “Про затвердження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”

1. Суть проєкту наказу

Наразі діють загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами. Пропонується запровадити гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

2. Вплив на ключові інтереси всіх заінтересованих сторін:

Заінтересована сторона	Ключовий інтерес	Очікуваний (позитивний чи негативний) вплив на ключовий інтерес із зазначенням передбачуваної динаміки змін основних показників (у числовому або якісному вимірі)		Пояснення (чому саме реалізація акта призведе до впливу)
		Короткостроковий вплив (до року)	Середньостроковий вплив (більше року)	
Споживачі харчових продуктів тваринного походження (головна заінтересована сторона, носій проблеми) (все населення України)	Безпечність харчових продуктів	Позитивний	Позитивний	Гігієнічні вимоги сприятимуть підвищенню безпечності харчових продуктів тваринного походження на всіх етапах їх виробництва та обігу
	Доступна ціна на харчові продукти	Негативний	Негативний	Оператори ринку харчових продуктів перекладуть вартість запровадження та подальшого дотримання гігієнічних вимог на споживачів та компенсують ці додаткові витрати на здійснення господарської діяльності за рахунок збільшення ціни на харчові продукти тваринного походження
Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють забій, розбирання та обвалювання, виробництво, пакування, зберігання, транспортування харчових продуктів тваринного походження (далі – оператори ринку) (приблизно 5099 потужностей)	Збільшення доходів	Позитивний	Позитивний	Харчові продукти тваринного походження, вироблені відповідно до гігієнічних вимог ЄС, мають більше шансів потрапити на європейські ринки та ринки інших держав, що також визнають європейські гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів. Помітне збільшення доходів очікується в середньостроковій та довгостроковій перспективі.
	Зменшення витрат на здійснення господарської діяльності	Негативний	Негативний	Суб'єкти господарювання будуть нести додаткові витрати у зв'язку із запровадженням та подальшим застосуванням гігієнічних вимог у вигляді витрат на придбання обладнання, реконструкцію потужностей, оплату праці фахівців. У короткостроковій перспективі ці витрати будуть більшими, ніж у середньостроковій перспективі.

	Зменшення адміністративного навантаження на ведення господарської діяльності	Негативний	Негативний	Збільшення адміністративного навантаження, пов'язаного із запровадженням нових вимог (пошук постачальників товарів/виконавців робіт, укладання договорів, бухгалтерський облік; перегляд існуючих або розробка нових стандартних операційних процедур, бізнес процесів) та їх подальшим дотриманням.
	Існування та розвиток у довгостроковій перспективі	Негативний	Негативний	Додаткові витрати та адміністративне навантаження зменшують ресурсну базу необхідні операторам ринку для існування в довгостроковій перспективі.
	Виробництво продукції за доступною ціною	Негативний	Негативний	Додаткові витрати та адміністративне навантаження збільшуватимуть собівартість продукції.
Держава	Підвищення рівня громадського здоров'я	Позитивний	Позитивний	Зменшення захворювань, причиною яких є харчові продукти тваринного походження.
	Зменшення видатків на сферу охорони здоров'я	Позитивний	Позитивний	Внаслідок підвищення рівня громадського здоров'я, зменшується обсяг видатків на сферу охорони здоров'я, а також додаткових виплат із фонду соціального страхування, пов'язаних із тимчасовою втратою працездатності.
	Збільшення ВВП	Позитивний	Позитивний	Здорова працездатна особа виробляє більше ВВП. Помітне зростання ВВП очікується в середньостроковій та довгостроковій перспективі.
	Зменшення видатків на сферу безпеки харчових продуктів	Негативний	Негативний	За всіх інших незмінних умов, потрібна більша кількість навчених інспекторів для контролю за дотриманням гігієнічних вимог операторами ринку.
	Зменшення судових позовів проти державних органів	Негативний	Негативний	Неоднозначне тлумачення певних нових термінів та складність застосування певних порядків у короткостроковій та середньостроковій перспективі можуть стати причиною для суперечливих рішень з боку інспекторів Держпродспоживслужби та збільшення кількості судових позовів з боку операторів ринку.
	Зменшення витрат на сплату штрафів та судових витрат	Негативний	Негативний	Збільшення кількості судових позовів може призвести до збільшення сум штрафів та судових витрат.
	Зменшення адміністративного навантаження на державні органи	Негативний	Негативний	Запровадження нового регуляторного акта вимагатиме здійснення відстеження його результативності.